НАЦІОНАЛЬНЕ АГЕНТСТВО ІЗ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	**Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі"**
Освітня програма	**47166 Харчові технології**
Рівень вищої освіти	**Молодший бакалавр**
Спеціальність	**181 Харчові технології**

Відомості про самооцінювання є частиною акредитаційної справи, поданої до Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти для акредитації зазначеної вище освітньої програми. Відповідальність за підготовку і зміст відомостей несе заклад вищої освіти, який подає програму на акредитацію.

Детальніше про мету і порядок проведення акредитації можна дізнатися на вебсайті Національного агентства – https://naqa.gov.ua/

Використані скорочення:

ID	ідентифікатор
ВСП	відокремлений структурний підрозділ
ЄДЕБО	Єдина державна електронна база з питань освіти
ЄКТС	Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система
ЗВО	заклад вищої освіти
ОП	освітня програма

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	**123**
Повна назва ЗВО	**Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі"**
Ідентифікаційний код ЗВО	**01597997**
ПІБ керівника ЗВО	**Нестуля Олексій Олексійович**
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	**http://puet.edu.ua**

2. Посилання на інформацію про ЗВО (ВСП ЗВО) у Реєстрі суб'єктів освітньої діяльності ЄДЕБО

https://registry.edbo.gov.ua/university/123

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	**47166**
Назва ОП	**Харчові технології**
Галузь знань	**18 Виробництво та технології**
Спеціальність	**181 Харчові технології**
Спеціалізація (за наявності)	*відсутня*
Рівень вищої освіти	**Молодший бакалавр**
Тип освітньої програми	**Освітньо-професійна**
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	**Повна загальна середня освіта**
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	**Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства**
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	**Кафедра ділової іноземної мови, кафедра фізичного виховання, кафедра української, іноземних мов та перекладу, кафедра комп'ютерних наук та інформаційних технологій,**
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	**36014, м. Полтава, вул. Коваля, 3**
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	*не передбачає*
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	***відсутня***
Мова (мови) викладання	**Українська**
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	**94266**
ПІБ гаранта ОП	**Левченко Юлія Вікторівна**
Посада гаранта ОП	**доцент**
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	**levchenko.yu@puet.edu.ua**
Контактний телефон гаранта ОП	**+38(066)-330-81-05**
Додатковий телефон гаранта ОП	**+38(053)-256-08-48**

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
заочна	1 р. 10 міс.
очна денна	1 р. 10 міс.

4. Загальні відомості про ОП, історію її розроблення та впровадження

Враховуючи вимоги поточної ситуації на ринку праці та запити роботодавців започатковано ОП «Харчові технології» з підготовки молодшого бакалавра в рамках спеціальності 181 Харчові технології для підготовки кадрів з виконання типових технологічних операцій на підприємствах харчової промисловості та ресторанного господарства.
В основу розробки ОП покладено підхід до організації освітнього процесу відповідно до провідних напрямів формування Європейського простору вищої освіти: ступеневої освіти, гнучкості системи освіти, забезпечення академічної мобільності, студентоцентрованості. Кафедра технологій харчових виробництв та ресторанного господарства здійснює набір за ОП «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології за рівнем молодший бакалавр з 1 вересня 2020 року.
Освітня програма «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології була ліцензована у 2019 р. (наказ Міністерства освіти і науки України від 08.08.2019 р. № 950-л), відомості про ОП було внесено до Правил прийому, що, в свою чергу, дозволило здійснити одними з перших з-поміж ЗВО України набір молодших бакалаврів у 2020 році з даної спеціальності.
Науково-педагогічні працівники – члени проектної групи займаються постійним удосконаленням ОП за результатами моніторингу пропозицій здобувачів, роботодавців, випускників та стейкхолдерів.
В ОП враховано європейські тенденції організації інноваційної освітньої діяльності у ЗВО, акцентовано увагу на специфіці професійних пріоритетів вітчизняних і закордонних технічних університетів.
В основу розробки ОП за початковим рівнем (коротким циклом) вищої освіти покладено напрацювання попередніх років щодо підготовки бакалаврів та магістрів за спеціальністю 181 Харчові технології. ОП 2020р. була схвалена ВРУ 31.08.2020 р. Протокол №9. Оновлення ОП у 2021 р. відбулося з урахуванням результатів моніторингу робочої групи та побажань стейкхолдерів. У 2021 р. ОП було схвалено ВРУ 21.04.2021 р. протокол №5. ОП вдосконалюється за рахунок посилення професійної підготовки здобувачів та фахових компетентностей відповідно до рекомендацій стейкхолдерів. Формування професійних якостей і навичок майбутніх фахівців ґрунтуються на досвіді практичної діяльності відповідно до умов соціально-економічного розвитку Полтавського регіону та наявної пропозиції робочої сили, яка представлена на ринку праці.

5. Інформація про контингент здобувачів вищої освіти на ОП станом на 1 жовтня поточного навчального року у розрізі форм здобуття освіти та набір на ОП (кількість здобувачів, зарахованих на навчання у відповідному навчальному році сумарно за усіма формами здобуття освіти)

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	*З*	*ОД*	*З*
1 курс	2021 - 2022	11	9	2	0	0
2 курс	2020 - 2021	7	6	1	0	0

Умовні позначення: ОД – очна денна; ОВ – очна вечірня; З – заочна; Дс – дистанційна; М – мережева; Дл – дуальна.

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	**47166 Харчові технології**
перший (бакалаврський) рівень	**4740 Харчові технології та інженерія** **25804 Ресторанні технології**
другий (магістерський) рівень	**3940 Технології зберігання, консервування та переробки м'яса** **5366 Технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів** **5778 Технології в ресторанному господарстві** **50750 Технологічна експертиза, якість і безпека харчових продуктів**
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	*програми відсутні*

7. Інформація про площі приміщень ЗВО станом на момент подання відомостей про

самооцінювання, кв. м.

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	46005	25246
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	46005	25246
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	0	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:
- щодо ОП, яка реалізується у базовому ЗВО – без урахування приміщень ВСП;
- щодо ОП, яка реалізується у ВСП – лише щодо приміщень даного ВСП.

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	*OPP-181-HT-mb_2020.pdf*	YRbjfUoi8BOYePVSMqas0963sG1J4H2N2RXmOlrbzSw=
Освітня програма	*OPP-181-HT-mb_2021.pdf*	uOmBzdq19DjPpcgXi2GUsp2foDdych2fo58jAtV9QSo=
Навчальний план за ОП	*НП ХТ мб 2021.pdf*	cld6HBzTjxLedW5jzan1r6mqib2ecWSpnMxDY38rgHs=
Навчальний план за ОП	*НП ТХ МБ 2020 р..pdf*	o08UNjSSKtSX8wfBP2qgPbLk5uCuilSOkp44zxyIWeo=
Рецензії та відгуки роботодавців	*Shur.pdf*	H/KgCFyjcOtXa1NMzIXucS1CKO+gLbnnBPx5O1pBQek=
Рецензії та відгуки роботодавців	*Budnik.pdf*	tD+YoTr7DDKego PAtbtQ9hSt9Roy1fNgvijPOZYYhWg=
Рецензії та відгуки роботодавців	*Liulko.pdf*	gesyPE2jw9ST7+7XO2NTEoBmMmMtnG433ChJoEaaZ7c=
Рецензії та відгуки роботодавців	*Gorobets.pdf*	Va001cLyqc+iJxUpqoK3IznF2X0V78snl1PXCzlZPGU=
Рецензії та відгуки роботодавців	*Skyrda.pdf*	3MY9HJZ01Pr1+RuX4co4ncHyNGcdnKAJwXKNt9hmCmw=

1. Проектування та цілі освітньої програми

Якими є цілі ОП? У чому полягають особливості (унікальність) цієї програми?

Основна мета ОП – підготовка фахівців для підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства, здатних брати участь у вирішенні типових задач професійної діяльності, використовуючи досвід та практику знавців у галузі харчових технологій. Компоненти ОП за рівнем молодший бакалавр дозволяють сформувати загальні та фахові компетентності майбутнього фахівця в галузі харчових технологій. Здобувачі ОП мають можливість отримати міжнародний практичний досвід, що сприяє набуттю лідерських якостей, формуванню власного світогляду та конкурентних переваг на вітчизняному та закордонному ринку праці. Характерною особливістю та унікальністю ОП є фундаментальна, практико-орієнтована підготовка фахівців, що відкриває широкі можливості для працевлаштування в майбутньому
Виконання поставленої мети забезпечується відповідністю програми потребам вітчизняного й міжнародного ринків праці.
Після завершення навчання здобувачам початкового рівня вищої освіти видається диплом молодшого бакалавра. Також існує можливість продовження навчання на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти.

Продемонструйте, із посиланням на конкретні документи ЗВО, що цілі ОП відповідають місії та стратегії ЗВО

Цілі ОП безпосередньо відповідають Місії та Стратегії розвитку університету на 2017-2022 роки (http://surl.li/atady). Цим документом визначено, що місією університету є спільна освітня, наукова, інноваційна та підприємницька діяльність науково-педагогічних працівників і співробітників шляхом забезпечення розвитку потенціалу та можливостей самореалізації здобувачів вищої освіти, підготовка визнаних в Україні та за її межами фахівців-професіоналів нового покоління – лідерів у різних галузях, в тому числі на виробництві та в ресторанних технологіях.

Опишіть, яким чином інтереси та пропозиції таких груп заінтересованих сторін (стейкхолдерів) були враховані під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП:
- здобувачі вищої освіти та випускники програми

За даною ОП перший випуск здобувачів заплановано на червень 2022 року. Для коригування освітньої програми та формування навчальних планів проводиться щосеместрове опитування та анкетування здобувачів вищої освіти з метою актуалізації робочих програм (РП) освітніх компонентів (ОК) і вносяться зміни до силабусів (http://surl.li/ataec).
Основний принцип ОП – студентоцентризм, який підтверджений правом здобувачів формувати індивідуальну освітню траєкторію (ІОТ) у межах вибіркових компонентів ОП. За власним бажанням здобувач має право обирати предмети, які не входять до цієї ОП та внести їх у свій індивідуальний навчальний план за умови, що за час навчання обсяг ОП не перевищуватиме 120 кредитів.

- роботодавці

До розробки та удосконалення ОП були залучені представники підприємств - баз практики, майбутніх роботодавців. Так, шеф-кухар готельно-ресторанного комплексу «Глухомань», м. Полтава, запропонував в більшій мірі залучати практиків до освітнього процесу, представники Дніпропетровської облспоживспілки пропонують залучати представників-роботодавців при підведенні підсумків професійного стажування та практики, щоб з їх допомогою вдосконалювати програму практичної підготовки.
Зворотній зв'язок з роботодавцями та врахування внесених ними пропозицій щодо корегування ОП здійснюється на підставі відгуків від роботодавців, керівників виробничих практик від підприємств, а також за результатами проведення щорічних спільних заходів (конференцій, круглих столів, кулінарних конкурсів (http://surl.li/atafn) тощо), договорів про співробітництво, досліджень відкритих джерел та результатів опитувань (http://surl.li/ataec).
Враховуючи пропозиції ФОП Заславець В. О. щодо корегування фахових компетентностей та ПРН запропонував шляхом ввести дисципліну «Організація виробництва», що дасть можливість отримати загальне уявлення про організацію технологічного процесу на виробництві та в ресторанному господарстві (http://surl.li/ataec).
Представники роботодавців залучаються при проведенні виїзних занять зі здобувачами на підприємствах та у закладах ресторанного господарства (http://surl.li/atafn). На ОП отримані позитивні рецензії від роботодавців, стейкхолдерів та випускників (http://surl.li/ataec).

- академічна спільнота

Ця група стейкхолдерів залучається до вдосконалення програми шляхом вивчення та впровадження у навчальні курси новітніх наукових та методичних розробок науковців та викладачів. Зав. кафедри харчових технологій Полтавського державного аграрного університету доц. Будник Н.В. запропонувала при обґрунтуванні змісту фахових компетентностей (ФК 2) і програмних результатів, зокрема ПРН 3, ПРН 4, ПРН 15, звернути увагу на формування компетентності з організації наукових досліджень, критичного мислення, удосконалення технологій, позитивно-прогностичної діяльності. Ці пропозиції враховано і в ОП 2021 й введено новий ОК 7, який вплине на формування відповідних компетентностей та отримання програмних результатів. (http://surl.li/ataec)

- інші стейкхолдери

Інші стейкхолдери (зокрема випускники ОП вищого рівня) зауважили щодо збільшення в ОП кількості кредитів іноземної мови професійного чи ділового спрямування для формування компетентностей, зокрема ЗК 9. В 2021 - 2022 н.р. студентам ОП запропоновано взяти участь в курсах для підвищення рівня знань англійської мови, які організовані викладачами кафедри ділової іноземної мови.
Випускник магістерського рівня 2021 року, шеф-кухар ресторану «ALASKA», Люлько М. В. запропонував збільшити цикл практичної підготовки на 2 курсі для створення можливостей щодо реалізації дуальної освіти на аналізованій ОП (http://surl.li/ataec).

Продемонструйте, яким чином цілі та програмні результати навчання ОП відбивають тенденції розвитку спеціальності та ринку праці

Аналіз стану та тенденцій розвитку регіонального ринку праці Полтавського, Харківського, Сумського та інших регіонів України вказує на проблему дефіциту кадрів середньої кваліфікації, які можуть здійснювати нескладні задачі в галузі харчових технологій та ресторанного господарства. Тому при формулюванні цілей та програмних результатів навчання ОП зроблено акцент на підготовці здобувачів, які зможуть забезпечувати технологічний процес, обслуговувати лабораторне та виробниче обладнання, якісно проводити аналіз якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції. З огляду на зазначені тенденції ринку, найбільш важливими є такі програмні результати: ПРН 1, ПРН 3, ПРН 7, ПРН 8, ПРН 10
В ОП передбачено вивчення базових та фундаментальних методів та прийомів професійної діяльності технологів у різних галузях шляхом вивчення ОК2, ОК11, ОК13, ОК14, ОК15, ОК18, ОК20, які забезпечують формування умінь та навичок для роботи у галузі харчових технологій.

Продемонструйте, яким чином під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП було враховано галузевий та регіональний контекст

Під час формулювання цілей та програмних результатів навчання (ПРН), що формуються під час реалізації

освітньо-професійної програми «Харчові технології», було враховано Стратегію розвитку Полтавської області 2021-2027 шляхом забезпечення операційної цілі «Здорове населення області з максимальною тривалістю активного періоду життя» через методи теоретичної та практичної підготовки в розрізі вивчення вибіркових дисциплін («Food коучинг»), організації Фудчеленджу із залученням здобувачів ОП (http://surl.li/ataig).
Цілі та ПРН ОП повною мірою відображають розвиток спеціальності 181 Харчові технології в рамках реалізації регіональних програм розвитку, зокрема Програми збереження культурної спадщини Полтавської області на 2021-2023 роки, Програма розвитку туризму і курортів у Полтавській області на 2021 – 2025 роки в частині відродження культурної гастрономічної спадщини Полтавщини, популяризації автентичної Полтавської кухні. Здобувачі ОП брали участь у різноманітних Регіональних фестивалях локальних харчових продуктів (http://surl.li/ataij) в розрізі формування компетентності ЗК 11, також для забезпечення ПРН 20 введено в ОП 2021 ОК 2, ОК 9.
Цілі ОП забезпечити підготовку фахівців, здатних вирішувати практичні проблеми та нескладні спеціалізовані задачі у сфері малого підприємництва та крафтових виробництв на засадах оволодіння системою компетентностей в межах професійної діяльності в розрізі реалізації Регіонального програми розвитку малого підприємництва Полтавської області на 2020-2027 рр.

Продемонструйте, яким чином під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП було враховано досвід аналогічних вітчизняних та іноземних програм

На час розроблення ОП з підготовки молодшого бакалавра аналогічні ОП відкрили Миколаївський національний аграрний університет, Вінницький торговельно-економічний інститут, Чернівецький торговельно-економічний інститут, проаналізовано їх досвід, укладено договори про співпрацю (http://surl.li/atafw). В рамках договору з Полтавським державним аграрним університетом студентка Михайлова Анастасія в 1 семестрі 2021-2022 н.р. приймає участь у внутрішній академічній мобільності із вивчення дисципліни професійного циклу. При формулюванні цілей та програмних результатів ПРН освітньої програми було враховано напрацювання та думку ЗО України, зокрема Полтавського кооперативного коледжу, Житомирського кооперативного торгово-економічного коледжу, Харківського кооперативного торгово-економічного коледжу, які мають досвід підготовки молодшого фахового бакалавра та ЗВО-партнерів, які готують бакалавра зі спеціальності 181 Харчові технології, так як на момент затвердження ОП не було розроблено Стандарту для спеціальності 181 Харчові технології, ступеня молодший бакалавр. Зокрема, було осучаснено перелік обов'язкових та вибіркових компонентів, зокрема в ОПП 2021 введено нові ОК7, ОК11, ОК 19, інтерактивних методів навчання (при перегляді силабусів 2021-2022 н.р.), досвід запровадження формальної та неформальної освіти.

Продемонструйте, яким чином ОП дозволяє досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти

За обраним ступенем в розрізі спеціальності 181 Харчові технології стандарт вищої освіти нерозроблений. При складанні ОП враховано результати навчання зі стандарту освіти 181 Харчові технології для ступеня бакалавр

Якщо стандарт вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти відсутній, поясніть, яким чином визначені ОП програмні результати навчання відповідають вимогам Національної рамки кваліфікацій для відповідного кваліфікаційного рівня?

Відповідно до нової Національної рамки кваліфікацій, затвердженої Кабінетом Міністрів України 26.06.2020 року, молодший бакалавр відповідає 5 рівню НРК та 5 рівню Європейської рамки кваліфікацій для навчання впродовж життя (EQF-LLL). Так, програмою передбачено засвоєння молодшими бакалаврами всебічних спеціалізованих емпіричних та теоретичних знань у сфері навчання та/або професійної діяльності, усвідомлення меж цих знань через ОК «Харчові технології», «Теоретичні основи харчових технологій», «Методи контролю якості харчових продуктів». Відповідність вимогам НРК прослідковується через аналіз таких програмних результатів навчання: ПРН 15, ПРН 17, ПРН 18, ПРН 21 аналізованої ОП.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

120

Яким є обсяг освітніх компонентів (у кредитах ЄКТС), спрямованих на формування компетентностей, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти (за наявності)?

90

Який обсяг (у кредитах ЄКТС) відводиться на дисципліни за вибором здобувачів вищої освіти?

30

Продемонструйте, що зміст ОП відповідає предметній області заявленої для неї спеціальності

(спеціальностям, якщо освітня програма є міждисциплінарною)?

Навчальний план ОП «Харчові технології» включає наступні складові: ОК циклу загальної підготовки – 32 кредити ЄКТС (27 %); ОК циклу професійної підготовки – 43 кредити ЄКТС (36%); ОК вільного вибору студента – 30 кредитів ЄКТС (25 %); практична підготовка – 14 кредитів ЄКТС (12 %); підсумкова атестація – 1 кредит ЄКТС (1 %) (разом 120 кредитів ЄКТС).
Об'єктами ОП є формування у здобувачів основних понять про функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, створення оптимальних умов для випуску харчових продуктів відповідного рівня якості. Вивчення сутності і параметрів технологічних процесів їхнього виробництва, участь в реалізації існуючих харчових технологій, ознайомлення з правилами застосування чинної законодавчо-нормативної бази у виробничих умовах.
Оволодіння змістом ОП забезпечуються набуттям 11 загальних та 11 фахових компетентностей, які у комплексі формують фахівця, здатного успішно здійснювати професійну діяльність у сфері харчових технологій. Теоретична підготовка досягається через ОК 7, ОК 11, ОК 13, ОК 14, ОК 15, ОК 16, ОК 17, ОК 19, ОК 20.
Рівновага між теоретичною базою та практичним компонентом досягається за допомогою відповідності ОК загальним та фаховим компетентностям, а також знань, умінь, навичок, комунікації, автономії та відповідальності, на формування яких націлена ОП. Відповідно, передбачено поєднання базових знань з предметної області харчових технологій та здатність реалізовувати набутий лідерський потенціал для організації технологічного процесу, а також формування соціальних компетентностей та навичок (комунікація, креативність здатність управляти власним часом тощо).

Яким чином здобувачам вищої освіти забезпечена можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії?

Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу (http://surl.li/arbao) здобувачі вищої освіти мають можливість формувати індивідуальний освітній простір шляхом вибору видів, форм і методів навчання, впливати на ОК, передбачені в ОП, враховуючи їх складність, пропонуючи нові методи та засоби навчання. Проектування ІОТ здобувачами забезпечується згідно з «Положенням про порядок вибору здобувачами вищої освіти вибіркових навчальних дисциплін навчального плану» (http://surl.li/asnbs) шляхом вільного вибору ОК для навчального плану із загальноуніверситетського (20 кредитів) та професійного переліку (10 кредитів) вибіркових навчальних дисциплін. Обсяг дисциплін за вибором становить 25 % загальної кількості кредитів ЄКТС (30 кредитів), передбачених для відповідного рівня вищої освіти. Перелік загальноуніверситетських ОК для всіх ОП ступеня молодший бакалавр на 2021-2022 навчальному році склав 56 навчальних дисциплін. Здобувачі вищої освіти мають змогу самостійно визначитися через особистий кабінет на платформі дистанційного навчання «Moodle»: студент формує індивідуальний навчальний план, враховуючи послідовність викладення дисциплін згідно із структурно-логічною схемою підготовки фахівців за даною ОПП. (http://puet.edu.ua/uk/vibirkovi-disciplini)

Яким чином здобувачі вищої освіти можуть реалізувати своє право на вибір навчальних дисциплін?

Своє право на вибір ОК студенти ОП реалізовують відповідно до ст. 62 Закону України «Про вищу освіту», «Положення про організацію освітнього процесу» (http://surl.li/arbao) та «Положенням про порядок вибору здобувачами вищої освіти вибіркових навчальних дисциплін навчального плану» (http://surl.li/asnbs). Навчальний план включає вибіркові ОК - 25 % загального обсягу навчального навантаження студента (30 кредитів).
Обов'язковими ОК ОП є практична підготовка та комплексний екзамен зі спеціальності. З 2020 р. відповідно до «Положенням про порядок вибору здобувачами вищої освіти вибіркових навчальних дисциплін навчального плану» здобувачі вищої освіти мають можливість формувати ІОТ на основі вибору вибіркових ОК із загальноуніверситетського переліку (20 кредитів) та 10 кредитів ОК професійного вибору (для ОП 2021 року).
Перелік ОК загальноуніверситетського вибору формується щороку та розміщується на платформі «Moodle» в модулі «Вибір навчальних дисциплін» (https://el.puet.edu.ua/vybirkovidystsypliny/), перелік ОК професійного вибору наведений в ОП (http://surl.li/ataix). Ознайомлення студентів з вибірковими ОК передбачає інформування на сайті університету перед складанням екзаменаційної сесії останнього семестру в межах навчального року (http://surl.li/ataja), у соціальних мережах, на сайті дистанційного навчання (https://el.puet.edu.ua/). Організація вибору ОК на наступний курс забезпечує ННЦ ЗЯВО та дирекція Навчально-наукового інституту денної освіти ПУЕТ (ННІДО) на попередньому курсі навчання (починаючи з другого) та з використанням платформи «Moodle» (https://el.puet.edu.ua/vybirkovi-dystsypliny/), де наведені їх анотації та силабуси. Вибір ОК загальноуніверситетського переліку у 2020-2021 н.р. проходив автоматизовано у два тури, дисциплін професійного переліку – автоматизовано за один тур. РНП ОК, силабуси та дистанційні курси вибіркових ОК професійного переліку представлені на сайті кафедри ТХВРГ ПУЕТ в розділі Освітньо-професійні програми спеціальності 181 Харчові технології (http://surl.li/atajb). Відомості про ОК, що будуть вивчатися за вибором здобувачем вищої освіти, вносяться до індивідуального навчального плану здобувача.

Опишіть, яким чином ОП та навчальний план передбачають практичну підготовку здобувачів вищої освіти, яка дозволяє здобути компетентності, необхідні для подальшої професійної діяльності

Практична підготовка здійснюється згідно «Положення про проведення практики студентів університету» (http://surl.li/atajc). У навчальному плані ОП передбачені навчальні практики: «Університетська освіта» (1 кредит), виробнича практика (12 кредитів) на 1 курсі, мета якої набуття професійних навиків із обраної спеціальності, та виробнича практика (2 курс) і об'єднує в собі результати навчання, які необхідні для складання кваліфікаційного іспиту. Для проходження практик розроблені програми та методичні рекомендації, які розміщені у вільному доступі на сайті кафедри (http://surl.li/atajd) та в електронному архіві ПУЕТ (http://surl.li/ataje). З переліком баз практики здобувачі можуть ознайомитися на сайті кафедри. Здобувачі також мають право обрати власне базу практики, але попередньо узгодити його із завідувачем кафедри та укласти договір про співпрацю між університетом та обраним

місцем практики.
Центр зв'язків з виробництвом (http://surl.li/arkrm) надає допомогу в організації наскрізної практичної підготовки студентів ОП в Україні, спільно з випусковими кафедрами: визначає форми та методи практичного навчання, організовує виїзні заняття студентів з потенційними роботодавцями, формує бази виробничої практики, займається укладанням договорів щодо співпраці. Міжнародний науково-освітній центр ПУЕТ (http://surl.li/arbmt) забезпечує відбір та направляє на навчання, стажування, обмін досвідом студентів за кордоном та за результатами їхнього проведення визначає набутий рівень знань.

Продемонструйте, що ОП дозволяє забезпечити набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills) упродовж періоду навчання, які відповідають цілям та результатам навчання ОП результатам навчання ОП

ОП дозволяє забезпечити набуття здобувачами вищої освіти soft skills, зокрема, передбачено 11 загальних компетентностей та відповідні програмні результати навчання (Комунікація, Автономія і Відповідальність), що забезпечуються окремими ОК, програмами практик та пов'язані з організацією освітньо-виховного процесу в ПУЕТ. Зокрема, ОП передбачені ОК1, ОК3, ОК11, ОК12, які дають можливість майбутнім фахівцям набути навичок у процесі ефективної соціальної комунікації з роботодавцями та потенційними споживачами, налагоджують взаємодію із суб'єктами виробничої діяльності; використання сучасних інформаційних технологій у професійній діяльності та суспільному житті, налагодження міжкультурного співробітництва, захист власних професійних та особистих інтересів, саморозвиток особистості. Додатковими соціальними навичками відповідно до індивідуальних інтересів здобувача є можливість вільного вибору дисциплін із загальноуніверситетського пулу.
Наприклад, при актуалізації РП ОК 2 в 2021-2022 н.р. одна з тем, передбачає вивчення традицій автентичної полтавської кухні, що є частиною Регіональних програм «Розвиток та збереження культурної спадщини Полтавської області на 2021-2023 роки», «Розвиток туризму і курортів у Полтавській області на 2021 – 2025 роки» в частині відродження культурної гастрономічної спадщини Полтавщини, популяризації автентичної Полтавської кухні. Отримані soft skills в розрізі цієї дисципліни допоможуть у збереженні та примноженні досягнення і цінності суспільства.

Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?

Професійний стандарт відсутній.

Який підхід використовує ЗВО для співвіднесення обсягу окремих освітніх компонентів ОП (у кредитах ЄКТС) із фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти (включно із самостійною роботою)?

Організація освітнього процесу регламентується «Положенням про організацію освітнього процесу» (http://surl.li/arbao). Для забезпечення належного виконання самостійної роботи здобувачами вищої освіти розроблені та впроваджені в навчальний процес дистанційні курси з усіх навчальних дисциплін (на платформі дистанційного навчання «Moodle» – el.puet.edu.ua). Загалом, навантаження за навчальними дисциплінами розподілене рівномірно, 3-5 кредити ЄКТС. У середньому аудиторні години протягом тижня складають 24 години, що унеможливлює перевантаження здобувачів та дозволяє більше уваги приділити самостійній роботі. Систематично проводиться моніторинг освітнього процесу по університету, де шляхом опитування визначається рівень задоволеності організацією освітнього процесу (http://surl.li/arbhc). За результатами опитування за 2 семестр 2020-2021 н.р. рівень абсолютної задоволеності освітніми послугами склав 58%, 44 % опитаних задоволені в більшій мірі (http://surl.li/atajp).

Якщо за ОП здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти, продемонструйте, яким чином структура освітньої програми та навчальний план зумовлюються завданнями та особливостями цієї форми здобуття освіти

Підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти за ОП «Харчові технології» не здійснюється.

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

Наведіть посилання на веб-сторінку, яка містить інформацію про правила прийому на навчання та вимоги до вступників ОП

https://vstup.puet.edu.ua/spec/harchovi-tehnologiyi-ta-inzheneriya-molodshyj-bakalavr/

Поясніть, як правила прийому на навчання та вимоги до вступників ураховують особливості ОП?

У «Правилах прийому до ПУЕТ у 2021 році» (http://surl.li/aswka), передбачено, що для здобуття ступеня молодшого бакалавра в ПУЕТ приймаються особи, які здобули повну загальну середню освіту (ПЗСО). Вступники приймаються на навчання на перший курс.
Конкурсний відбір для здобуття ступенів вищої освіти здійснюється за результатами вступних випробувань: для вступу на перший курс на навчання для здобуття ступеня молодшого бакалавра на основі повної загальної середньої освіти – у формі зовнішнього незалежного оцінювання, вступних іспитів або співбесіди в передбачених Правилами

прийому випадках.
При конкурсному відборі осіб, які вступають на навчання за освітнім ступенем молодшого бакалавра на основі ПЗСО, враховуються бали сертифіката(ів) ЗНО (результати вступних іспитів у випадках, передбачених Умовами прийому) з 2 конкурсних предметів відповідно додатку 4 до Умов прийому на навчання до закладів вищої освіти України в 2021 р. (п. 3 розділу VII). Відповідно, за ОП сертифікати приймались з української мови (коеф. 0,4), історія України (коеф. 0,5) або математика (коеф. 0,5). або біологія (коеф. 0,5), додаток до атестата (коеф. 0,1).
Для вирішення спірних питань та уточнення інформації вступники мають можливість задати питання гаранту ОП через сайт ПУЕТ (https://is.gd/8bJfwM).

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО? Яким чином забезпечується його доступність для учасників освітнього процесу?

Питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО регулюється «Положенням про організацію освітнього процесу» (https://cutt.ly/wTA0Kok), «Положенням про академічну мобільність здобувачів вищої освіти ПУЕТ» (https://bit.ly/3nAR7z1), «Положенням про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах вищої освіти» (https://bit.ly/3oLO4TT). Вільний доступ до зазначених документів є у всіх учасників освітнього процесу на сайті ПУЕТ в розділі «Публічна інформація» (http://puet.edu.ua/uk/publichnainformaciya).

Опишіть на конкретних прикладах практику застосування вказаних правил на відповідній ОП (якщо такі були)?

Здобувач вищої освіти 2 курсу Михайлова Анастасія на даний час вивчає обов'язкову навчальну дисципліну «Процеси і апарати харчових виробництв» у вищому навчальному закладі-партнері «Полтавський державний аграрний університет». Згідно договору про співпрацю студентка по закінченню програми академічної мобільності отримає академічну довідку закладу вищої освіти-партнера, що засвідчує результати проходження програми академічної мобільності. Згідно Положенням про академічну мобільність здобувачів вищої освіти ПУЕТ (https://bit.ly/3nAR7z1) після подання документа, що засвідчує результати проходження студентом навчання до Навчально-наукового інституту денної освіти та НЦЗЯВО, дана дисципліна буде визнана як результат навчання за даним ОК.

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті? Яким чином забезпечується його доступність для учасників освітнього процесу?

Питання визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті у ПУЕТ, регулюється «Положенням про організацію освітнього процесу» (https://bit.ly/32gs8IV) та «Положенням про порядок зарахування результатів неформальної освіти» (https://bit.ly/3CC9AQ4). Вільний доступ до зазначених документів є у всіх учасників освітнього процесу на сайті ПУЕТ в розділі «Публічна інформація» (http://puet.edu.ua/uk/publichna-informaciya).
Для інформування здобувачів щодо процедури визнання результатів неформальної освіти розроблено інфографіку (http://puet.edu.ua/uk/neformalnaosvita), подано корисні посилання щодо онлайн курсів. Інформація щодо можливостей перезарахування результатів неформальної освіти подається у силабусах навчальних дисциплін.

Опишіть на конкретних прикладах практику застосування вказаних правил на відповідній ОП (якщо такі були)

В квітні 2021 року Михайлова Анастасія 2 курсу приймала участь в Кулінарному конкурсі, зайняла 1 місце в номінації приготування холодних страв і закусок, що підтверджено дипломом учасника, набуті компентності при підготовці до конкурсу зараховані при вивченні відповідної теми з ОК 2.
Студенти 1 курсу ступеня молодший бакалавр приймали участь в регіональних фестивалях «Полтавська галушка» та «Яблучний екофест», при підготовці були залучені студенти 1 курсу В'язовська Неждана та Голуб Олександр, участь підтверджена сертифікатом учасника, набуті знання будуть зараховані при вивченні ОК 9 та ОК 2.

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

Продемонструйте, яким чином форми та методи навчання і викладання на ОП сприяють досягненню програмних результатів навчання? Наведіть посилання на відповідні документи

Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу (https://bit.ly/32gs8IV) навчання в університеті здійснюється за двома формами: денною та заочною, де значна увага приділяється як індивідуальній роботі студента, так і груповим формам навчання. Для дистанційного навчання використовується навчально-інформаційна платформа Moodle (https://el.puet.edu.ua/). Кожна навчальна дисципліна забезпечена дистанційним курсом, що містить теоретичний матеріал, завдання для виконання лабораторних та практичних робіт, самостійної роботи, проміжного та підсумкового контролю. Наявність дистанційних курсів з навчальних дисциплін ОП дозволяє впроваджувати елементи дистанційного навчання в освітній процес.
Освітній процес в університеті здійснюється за такими формами: навчальні заняття, самостійна робота, практична підготовка, контрольні заходи. Основними видами навчальних занять в університеті є лекція, лабораторне, практичне заняття, консультація. Вдале поєднання усіх форм організації освітнього процесу дозволяє здобувачам

досягнути визначених ОП програмних результатів навчання, що визначають здатність здобувача успішно здійснювати професійну та подальшу навчальну діяльність
У навчальному процесі використовують такі методи: метод проблемного викладення матеріалу, пояснювально-ілюстративний метод, метод моделювання, спостереження, лабораторний експеримент, метод узагальнення і систематизації знань, тощо.

Продемонструйте, яким чином форми і методи навчання і викладання відповідають вимогам студентоцентрованого підходу? Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти методами навчання і викладання відповідно до результатів опитувань?

Форми і методи навчання викладання орієнтовані на формування ІОТ здобувачів, яким забезпечено доступ до всіх необхідних навчальних матеріалів, розміщених на платформі Moodle (https://el.puet.edu.ua/) і в електронній бібліотеці (http://lib.puet.edu.ua/). Студентоцентрований підхід забезпечується за рахунок взаємодії НПП і студентів (наукові гуртки (https://bit.ly/32gs8IV), написання наукових робіт (https://bit.ly/3CDrZvN), підготовка доповідей до наукових конференцій, круглих столів).
Студенти самостійно визначають базу практики, формують ІОТ через вільний вибір дисциплін, кількість яких є не менше 25%, відповідно до Положення (https://bit.ly/3DGpTwz), вибір і виконання індивідуальних завдань з окремих ОК.
Результати проведеного анкетування здобувачів відповідно до Положення (https://bit.ly/30PogOP) підтверджують достатній рівень задоволеності здобувачів методами навчання і викладання. Результати опитування оприлюднюються на сайті ПУЕТ (https://bit.ly/3DQOgHG), кафедри ТХВРГ (https://bit.ly/3cASCqC), обговорюються на засіданнях кафедри та на вченій раді ПУЕТ. Здобувачі мають можливість висловлювати власну думку щодо якості навчання у вайбер-групах, соціальних мережах, на засіданнях кафедри, вчених радах інституту, університету, на ректораті. Результати опитування студентів 1 курсу, що були проведені ННІ ХТГРТБ (тепер ННІДО) (https://bit.ly/3xdpoaH) та кафедрою ТХВРГ у 2020-2021 н.р., показали що форми, методи навчання і викладання відповідають вимогам студентоцентрованості.

Продемонструйте, яким чином забезпечується відповідність методів навчання і викладання на ОП принципам академічної свободи

Академічна свобода реалізується через суб'єктність як викладачів, так і здобувачів: НП вільно обирають форми і методи викладання, відповідно до встановлених в ОП ПРН ОК, зміст і способи взаємодії зі здобувачами освіти; здобувачі на засадах прозорості, поінформованості і відповідальності долучаються до створення власної освітньої траєкторії. Принцип академічної свободи на ОП застосовується при наповненні змісту силабусів ОК, з якими можна ознайомитися на сайті кафедри, зміст яких доводиться до відома здобувачів вищої освіти на початку семестру. Важливою базою для академічної свободи є сумісна участь здобувачів та викладачів у науково-дослідній та науково-творчій діяльності (конкурси, конференції, олімпіади, публікаційна активність, проєкти та суспільні акції). Так здобувач 2 курсу Кравченко Василь під керівництвом доцента Шелудько В. М. приймав участь в конференції «Актуальні питання та перспективи проведення наукових досліджень», що підтверджено сертифікатом учасника. Також здобувачі є активними учасниками студентських наукових об'єднань ПУЕТ та кафедри ТХВРГ, круглих столів, фестивалів, науково-практичних конференцій (https://is.gd/8bJfwM). Студенти мають право на академічну мобільність, на навчання одночасно за декількома освітніми програмами в університеті тощо. В рамках договору про співпрацю з ПДАУ студентка 2 курсу Михайлова Анастасія в 1 семестрі 2021-2022 н.р. взяла участь в академічній мобільності із вивчення дисципліни професійного циклу.

Опишіть, яким чином і у які строки учасникам освітнього процесу надається інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів *

Інформація щодо цілей, змісту та результатів навчання, порядку і критеріїв оцінювання у межах окремих ОК, рекомендованих джерел інформації доводяться до відома здобувачів лектором і викладачами дисципліни на першому занятті відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу» (https://bit.ly/32gs8IV). На основі ОПП та НП НПП кафедри розробляють РНП, силабуси ОК, які є у відкритому доступі на сайтах відповідних кафедр (http://www.thvrg.puet.edu.ua/nmetod.php) та дистанційні курси, де надається інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих ОК.
Електронний розклад занять у вільному доступі на сайті університету «Розклад занять в ПУЕТ» (http://schedule.puet.edu.ua). Інформація щодо проходження практик і вимог до оформлення звітів надається студентам під час настановчих зборів та знаходиться у відкритому доступі на сайті кафедри (http://www.thvrg.puet.edu.ua/pract.php), підготовки до атестаційного екзамену (http://www.thvrg.puet.edu.ua/nmetod.php). Особливості організації освітнього процесу під час карантину, зокрема положення про практику та здачу екзаменів, комплексного екзамену відображено у відповідних Наказах ПУЕТ щодо організації освітнього процесу під час карантину з метою запобігання поширенню хвороби COVID-19, спричиненої коронавірусом SARS-CoV-2 (http://puet.edu.ua/uk/planuvannya-osvitnogo-procesu).

Опишіть, яким чином відбувається поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП

Реалізація ОП враховує поєднання навчання й дослідницьку діяльність. Кафедрою технологій харчових виробництв і ресторанного господарства виконується науково-дослідна тема №485/21 «Розроблення та вдосконалення технологій харчових продуктів із використанням вторинної сировини»
На ОП передбачена активна участь студентів у профільних конференціях випускової кафедри, наукових конкурсах та дослідницьких проєктах, а також у оновленні ОП. Результати спільних наукових досліджень викладачів і

здобувачів публікуються у фахових виданнях, збірниках наукових статей і матеріалах конференцій.
Науково-дослідна робота студентів ОП здійснюється в рамках роботи студентських гуртків «Дослідник» (керівник – Бородай А.Б., к.вет.н., доцент) та «Технологічне бюро» (керівник – Горобець О.М., к.т.н., доцент, Левченко Ю.В., к.т.н., доцент). Студенти ОП приймають участь у науково-практичних конференціях, предметних олімпіадах (http://www.thvrg.puet.edu.ua/snr.php), круглих столах. У ПУЕТ щорічно проводиться Міжнародна студентська наукова конференція за підсумками науково-дослідних робіт студентів (http://dspace.puet.edu.ua/).
Кафедра ТХВРГ заключила договір про співпрацю з НААН України для проведення досліджень в розрізі науково-дослідної теми кафедри.
НПП кафедри за участі здобувачів в розрізі вивчення ОК 12 залучені до виконання замовлень стейкхолдерів з розробки меню для шкільного харчування (Управління освіти Котелевської ОТГ, Драбинівської ОТГ, Біляївської ОТГ).
Здобувачі приймали участь у роботі Регіонального науково-практичного круглого столу «Актуальні питання реформи шкільного харчування» у рамках цільової Регіональної програми «Дітям Полтавщини – якісне харчування» на 2021–2024 роки, який проводився за ініціативи кафедри ТХВРГ 6 жовтня 2021 офлайн у ПУЕТ і онлайн на двох платформах YouTube та Zoom із залученням представників Міністерства охорони здоров'я, Полтавського обласного Департаменту освіти, Держпродспоживслужби (https://fb.watch/9qt-kiLbU6/).

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, яким чином викладачі оновлюють зміст навчальних дисциплін на основі наукових досягнень і сучасних практик у відповідній галузі

Для конкретизації планування освітнього процесу відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в ПУЕТ (https://bit.ly/32gs8IV) на кожний навчальний рік складається робочі навчальні плани, які розглядаються та схвалюються на засіданні кафедри, погоджуються гарантом ОП, схвалюються науково-методичною комісією директорату, затверджуються ректором університету та реєструються у ННЦЗЯВО. Регламент перегляду та оновлення ОК у ПУЕТ визначають за Положеннями про порядок розроблення, затвердження та перегляд програм навчальних дисциплін в ПУЕТ («Положення про навчально-методичне забезпечення навчальної дисципліни у ПУЕТ»» (https://bit.ly/30NLnZB), «Положення про робочу програму навчальної дисципліни» (https://bit.ly/3DH1Tcr), «Положення про силабус навчальної дисципліни» (https://bit.ly/3czVdRD). Укладачами РП ОК передбачено їх своєчасний перегляд з урахуванням сучасних науково-практичних розробок у ресторанному господарстві та переробній галузі. За своєчасний перегляд та оновлення відповідає гарант освітньої програми.
Поточні та планові зміни до РПНД є й формою зворотного зв'язку на основі аналізу анкетування здобувачів, пропозицій стейкхолдерів, роботодавців, випускників спеціальності, які мають досвід роботи за спеціальністю (http://www.thvrg.puet.edu.ua/anket.php)
ОП «Харчові технології» 2020 року розроблено за результатами наукових здобутків викладачів, стажувань, участі в різноманітних медіа освітніх та комунікаційно-технологічних заходах було оновлено навчально-методичні матеріали з ОК, які знаходяться на сайті кафедри (http://www.thvrg.puet.edu.ua/nmetod.php).
На перегляд змісту ОП і методів викладання впливає досвід викладачів, набутий при підвищенні кваліфікації та консультування в різних установах. Окрім інформації, що надходить з академічних джерел, оновлення змісту програми відбувається з урахуванням вимог стейкхолдерів, які надають оцінку якості викладання дисципліни. НПП, які приймають участь у виконанні науково-дослідних тем, звітують про досвід упровадження отриманих результатів у навчальний процес на засіданнях кафедри та наприкінці звітного року. У 2019-2020 рр. науково-педагогічні працівники, які забезпечують реалізацію ОП, оновили структурні компоненти навчально-методичного забезпечення ОК (http://www.thvrg.puet.edu.ua/nmetod.php), підставою оновлення змісту конкретних компонентів є постійна модернізація виробничої галузі.
Зміст ОК перевіряється на основі структурно-логічної схеми, яка будується на весь період навчання, щоб уникнути повторів і недостатнього висвітлення питань, що формують програмні результати навчання.

Опишіть, яким чином навчання, викладання та наукові дослідження у межах ОП пов'язані із інтернаціоналізацією діяльності ЗВО

У межах ОП для здобувачів ступеня молодший бакалавр із інтернаціоналізацією діяльності не здійснювалося.
В 2019 році доц. Левченко Ю.В та доц. Горобець О.М. пройшли міжнародне професійне стажування в польському університеті "Collegium Civitas" за темою «Інтернаціоналізація вищої освіти. Організація навчального процесу та інноваційні методи навчання у вищих навчальних закладах Польщі». Враховуючи досвід професійного стажування, доценти брали участь у написанні українсько-американського проекту "Школа кулінарного мистецтва", проекті бюджету участі міста Полтава «Poltava Gastro Travel». У 2021 році доц Шелудько В.М. проводила лекції для студентів рівня магістра університету прикладних наук в Тарнові, Польща в розрізі участі в програмі кредитної мобільності Еразмус+ (Сертифікат №: PL TARNOW02). Фінансові витрати були покриті ПУЕТ.
У 2021 н.р доц Шелудько В.М. та доц. Левченко Ю.В. брали участь у написанні проектної заявки в розрізі участі в програмі кредитної мобільності Еразмус+ для студентів Університету Сапієнціа, м. Рим, Республіка Італія, заявка знаходиться на розгляді у приймаючої сторони.

5. Контрольні заходи, оцінювання здобувачів вищої освіти та академічна доброчесність

Опишіть, яким чином форми контрольних заходів у межах навчальних дисциплін ОП дозволяють перевірити досягнення програмних результатів навчання?

«Положення про робочу програму навчальної дисципліни» (РПНД) (https://bit.ly/3CIOeAh) надає детальний опис засобів діагностики досягнення ПРН, передбачених ОПП і РПНД (екзамени, курсові роботи та проекти, презентації).

Поточний контроль здійснює НПП під час аудиторних занять та виконання студентом поточних модульних робіт. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки здобувачів до виконання конкретної роботи. Поточний контроль здійснюється впродовж семестрових модулів з метою оцінювання рівня навчальних досягнень здобувача для забезпечення зворотного зв'язку між викладачами та здобувачами; оцінювання досягнутих ними ПРН, управління їх навчальною мотивацією. Форми ПК:
– письмові та усні опитування на лекційних, практичних заняттях;
– інтерактивні методи навчання, ділові ігри;
– виконання і презентація індивідуальних завдань;
– тестування;
– підготовка рефератів, реферативно-графічних робіт або есе;
– індивідуальна або командна презентація;
– проведення конференцій, дискусій тощо.
Складання екзаменаційних білетів здійснюється відповідно до Положення про організацію та проведення поточного та підсумкового контролів (https://bit.ly/3DzLgzv).
Індивідуальні завдання – одна з форм СРЗ, що має на меті поглиблення вивчення теоретичного матеріалу, узагальнення та закріплення отриманих знань здобувачами у процесі навчання, а також демонстрацію застосування цих знань на практиці.
Обов'язковою формою поточного контролю є модульні контрольні роботи (2 на семестр), які проводяться за графіком навчального процесу, встановленого щорічним Наказом ректора (на 5-6 та 11-12 тижнях семестрового навчання).
Підсумковий контроль з навчальної дисципліни проводиться після завершення її вивчення з метою встановлення досягнення здобувачем вищої освіти заявлених ПРН і оцінювання їх рівня, і визначається навчальним планом. Види і методи форм контролю розробляються провідними викладачами ОК, що прописується в РПНД, силабусах і може бути проведений після вивчення програмного матеріалу кожного змістового модуля дисципліни. Семестровий контроль проводиться у формах семестрового екзамену або семестрового диференційованого заліку.
При оцінюванні результатів здобувачі оцінюються за системою балів. Максимальна кількість балів, яку здобувач може отримати протягом семестру, становить 60 балів і 40 балів під час семестрового контролю. Загальна сума балів, отриманих здобувачем протягом семестру та семестрового контролю, є оцінкою з дисципліни, яку викладач заносить до заліково-екзаменаційної відомості (запису успішності) та залікової книжки за загальнодержавною шкалою та шкалою ЄКТС.

Яким чином забезпечуються чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти?

Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів і критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів забезпечує комплексний підхід кафедри до планування. Куратори академічних груп проводять інформаційно-роз'яснювальну роботу зі студентами щодо діючих форм контролю та критеріїв оцінювання під час кураторських занять, а також інформують студентів про зміни в діючих положеннях:
Положення про організацію та проведення поточного та підсумкового контролів (https://bit.ly/3DzLgzv), Положення про організацію освітнього процесу в ПУЕТ (https://bit.ly/32gs8IV)Положенням про оцінювання результатів навчання студентів (https://bit.ly/3DIljO8).
В силабусах до ОК, які розміщені у відкритому доступі на сайті кафедри ТХВРГ (https://bit.ly/3x6jOac) відображені форми проведення контролю, мінімальна і максимальна кількість балів за окремі елементи змістових модулів, критерії оцінювання компетентностей здобувачів, які визначаються РП, доступ до яких мають студенти (https://bit.ly/3x6jOac).
Терміни складання іспитів на навчальний рік наведено в графіках навчального процесу; розклад іспитів оприлюднюється на сайті університету (https://bit.ly/3nFlTa8), за місяць до початку сесії проводиться проміжний контроль – атестація, яка допомагає студентам у покращенні результатів навчання.
Для отримання зворотного зв'язку щодо доступності інформації про форми контрольних заходів та зрозумілості критеріїв оцінювання навчальних досягнень проводяться опитування здобувачів (https://bit.ly/3cwgtYy).

Яким чином і у які строки інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання доводяться до здобувачів вищої освіти?

Графік навчального процесу на поточний навчальний рік оприлюднено на сайті університету (https://bit.ly/3nFlTa8). На першому занятті з відповідної навчальної дисципліни та через дистанційну платформу (https://el.puet.edu.ua/) викладач інформує про форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів вищої освіти.
Також процедура контрольних заходів за окремими ОК містяться у РП та силабусах навчальних дисциплін, розробка яких виконується у відповідності до Порядку розробки, узгодження та затвердження РП навчальної дисципліни (https://bit.ly/3CIOeAh)
Критерії оцінювання відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання студентів (https://bit.ly/3DIljO8) доводяться до здобувачів вищої освіти через РП та силабуси відповідних ОК.
Семестрові заліки та екзамени здобувачі вищої освіти складають за розкладом, який оприлюднюється на сайті «Розклад занять в ПУЕТ» у вільному доступі (http://schedule.puet.edu.ua) за місяць до проведення.
Моніторинг якості оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти здійснюється шляхом періодичного опитування студентів представниками кафедри (https://bit.ly/3cASCqC), університету (https://bit.ly/3DQOgHG) та студентського самоврядування.
Інформація про результати опитувань розглядається на засіданнях Вченої ради директорату, кафедр (протокол № 5 від 24.12.2020, протокол №10 від 19.05.2021 р.) з метою розповсюдження та застосування відповідних корегувальних дій.

Яким чином форми атестації здобувачів вищої освіти відповідають вимогам стандарту вищої освіти (за наявності)?

Стандарт вищої освіти для спеціальності 181 Харчові технології, галузі знань 18 – Виробництво та технології для початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти відсутній.
При виборі форм атестації для початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти розробники керувалися Національною рамкою кваліфікації (https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF/paran12#n12),
Атестація осіб, які здобувають ступінь молодшого бакалавра з харчових технологій, передбачає використання такого методу комплексної діагностики як складання атестаційного екзамену за спеціальністю. відповідно до Положення про атестацію здобувачів вищої освіти (https://bit.ly/3x9iIdD)
Кваліфікаційний екзамен згідно розробленої ОП складається з: розв'язання тестових завдань; письмового та практичного виконання комплексного кваліфікаційного завдання, що разом із тестовою перевіркою знань дозволяє оцінити сформованість відповідних компетенцій молодшого бакалавра спеціальності 181 Харчові технології.

Яким документом ЗВО регулюється процедура проведення контрольних заходів? Яким чином забезпечується його доступність для учасників освітнього процесу?

Проведення контрольних заходів регулюється Положенням про організацію освітнього процесу в ПУЕТ, яке оприлюднено на сайті університету за посиланням (https://bit.ly/3CQpZAB) у вільному доступі. Моніторинг обізнаності здобувачів щодо процедури проведення контрольних заходів систематично здійснюється викладачами під час аудиторних занять, а також періодично представниками директорату і кураторами академічних груп, гарантом освітньої програми. На сайті університету у вільному доступі для учасників освітнього процесу є графік навчального процесу (https://bit.ly/3x9sCvM). З розкладом семестрових екзаменів і заліків здобувачі ОП можуть ознайомитись за місяць до проведення у розділі «Розклад занять» (https://is.gd/qEXmcG).
Обізнаність здобувачів вищої освіти щодо процедури проведення контрольних заходів підтверджується результатами проведеного опитування, що представлені на сайті кафедри (https://bit.ly/3cASCqC).
Об'єктивність науково-педагогічних працівників при проведенні заходів підсумкового контролю (заліків, екзаменів) забезпечується наступними процедурами: 1) проведення заліків і екзаменів виключно в письмовій формі (форму визначено навчальним планом освітньої програми), 2) вибіркова перевірка письмових робіт зовнішнім екзаменатором.
З метою запобігання та врегулювання конфлікту інтересів учасників освітнього процесу розроблено Положення (https://bit.ly/3DzLgzv), що містить порядок подання і розгляду апеляції. Положення є загальнодоступним для усіх учасників освітнього процесу.

Яким чином ці процедури забезпечують об'єктивність екзаменаторів? Якими є процедури запобігання та врегулювання конфлікту інтересів? Наведіть приклади застосування відповідних процедур на ОП

Екзаменатори дотримуються об'єктивності через інформування щодо критеріїв оцінювання за кожним видом робіт. Ця інформація повідомляється на першому занятті з кожної дисципліни, розміщується у РП, силабусах та дистанційних курсах ОК у розрізі різних видів завдань.
Порядок вирішення конфліктів інтересів регулюється «Положенням про Правила вирішення конфліктних ситуацій у ПУЕТ» (https://bit.ly/2ZasRuf). У разі виникнення конфліктних ситуацій учасники навчального процесу можуть звернутися до куратора, завідувача кафедри, директора інституту, уповноваженого з прав корупції (https://bit.ly/3CyunE9), студентського омбудсмена (http://www.puet.edu.ua/uk/studentskiy- ombudsmen) або скористатися скринькою довіри ПУЕТ. Проводяться конфіденційні зустрічі без участі НПП з уповноваженою особою, відповідальною за запобігання корупції, психологом психологічної служби університету директором офісу студентського омбудсмена (https://bit.ly/3HKeCos).
Потреби застосовувати процедури запобігання та врегулювання конфлікту інтересів за час провадження освітньої програми, що акредитується, не було.
Для здійснення контролю знань студентів використовуються тести дистанційних курсів системи Moodle. Поточні бали, отримані за результатами дистанційного навчання, відкриті для студентів в особистому кабінеті.

Яким чином процедури ЗВО урегульовують порядок повторного проходження контрольних заходів? Наведіть приклади застосування відповідних правил на ОП

Порядок ліквідації академічної заборгованості детально прописано в п.10.1.9 Положення про організацію освітнього процесу в ПУЕТ (https://bit.ly/32gs8IV). Відповідно до цього положення зазначено конкретні терміни ліквідації академічної заборгованості, склад екзаменаційної комісії. Терміни визначені таким чином, щоб студент мав достатньо часу підготуватися до повторної здачі іспиту.
Процедура повторного проходження контрольних заходів регулюється «Методикою управління освітнім процесом студентів, знання, вміння, навички яких не відповідають вимогам» (https://bit.ly/3DzLgzv).
Повторне складання екзаменів допускається не більше ніж два рази з кожної дисципліни: перший – викладачеві, другий – комісії, яка створюється розпорядженням директора інституту. До складу комісії входять: директор інституту або його заступник, завідувач кафедри, провідні викладачі кафедри. Оцінка комісії є остаточною. Якщо студент під час складання екзамену комісії отримав незадовільну оцінку, то він відраховується, або йому пропонується повторне навчання на цьому курсі. Таке рішення затверджується наказом ректора на підставі подання директора інституту.
Результати семестрового контролю обговорюються на засіданнях кафедри (протоколи кафедри), ректорату, вчених рад інститутів та Вченої ради ПУЕТ і є одним із важливих чинників управління якістю освітнього процесу

Яким чином процедури ЗВО урегульовують порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів? Наведіть приклади застосування відповідних правил на ОП

Здобувач, який незадоволений оцінкою, отриманою на підсумковому контролі семестру (сесії), має право звернутися до НПП та отримати мотивоване пояснення. Студент, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час семестрового підсумкового контролю, має право звернутися до завідувача кафедри в день оголошення результатів. Завідувач кафедри та НПП повинні розглянути апеляцію протягом двох днів з моменту подання та прийняти остаточне рішення щодо оцінювання. Студент, який подав апеляцію, має право бути присутнім при розгляді своєї заяви. В університеті розроблено та впроваджено наступні документи, шо визначають порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів:
Положення про організацію освітнього процесу в ПУЕТ (https://bit.ly/32gs8IV)
Положення про порядок та критерії оцінювання знань, умінь та навичок здобувачів вищої освіти» (https://bit.ly/30NaLzb).
Прикладів оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів навчання не має через відсутність апеляцій з боку здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології.

Які документи ЗВО містять політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності?

У ПУЕТ існує перелік документів, що містять політику, стандарти і процедури академічної доброчесності та сприяють їх дотриманню під час здійснення освітнього процесу:
- «Положення про академічну доброчесність» (https://bit.ly/30URZhw), що визначає засади академічної доброчесності й етичні цінності, якими керуються всі учасники освітньої та наукової діяльності;
- Як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності ПУЕТ підтримує спільний проєкт Американської Ради з міжнародної освіти, Міністерства освіти і науки України Посольства США в Україні сприяння академічній доброчесності, зміст якого полягає у орієнтації та навчанні студентів, викладачів та адміністраторів щодо важливості академічної доброчесності, наданні ресурсів і плану дій задля їхнього тісного залучення до зміцнення академічної доброчесності в освітньому середовищі. (https://bit.ly/3kTu6W3)
- «Кодекс честі студента» (https://bit.ly/3qWGV5X) є нормативним документом, у якому визначаються принципи та морально-етичні правила поведінки;
- «Положення про студентського омбудсмена» (https://bit.ly/3FFNMoB), яке регулює діяльність уповноваженої особи з прав студентів) у ПУЕТ

Які технологічні рішення використовуються на ОП як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності?

Основою протидії порушенням академічної доброчесності, є «Положення про академічну доброчесність» (https://bit.ly/30URZhw). Перевірка на академічний плагіат робіт студентів, рукописів статей, поданих до публікування у періодичних виданнях, здійснюється за допомогою Інтернет-сервісів відповідно до угод університету, зокрема, сервісу Unicheck, з використанням внутрішньої бази документів університету на безоплатній основі.
Для формування загальноуніверситетського репозитарію наукових здобутків студентів не пізніше 2 тижневого терміну після опублікування робіт студентів, рукописів статей, тез завантажуються у репозитарій університету.

Яким чином ЗВО популяризує академічну доброчесність серед здобувачів вищої освіти ОП?

Академічна доброчесність популяризується серед здобувачів вищої освіти і науково-педагогічних працівників освітньої програми через діючу в Університеті систему внутрішнього забезпечення якості, систематичну роз'яснювальну роботу (https://bit.ly/3kTu6W3) , а також певні технологічні рішення задля формування академічної спільноти із нульовою толерантністю до порушень академічної доброчесності.
В розрізі вивчення дисципліни Університетська освіта студенти на 1 курсі ознайомлюються з темою академічної доброчесності саморозвитку студентів ПУЕТ. В університеті регулярно проходять семінари з питань наукової етики (https://bit.ly/3r1UZLs) та недопущення академічного плагіату в освітньому процесі та наукових роботах.
Поширенню досвіду академічної доброчесності серед здобувачів вищої освіти сприяє перевірка на академічний плагіат робіт студентів, рукописів статей, а також проведення конкурсів на кращу наукову роботу із обов'язковою перевіркою останніх на наявність плагіату.
Для дотримання академічної доброченості всі навчально-методичні матеріали, науковіц роботи, роботи студентів розміщуються в репозитарії ПУЕТ (http://dspace.puet.edu.ua/).

Яким чином ЗВО реагує на порушення академічної доброчесності? Наведіть приклади відповідних ситуацій щодо здобувачів вищої освіти відповідної ОП

Загалом тексти, які подаються до друку, тексти дипломних робіт перевіряються на плагіат, за виявлення випадків порушення доброчесності ці матеріали повертаються авторам на доопрацювання або не допускаються до друку чи захисту. Розгляд факту порушення академічної доброчесності проводиться конфіденційно. Контроль за дотриманням академічної доброчесності здійснює завідувач кафедри. Під час реалізації ОП випадків порушення академічної доброчесності не виявлено. Звіт студентського омбудсмена – http://puet.edu.ua/sites/default/files/publichnyy_zvit_pro_robotu_ofisu_studenskogo_ombudsmena.pdf

6. Людські ресурси

Яким чином під час конкурсного добору викладачів ОП забезпечується необхідний рівень їх професіоналізму?

Конкурсний відбір при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників та укладання з ними трудових договорів відбувається відповідно до Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», наказу МОН України від 05.10.2015 р. № 1005, КЗпП України, «Статуту ПУЕТ» (https://bit.ly/3r3rDMZ), «Колективного договору між ректоратом ПУЕТ та профспілковим комітетом ПУЕТ на 2019-2021 роки» (https://bit.ly/3qYkJs0) і «Порядку проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників ПУЕТ та укладання з ними трудових договорів (контрактів)» (https://bit.ly/30PCsaC).
Конкурсний відбір на посади проводиться на засадах: відкритості, гласності, законності, рівності прав членів конкурсної комісії, колегіальності прийняття рішень. Вимоги до претендентів: базова професійна освіта, науковий ступінь або вчене звання і за рівнем кваліфікації та професійними якостями відповідають вимогам, що висуваються до НПП, участь у різноманітних міжнародних проектах, семінарах і програмах, організація та участь у міжнародних науково- практичних конференціях, публікації в наукометричних і фахових виданнях, членство у спеціалізованих учених радах, у редколегіях вітчизняних та зарубіжних наукових видань.
Для оцінки професійної діяльності та якості викладання навчальних дисциплін викладача проводиться анкетування здобувачів вищої освіти за ОП (https://bit.ly/3DQOgHG).
Науково-педагогічні працівники, які забезпечують підготовку за ОП відповідають профілю і напряму дисциплін.

Опишіть, із посиланням на конкретні приклади, яким чином ЗВО залучає роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу

Роботодавці активно беруть участь у реалізації освітнього процесу, перегляді ОП, наукових заходах університету, ННІДО, кафедри (https://bit.ly/3HGaqyQ); наданні баз практик для здобувачів освіти (https://is.gd/79VFdF) і місць працевлаштування випускників (https://is.gd/UOh5rg).
Роботодавці є членами робочої групи ОП (https://is.gd/UOh5rg).
Відділ працевлаштування студентів і випускників ПУЕТ тісно співпрацює з роботодавцями та активно щорічно організовує проведення Ярмарок вакансій (https://bit.ly/3kSHSbC) з їх участю.
Багаторічними партнерами кафедри щодо проходження практики та працевлаштування є «Дитячий спортивно-оздоровчий центр «Горизонт», кафе «Криниця» м.Полтава, Курортні комплекси «Албена», «Золоті піски», «Солнечный берег», Болгарія, Готельно-ресторанний комплекс «Верхоли» с. Соснівки, «Мис Доброї Надії» ФОП Дудник Н.М. та ін.
У 2020/21 н.р. здобувачів ОП було залучено до відкритих занять на виробництві пивоварні «Beer House» для ознайомлення із загальними підходами щодо організації виробництва. У 2021/22 н.р. здобувачі ОП відвідали «Полтавастандартметрологія» в розрізі вивчення ОК14, ТОВ «Сади Карлівщини» у м. Карлівка (https://is.gd/UOh5rg) як елемент вивчення ОК18.
Університет та безпосередньо кафедра залучає роботодавців в якості членів журі та експертів Регіонального кулінарного конкурсу, проведенні майстер-класів та відкритих онлайн-лекцій (https://is.gd/UOh5rg). Активність потенційних працедавців зумовлена необхідністю пошуку професійних кадрів серед студентів.

Опишіть, із посиланням на конкретні приклади, яким чином ЗВО залучає до аудиторних занять на ОП професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців

Університет дає змогу залучати до освітнього процесу професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців. В жовтні 2021 року в рамках меморандуму про співпрацю з Асоціацією U.C.M. – Italy здобувачі ОП залучаються до лабораторних занять, які проводяться голова асоціації, шеф кухар мережі італійських сімейних ресторанів, з метою отримання навиків для приготування страв італійської кухні. Отримані знання студенти будуть використовувати при проходженні професійного стажування в Італії в 2021-2022 н.р.. В 2 семестрі 2021-2022 н.р. в РП ОК передбачені онлайн лекції від роботодавців ТОВ «Докучаєвські чорноземи», рестораторів міста Полтава.

Опишіть, яким чином ЗВО сприяє професійному розвиткові викладачів ОП? Наведіть конкретні приклади такого сприяння

Професійний розвиток НПП в ПУЕТ відбувається відповідно до «Положення про порядок підвищення кваліфікації педагогічних та науково-педагогічних працівників» (https://bit.ly/30R8Rp8), яке визначає форми, види, порядок, зміст, періодичність та тривалість підвищення кваліфікації НПП. Результати підвищення кваліфікації доповідаються та обговорюються на засіданнях кафедри. Викладачі кафедри підвищують наукову компетентність приймаючи участь у вебінарах як саморозвиток, «круглих столах» (https://is.gd/UOh5rg). Наприклад, у вересні 2021 р. був проведений круглий стіл на тему «Актуальні проблеми впровадження шкільного харчування» із залученням представників Держпродспоживслужби, представників Міністерства охорони здоров'я.
НПП пройшли міжнародне професійне стажування в Польщі: в 2019 р. доц. Левченко Ю.В та доц. Горобець О.М. в університеті "Collegium Civitas" за темою «Інтернаціоналізація вищої освіти», в 2020 р.доц. Тюрікова І.С. – в Центральноєвропейській Академії.
Викладачі проходять стажування/підвищення кваліфікації з урахуванням особливостей дисциплін, що ними викладаються. У 2017–2021 рр. за направленням ПУЕТ , доценти проходили підвищення кваліфікації у ДП «Полтавастандартметрологія» (https://v.gd/dQ3Cdl).
Викладачі залучаються до перевірки результатів проходження професійного стажування за кордоном: у 2019 р. доц. Горобець О. М. та Левченко Ю.В. приймали участь в проведенні професійного стажування студентами у м. Албена, Республіка Болгарія.

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

У Колективному договорі на 2019–2021 рр. передбачено заохочення розвитку викладацької майстерності (https://bit.ly/3qYkJs0). Нематеріальними формами стимулювання за перемогу у конкурсах, олімпіадах, міжнародних грантах є відзнаки Укоопспілки, ректорату. У ПУЕТ розроблено «Положення про щорічний рейтинг «Кращі науково-педагогічні працівники ПУЕТ» (Топ-20)» метою, якого є стимулювання НПП (https://v.gd/zUpYcv). За результатами діяльності в 2020-2021 н.р. доц Левченко отримала матеріальне стимулювання як кращий працівник кафедри. У ПУЕТ щорічно відбуваються конференції з якості вищої освіти, зокрема Міжнародна науково-методична конференція «Якість вищої освіти…». МНОЦ ПУЕТ уклав угоди з університетами про можливість проходження НПП стажування за програмою Erasmus+. У 2021 році доц Шелудько В.М. проводила лекції для студентів ступеня магістр в університеті прикладних наук в Тарнові, Польща в розрізі участі в програмі кредитної мобільності Еразмус+. Фінансові витрати були покриті ПУЕТ.
В 2020-2021 н.р. доц. Бородай А.Б. отримала другу вищу освіту за спеціальністю 181 Харчові технології за рахунок університету для можливості викладання профільних дисциплін за спеціальністю 181 Харчові технології Університет компенсує захист дисертаційних робіт, так доц. Левченко Ю.В. та Горобець О. М. в 2017 році отримали науковий ступінь к.т.н., витрати на захист покривав університет, в 2020 році доц. Тюрікова І.С. захистила докторську дисертацію, часткове покриття витрат взяв на себе університет.

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

Продемонструйте, яким чином фінансові та матеріально-технічні ресурси (бібліотека, інша інфраструктура, обладнання тощо), а також навчально-методичне забезпечення ОП забезпечують досягнення визначених ОП цілей та програмних результатів навчання?

Досягнення цілей ОП та програмних результатів навчання реалізуються завдяки фінансовим і матеріально-технічним ресурсам ПУЕТ, інформація про які подається у щорічному звіті (https://bit.ly/3nAUc24). Фінансове забезпечення ОП формується в рамках загального кошторису університету та кошторису вартості підготовки здобувачів за ОПП (https://bit.ly/3x6ufKU).
Матеріально-технічне забезпечення на одного молодшого бакалавра (http://surl.li/auaul), фонди бібліотеки (http://lib.puet.edu.ua/) відповідають Ліцензійним умовам і постійно поповнюються. У бібліотеці функціонує 3 читальних зали, діє локальна мережа, медіатека, безкоштовний WI-FI. Здобувачі мають відкритий доступ до ресурсів дистанційного навчання, репозитарію, електронних навчально-методичних видань, де розміщено і методичне забезпечення ОП, що сприяє досягненню цілей та ПРН. В умовах карантину актуалізується система дистанційного навчання через платформи Moodle, Skype, інструментами Google; матеріали поповнюються, презентаціями, відеолекціями, тестами тощо.
Викладання ОК, які потребують інформаційного забезпечення, здійснюється у комп'ютерних аудиторіях та з використанням мультимедійного обладнання (https://bit.ly/30Odubn). Кафедра має сім закріплених аудиторій для проведення практичних занять (https://bit.ly/3xhOSUA). ОК ОП забезпечені РП, силабусами, методичними рекомендаціями, конспектами лекцій, навчальними посібниками, публікаціями у фахових наукових періодичних виданнях (http://www.lib.puet.edu.ua/)

Продемонструйте, яким чином освітнє середовище, створене у ЗВО, дозволяє задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти ОП? Які заходи вживаються ЗВО задля виявлення і врахування цих потреб та інтересів?

Освітній процес за ОП забезпечується професорами та доцентами; із залученням практиків; проводяться конференції та круглі столи; значна увага приділяється опануванню іноземних мов та міжнародним стажуванням. ПУЕТ має сучасну бібліотеку (http://surl.li/aubdc), електронну бібліотеку, електронний архів (http://surl.li/ataje). Студенти та НПП мають можливість замовити індекс УДК, онлайн-послугу «Комплектування на замовлення користувача». Функціонує система дистанційних курсів на платформі Moodle. Для трансляції лекцій працює 10 відеостудій. На кафедрі функціонують студентські гуртки під керівництвом НПП (http://surl.li/auawz). Студентам доступні програми академічної мобільності, грантів, інших освітніх та наукових проектів. Функціонує спортивний комплекс та центр мистецтв і дозвілля. Систематичні опитування, за підсумками кожного семестру дає можливість контролювати якість освітнього процесу; обладнана скринька довіри, працює телефон гарячої лінії та є студентський омбудсмен. ПУЕТ забезпечує безоплатний доступ викладачів і студентів до ресурсів, потрібних для навчання, викладацької та/або наукової діяльності в межах ОП.
Здобувачі за досягнення в навчанні та громадському житті університету рекомендуються Вченою радою інституту до отримання стипендії за рахунок університету.
Для встановлення відкритих і довірливих відносин із керівництвом ЗВО щорічно відбуваються закриті від НПП зустрічі з ректором, де здобувачі можуть ділитися проблемними питаннями, що виникають при організації освітнього процесу (https://bit.ly/2ZcGVU0).

Опишіть, яким чином ЗВО забезпечує безпечність освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти (включаючи психічне здоров'я)?

Безпечність освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів ОП створюється закладом вищої освіти згідно ЗУ «Про охорону праці» та регулюється нормативно-правовими актами з охорони праці. Створюються комфортні умови проживання в гуртожитках, проведення занять, проходження практики, організації медичного огляду за

станом здоров'я та організацією відпочинку.
Учасники освітнього процесу щорічно залучаються до інструктажів з техніки безпеки, заходів з пожежної безпеки, проходять тренінги. Випадків порушень та травмувань не зафіксовано.
Діє інститут кураторства. Для дотримання прав, свобод та законних інтересів здобувачів, захисту їх прав, свобод та законних інтересів створено посаду студентський омбудсмен (https://bit.ly/3FFNMoB).
Для збереження психічного здоров'я здобувачів вищої освіти та його самозбереження розроблено рекомендації «Безпечність для психічного здоров'я здобувачів вищої освіти» (https://bit.ly/3DE3z6A). Створення умов для соціального та інтелектуального розвитку здобувачів освіти, охорони психічного здоров'я здійснюється згідно Положення (https://bit.ly/3cB6K38), також в університеті діє служба психологічної підтримки (https://bit.ly/3cxPmfN) та кафедри у вкладці Студентам, також інформація щодо діяльності служби зазначена в силабусах ОК.
Про психологічні чинники життєстійкості особистості в студентському віці алгоритм звернення по психологічну допомогу та підтримку здобувачі можуть дізнатися на зустрічах з психологом (https://bit.ly/3nFkDUq).

Опишіть механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти? Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти цією підтримкою відповідно до результатів опитувань?

Освітня, організаційна, інформаційна, консультативна, соціальна підтримка здобувачів ОП здійснюється відповідно до прийнятих університетом положень (http://puet.edu.ua/uk/publichna-informaciya). Механізми освітньої підтримки здобувачів ОП передбачають: систему відбору, рейтингове оцінювання та постійне підвищення кваліфікації ГПП закладу вищої освіти; надання повної інформації щодо змісту ОП, навчального плану ОП, навчально-методичного забезпечення кожної дисципліни, періодичності та форм контролю, критеріїв оцінювання результатів навчальної діяльності; контроль за дотриманням вимог щодо матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності; створення студентського наукового товариства для розвитку і реалізації творчих здібностей студентів університету, залучення їх до активної науково-дослідної, пошукової діяльності.
Інформаційну підтримку освітньої діяльності забезпечують сайти університету (http://puet.edu.ua/) та кафедри (http://www.thvrg.puet.edu.ua/, https://www.facebook.com/thvrg114a), які містять важливі інформаційні матеріали, щодо організації освітнього процесу. Для якісного забепечення освітнього середовища постійно відбувається модернізація: інформаційно-ресурсної мережі та мережі комп'ютерних класів; поповнення електронної бібліотеки та забезпечення дистанційного доступу до електронного каталогу й джерел на електронних носіях; оновлення читальних залів науковою, навчальною та методичною літературою; обладнання навчальних аудиторій сучасною технікою.
Психологічна підтримка реалізується під час кураторських годин, а також шляхом залучення психолога для проведення актуальних семінарів (https://bit.ly/30QMlVi) . Також студентський омбудсмен проводить тренінгові модулі, з якими можна ознайомитися на сайті та в рамках вивчення ОК «Університетська освіта». Моніторингом ступеня задоволеності студентів займається ННЦЗЯВО, студентський омбудсмен та гарант ОП.
Проводяться конфіденційні зустрічі без участі НПП з уповноваженою особою, відповідальною за запобігання корупції, психологом психологічної служби університету директором офісу студентського омбудсмена (https://bit.ly/3HKeCos).
Організаційна, консультативна та соціальна підтримка здобувачів ОП забезпечується дирекцією інституту, кураторами, органами студентського самоврядування, які беруть активну участь в обговоренні та вирішенні питань з удосконалення освітнього процесу, науково-дослідної роботи. Представники студентського самоврядування є членами вчених рад і трудового колективу університету та інституту. Соціально-культурну підтримку здобувачів ОП в університеті забезпечують: Центр культури і дозвілля (http://puet.edu.ua/uk/centr-mistectv-i-dozvillya), спортивний клуб (http://puet.edu.ua/uk/sportivniy-kompleks-olimp), музей історії навчального закладу. Крім того, університет забезпечує здобувачам широкий спектр активного дозвілля.

Яким чином ЗВО створює достатні умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами? Наведіть посилання на конкретні приклади створення таких умов на ОП (якщо такі були)

У ПУЕТ наявні умови для реалізації права на освіту особам з особливими освітніми потребами. У «Правилах прийому до Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (розділ VIII) визначено спеціальні умови участі в конкурсному відборі на здобуття вищої освіти (http://surl.li/auayx) Відповідно до «Порядку призначення стипендій у Вищому навчальному закладі Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (http://surl.li/aswbp) впроваджено соціальні стипендії ректорату для студентів із багатодітних сімей; студентам, кількість яких складає два з однієї сім'ї; студентським сім'ям, які мають дітей, за умови одночасного навчання за денною формою в університеті; студентам, які є дітьми працівників ПУЕТ, котрі на дату вступу дитини до університету мають стаж за основним місцем роботи в університеті не менше п'яти років; студентам з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, які навчаються за денною формою, учасникам АТО, дітям учасників АТО, які загинули при виконання службових обов'язків. У ПУЕТ забезпечено доступність до навчальних приміщень для осіб з інвалідністю, інших маломобільних груп населення, зокрема для безперешкодного доступу до будівлі встановлено пандус, який відповідає вимогам державних будівельних норм України. Для реалізації права на освіту осіб пропонується дистанційне навчання.
За аналізованою ОП здобувачів з особливими освітніми потребами немає

Яким чином у ЗВО визначено політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією)? Яким чином забезпечується їх доступність політики та процедур врегулювання для учасників освітнього процесу?

Якою є практика їх застосування під час реалізації ОП?

Політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією і корупцією) у ПУЕТ регламентують документи, викладені на офіційному сайті в закладці «Публічна інформація»: «Положення про Правила вирішення конфліктних ситуацій у Вищому навчальному закладі Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» Прозорість політики ПУЕТ щодо врегулювання конфліктних ситуацій забезпечується шляхом розміщення інформації щодо основних заходів запобігання та способів сповіщення про такі ситуації на сайті університету (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_pravyla_vyrishennya_konfliktnyh_sytuaciy_u_vnz_puet_2020.pdf). До відома НПП та здобувачів освіти доведена інформація щодо способів повідомлення про прояви корупції в Університеті, учасники освітнього процесу ознайомлені з «Антикорупційною програмою Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», розробленою на основі Закону України «Про запобігання корупції» інших законів та нормативно-правових актів України (http://puet.edu.ua/sites/default/files/antykorupciyna_programa.pdf). Політика університету спрямована на запобігання будь-яких конфліктних ситуацій різної природи. У ПУЕТ обладнана скринька довіри, працює телефон гарячої лінії +380532509170 (приймальня ректора) для звернень учасників навчального процесу в разі виникнення конфліктних ситуацій. Здобувачів вищої освіти інформують про структурні підрозділи, які сприяють вирішенню конфліктних ситуацій (куратор, заступник директора інституту з виховної роботи, омбудсмен ПУЕТ). Захистом прав студентів займається студентський омбудсмен, до якого можна анонімно звернутися як он-лайн, так і особисто (http://www.puet.edu.ua/uk/studentskiy-ombudsmen). Під час реалізації ОП конфліктних ситуацій зафіксовано не було.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

Яким документом ЗВО регулюються процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП? Наведіть посилання на цей документ, оприлюднений у відкритому доступі в мережі Інтернет

Процес розробки, затвердження та використання ОП в освітньому процесі у ПУЕТ регулюється «Положенням про організацію освітнього процесу» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozheniye_ob_organizatsii_obrazovatelnogo_protsessa.pdf), «Положенням про освітню програму» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_osvitnyu_programu_2020_dop.pdf), «Положенням про гаранта освітньої програми» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_garanta_1.pdf), «Положенням про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти університету» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/puet_polozhennya_pro_vnutrishnyu_systemu_zabezpechennya_yakosti_vyshchoyi_osvity_-_24.01.2018_.pdf). Для актуалізації освітніх програм до вимог сучасних тенденцій, задоволення потреб здобувачів вищої освіти та роботодавців проводиться моніторинг результатів анкетування за участю зацікавлених сторін (студентів, роботодавців, науково-педагогічних працівників). Моніторинг і перегляд освітніх програм передбачає проведення відповідних процедур, пов'язаних зі збором і аналізом інформації щодо змістовності та організації освітнього процесу.

Опишіть, яким чином та з якою періодичністю відбувається перегляд ОП? Які зміни були внесені до ОП за результатами останнього перегляду, чим вони були обґрунтовані?

ОП є головним аспектом освітньої місії ПУЕТ, відображає вимоги щодо підготовки фахівців за спеціальністю та спрямовується на їх задоволення. Розробкою та удосконаленням ОП займається група забезпечення зі спеціальності, до складу якої входять провідні НПП кафедри ТХВРГ, фахівці-практики, роботодавці, здобувачі вищої освіти та випускники за спеціальністю, очолює яку зав. кафедри ТХВРГ. Робота над розробленням ОП передбачає попередній аналіз ситуації на ринку праці, вивчення реального та потенційного попиту на майбутніх випускників ОП, ознайомлення з аналогічними програмами ЗВО, аналіз результатів вступної компанії щодо кон'юнктури прийому абітурієнтів тощо. Регулярний моніторинг та перегляд ОП, які є ключовими компонентами внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності, здійснюються під керівництвом гаранта ОП та за участі зацікавлених сторін, які запрошуються на засідання робочої групи. Про будь-які зміни, що їх за результатом перегляду зазнає ОП, група повідомляє здобувачів та зацікавлені сторони. Оновлена ОП затверджується та вводиться в дію згідно визначеної процедури. За результатами моніторингу ОП відбувається їх щорічний перегляд в цілому та окремих складових. Останній перегляд ОП «Харчові технології» початкового рівня (короткий цикл) вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології мав місце протягом 2020-2021 н.р. Скореговано структуру РП окремих ОК з огляду на відгуки здобувачів, конструктивні пропозиції фахівців-практиків, роботодавців, внесено нові ОК для більш якісної підготовки здобувачів ОП. Нова редакція ОП була введена в дію 01.09.2021 р.

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, як здобувачі вищої освіти залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості, а їх позиція береться до уваги під час перегляду ОП

Згідно із Законом України «Про вищу освіту», Статуту ПУЕТ (http://puet.edu.ua/sites/default/files/statut_puet__2019.pdf) до складу Вченої ради університету залучені здобувачі вищої освіти, які беруть участь у обговоренні та затвердженні ОП. З метою визначення рівня задоволеності здобувачами вищої освіти ОП ННЦЗЯВО було проведено анкетування щодо покращення якості підготовки за ОП

(https://forms.gle/NTyZn1K8Kjw5k4dh9).
За результатами опитування виявлено побажання студентів щодо збільшення дисциплін практичної підготовки, що досягатиметься за рахунок вибіркових дисциплін професійного спрямування.
Участь здобувачів вищої освіти в обговоренні ОП відображено на сайті кафедри ТХВРГ (http://www.thvrg.puet.edu.ua/news.php). Проведені заходи сприяють дотриманням принципів студентоцентрованого навчання, що реалізується в університеті та на ОП «Харчові технології».
Систематично ННЦЗЯВО проводиться внутрішній аудит перевірки якості забезпечення освітнього процесу, за результатами якого проводиться удосконалення НМЗ, матеріальної бази тощо (http://puet.edu.ua/uk/sistema-upravlinnya-yakistyu).

Яким чином студентське самоврядування бере участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП

Студентське самоврядування (СС) ПУЕТ здійснюється на рівні академічної групи, інституту, гуртожитку, університету. Згідно «Положення про органи студентського самоврядування» (http://surl.li/atbtj) студенти мають право звертатись до адміністрації з пропозиціями щодо вдосконалення навчального процесу. Представники СС входять до складу ректорату, Вченої ради інституту, ПУЕТ, де можуть вносити пропозиції щодо якості освітнього процесу. Управління гуртожитками здійснюється дирекцією спільно з органами СС («Положення про студентський гуртожиток» (http://surl.li/asmpa). Щорічно проводиться конкурс «На кращу кімнату». У 2021 р. СС стало організатором Міжнародної наукової студентської конференції
«Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» (http://surl.li/asmph). Студентська рада ННІ ДО приймає активну участь в розгляді питань забезпечення якості освіти, проведенні анкетування здобувачів, оцінюванні діяльності НПП на ОП. У 2020-2021 н.р. фокус-групою студентської ради ПУЕТ надано пропозиції щодо покращення автоматизації здійснення студентами вільного вибору ОК, зокрема щодо структури анотацій та процедури вибору (http://surl.li/aubdr).

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, як роботодавці безпосередньо або через свої об'єднання залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості

Для постійного залучення роботодавців у освітній процес ведеться діяльність, спрямована на поглиблення співпраці бізнесу та ПУЕТ у напрямку корегування навчальних планів та змісту ОК, у т. ч. за допомогою інструментарію опитування (http://surl.li/ataec). При роботі над ОП роботодавців найбільше цікавить перелік ОК, наповненість РП ОК, що в значній мірі впливає на формування у здобувачів визначених компетентностей та програмних результатів навчання. Роботодавці є рецензентами ОП. Технолог в управлінні Чутівського ОТГ Ануфрієва А., запропонувала до переліку вибіркових включити ОК, яка формуватиме компетентності з організації харчування окремих груп населення, особливо школярів, тому в ОП 2021 р. до переліку вибіркових додано ОК «Food коучинг».
Крім того, в обговоренні ОП брали участь представники баз практики, так Скирда В.О., шеф-кухар готельно-ресторанного комплексу «Глухомань», запропонував залучати в якості лекторів практиків для підвищення якості викладання дисциплін за спеціальністю 181 Харчові технології.
Шеф-кухар Люлько М.В. запропонував збільшити цикл практичної підготовки для реалізації дуальної освіти.
В обговоренні ОП брали участь представники Укоопспілки, зокрема Горобець Л.П., запропонувала реструктурувати ОК19, внести корективи в назву, додати характеристику інноваційних харчових добавок природного походження, а не лише загальновідомих.

Опишіть практику збирання та врахування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників ОП

Відповідно до ч. 1 ст. 64 Закону України «Про вищу освіту» (https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text), випускники ЗВО вільні у виборі місця роботи, крім випадків, передбачених цим Законом. ЗВО, відповідно, не зобов'язані працевлаштовувати випускників, а випускники – звітувати перед ЗВО про працевлаштування.
Із 31 грудня 2016 р. в університеті функціонує Асоціація випускників, яка сприяє об'єднанню випускників ПУЕТ (ПКІ, ПУСКУ) в єдину спільноту університету, організовує зустрічі випускників, приурочені до річниць закінчення навчання в університеті, а також сприяє проведенню публічних лекцій, які проводять успішні випускники для студентів (http://puet.edu.ua/uk/asociaciya-vipusknikiv).

Які недоліки в ОП та/або освітній діяльності з реалізації ОП були виявлені у ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості за час її реалізації? Яким чином система забезпечення якості ЗВО відреагувала на ці недоліки?

Внутрішнє забезпечення якості освіти в ПУЕТ регулюється «Положенням про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти університету»
(http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_vnutrishnyu_systemu_zabezpechennya_yakosti_vyshchoyi_osvity_universytetu_2020.pdf), яке регулює моніторинг ОП, якість викладання, навчально-методичного забезпечення та НДР. У 2020 р. ОП переглядалася з метою вдосконалення змісту ОК та можливості формування ІОТ здобувача.
Систематично проводиться внутрішній аудит процесів забезпечення освітнього процесу, за результатами якого проводиться удосконалення НМЗ, матеріальної бази тощо (http://puet.edu.ua/uk/sistema-upravlinnya-yakistyu). Для забезпечення ефективної навчальної діяльності було запропоновано та здійснено: розроблення силабусів ОК ОП; залучення фахівців-практиків до проведення навчальних занять; зміну процедури формування ІОТ студентів, зокрема, шляхом перегляду «Положення про порядок вибору здобувачами вищої освіти вибіркових навчальних дисциплін навчального плану»

(http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_poryadok_vyboru_vybirkovyh_navchalnyh_dyscyplin.pdf) та «Положення про порядок зарахування результатів неформальної освіти» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_poryadok_zarahuvannya_rezultativ_neformalnoyi_osvity_2020.pdf); оновлення та розробки складових НМЗ ОК, зокрема навчально-методичних посібників та дистанційних курсів кафедри ТХВРГ. Опитування студентів щодо покращення якості підготовки за ОП здійснював гарант за допомогою онлайн-анкети (https://forms.gle/NTyZn1K8Kjw5k4dh9). Результати опитування були розглянуті на засіданнях кафедри ТХВРГ. У 2021 р. студентським омбудсменом були проведені оцінювання якості дистанційних курсів та якості організації дистанційного навчання (http://puet.edu.ua/uk/news/anketa-dlya-opytuvannya-zdobuvachiv-vyshchoyi-osvity-shchodo-yakosti-organizaciyiosvitnoyi), (http://puet.edu.ua/uk/news/opytuvannya-vykladachiv-ta-studentiv-shchodo-dystanciynogo-navchannya-vumovah-karantynu). Результати доповідалися на засіданні Вченої ради ПУЕТ та були враховані при підготовці дистанційних курсів на перший семестр 2021–2022 н.р. За результатами проведеного у жовтні 2020 р. анкетування НПП та студентів стосовно якості дистанційного навчання на період карантину впроваджується нова програма проведення відеоконференцій, викладачам кафедр запропоновано пройти підвищення кваліфікацій за короткостроковими програмами підвищення кваліфікацій (http://www.mipk.puet.edu.ua/train2.php).

Продемонструйте, що результати зовнішнього забезпечення якості вищої освіти беруться до уваги під час удосконалення ОП. Яким чином зауваження та пропозиції з останньої акредитації та акредитацій інших ОП були ураховані під час удосконалення цієї ОП?

ОП «Харчові технології» проходить акредитацію вперше.

Опишіть, яким чином учасники академічної спільноти змістовно залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП?

Учасники академічної спільноти ПУЕТ беруть участь у процедурах системи внутрішнього забезпечення якості ОП на всіх етапах її реалізації на рівнях: організації роботи науково-педагогічних працівників: моніторинг та періодичний перегляд ОП, розроблення навчальних планів та навчально-методичного забезпечення ОК, виконання науково-дослідної роботи (згідно принципів академічної доброчесності), підвищення кваліфікації з наступним оприлюдненням результатів тощо; організації роботи ЗВО: організація роботи кафедри, інституту, допоміжних адміністративних підрозділів; організації роботи здобувачів: перевірка та оцінювання знань і вмінь (згідно наперед оприлюднених критеріїв), керівництво науковою роботою (згідно принципів академічної доброчесності), залучення до професійно-орієнтованих заходів; організації участі роботодавців: залучення до розроблення та періодичного перегляду ОП, погодження навчальних планів та РП навчальних дисциплін, оцінювання знань і вмінь здобувачів (підсумкова атестація, комплексний екзамен).

Опишіть розподіл відповідальності між різними структурними підрозділами ЗВО у контексті здійснення процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти

Розподіл відповідальності між різними структурними підрозділами ПУЕТ у межах виділених відповідно до стандартів ISO 9001:2015 процесів (http://puet.edu.ua/sites/default/files/derevo_procesiv_systemy_upravlinnya_yakosti_puet.pdf) здійснюється між ННІДО, Навчально-науковим інститутом заочно-дистанційного навчання, Навчально-науковим центром забезпечення якості вищої освіти, кафедрами науково-педагогічні працівники яких викладають на ОП тощо (http://puet.edu.ua/uk/sistema-upravlinnya-yakistyu).

9. Прозорість і публічність

Якими документами ЗВО регулюється права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу? Яким чином забезпечується їх доступність для учасників освітнього процесу?

У ПУЕТ визначені чіткі і зрозумілі правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу, є доступними для них та яких послідовно дотримуються під час реалізації ОП «Харчові технології». Права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу регулюються документами ЗВО, які оприлюдненні на сайті ПУЕТ і вільному доступі у розділі «Публічна інформація» (http://puet.edu.ua/uk/publichna-informaciya).

Наведіть посилання на веб-сторінку, яка містить інформацію про оприлюднення на офіційному веб-сайті ЗВО відповідного проекту з метою отримання зауважень та пропозиції заінтересованих сторін (стейкхолдерів). Адреса веб-сторінки

На офіційному сайті ПУЕТ у розділі «Освіта» вкладка «Проекти для обговорення» (http://puet.edu.ua/uk/proiekti-dlya-obgovorennya) та на сайті кафедри ТХВРГ у розділі «Опитування стейкголдерів та їх результати» (http://www.thvrg.puet.edu.ua/anket.php) розміщуються проекти документів, що регулюють діяльність університету з метою отримання зауважень та пропозицій зацікавлених сторін (представників роботодавців, науковців інших установ тощо) та існує он-лайн форма зворотного зв'язку (https://docs.google.com/forms/d/1lPQ3dlOc2FxoZHrtEPTVM72w7pF9vAjPP5Robtgn2TQ) для оперативного реагування на запити

Наведіть посилання на оприлюднену у відкритому доступі в мережі Інтернет інформацію про освітню програму (включаючи її цілі, очікувані результати навчання та компоненти)

На офіційному сайті ПУЕТ у розділі «Освіта» вкладки «Організація навчального процесу» – «Освітньо-професійні програми» (https://vstup.puet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/09/OPP-181-HT-mb.pdf) та сайті кафедри ТХВРГ у розділі «Опитування стейкголдерів та їх результати» (http://www.thvrg.puet.edu.ua/anket.php) оприлюднено точну та достовірну інформацію про ОП «Харчові технології» підготовки здобувачів першого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології оновлену у 2021 р. (включаючи її цілі, очікувані результати навчання та компоненти) в обсязі, достатньому для інформування відповідних зацікавлених сторін та суспільства.

З ОП «Харчові технології» підготовки здобувачів початкового рівня вищої освіти за спеціальністю181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології, які були розроблені у 2019-2020 рр. можна ознайомитися у вільному доступі на сайті кафедри ТХВРГ у розділі «Освітньо-професійні програми та навчально-методичне забезпечення спеціальності 181 Харчові технології (http://www.thvrg.puet.edu.ua/nmetod.php).

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони:
- людські ресурси – викладачі високої кваліфікації, в т. ч. з досвідом практичної роботи, участі в міжнародних проєктах за фахом;
- академічне середовище ПУЕТ, що забезпечує залучення в освітній процес фахівців з харчових технологій та ресторанного господарства, проєктну діяльність здобувачів, що відповідає фокусу програми;
- структурно-логічна схема ОП, освітні компоненти, що її складають, спрямовані на підготовку фахівців в галузі харчових технологій, ресторанного господарства, гастрономічного туризму, що відповідає регіональній інфраструктурі та запитам роботодавців відповідно до попиту на ринку праці.;
- під час практики та в освітньому процесі задіяні механізми співпраці із реальним середовищем майбутньої професії;
- застосування сучасних методів та технологій навчання;
- можливість продовження навчання за першим (бакалаврським) рівнем освіти за спеціальністю 181 Харчові технології, ОП за якою відкрито на кафедрі ТХВРГ.

Слабкі сторони:
- недостатній рівень впровадження академічної мобільності здобувачів вищої освіти на міжвузівському та міжнародному рівні.

Якими є перспективи розвитку ОП упродовж найближчих 3 років? Які конкретні заходи ЗВО планує здійснити задля реалізації цих перспектив?

Реалізація перспектив розвитку ОП передбачає такі заходи:
- моніторинг регіональних програм розвитку за співпраці із стейкхолдерами для впровадження фахових аспектів у освітній процес та вдосконалення ОП;
- розширення зв'язків з потенційними роботодавцями на вітчизняному та міжнародному рівні та перегляд й оновлення баз практики, проведення виїзних занять, навчально-виробничих семінарів тощо;
- налагодження співпраці із вітчизняними та зарубіжними ЗВО-партнерами за програмами академічної мобільності;
- розвиток матеріально-технічної бази для забезпечення освітнього процесу майбутніх фахівців з харчових технологій.

Запевнення

Запевняємо, що уся інформація, наведена у відомостях та доданих до них матеріалах, є достовірною.

Гарантуємо, що ЗВО за запитом експертної групи надасть будь-які документи та додаткову інформацію, яка стосується освітньої програми та/або освітньої діяльності за цією освітньою програмою.

Надаємо згоду на опрацювання та оприлюднення цих відомостей про самооцінювання та усіх доданих до них матеріалів у повному обсязі у відкритому доступі.

Додатки:

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

Таблиця 3. Матриця відповідності програмних результатів навчання, освітніх компонентів, методів навчання та

оцінювання

***

Шляхом підписання цього документа запевняю, що я належним чином уповноважений на здійснення такої дії від імені закладу вищої освіти та за потреби надам документ, який посвідчує ці повноваження.

Документ підписаний кваліфікованим електронним підписом/кваліфікованою електронною печаткою.

Інформація про КЕП

ПІБ: Нестуля Олексій Олексійович

Дата: 26.11.2021 р.

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	**Хеш файла**	
ОК 8 Фізика	навчальна дисципліна	*Сілабус Фізика на 21-22 нр.pdf*	Q4MPyAgB42t1WHoU/YaHujl6olBT5fmrZ8Ue762Lsqg=	*лекційні аудиторії на 56-110 посадочних місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор); навчальна аудиторії кафедри комп'ютерних наук та інформаційних технологій 428 Прилад ФМП -15шт*
ОК 6 Вища математика	навчальна дисципліна	*Сілабус ВМ на 21-22 нр.pdf*	OXkjVI8wjhB30Av1GyTjjqJ8LroTTCCFWXjs4k6TnFA=	*лекційні аудиторії на 56-110 посадочних місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор); навчальні аудиторії кафедри комп'ютерних наук та інформаційних технологій*
ОК 7 Основи досліджень і програмної грамотності у харчових технологіях	навчальна дисципліна	*Силабус_ОНД і ком.грам.pdf*	W6EjB2S3M1NHp9YqIX8osenWovW/LC/b8DrdF70kQJA=	*Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу (відділ технічного супроводу компютерної техніки), Пакети прикладних програм (MS Word 2007; MS Excel 2007; MS PowerPoint 2007). Компьютерна аудиторія кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства 227 Дошка класна, стіл аудиторний – 12, стіл компьютерний – 24, стіл для викладача – 1, трибуна – 1, екран – 1, комплект (системний блок, монітор, клавіатура, мишка) – 24, доступ до електронних ресурсів електронної бібліотеки університету і глобальної мережі Інтернет, програмне забезпеченням ПЗ КОМПАС-3D V11 на 10 місць.*
ОК 17 Тепло-, енергозбереження та ресурсоефективне виробництво	навчальна дисципліна	*Силабус ТЕРВ.pdf*	fI2Eb4wxGqy/VmdaoeZ+Qgqb947xlRnhs9mKVLvDETg=	*лекційні аудиторії на 56-110 посадочних місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор); лабораторії кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства 403 Дошка класна, екран Slim Screen, стіл 2-хмістний аудиторний - 15, стіл викладача – 1, Стіл комп.2-хмістний з надбудовою – 1, стіл тумба під обладнання – 7, стіл компьютерний 3-хмістний, тумба с мийкою, стул Юніор – 36, шафа лабораторна, системний блок Core 15 3/40 (4670) з моніторами – 5 робочих місць з програмним забезпеченням ПЗ КОМПАС-3D V11 на 10 місць в будівництві, ваги лабораторні електричні торсійні, установка СВЧ-лабораторна, фотоколориметр,*

				центрифуга ОПН-8, шафа сушильна, барометр БАММ 1, ваги квадрантні, мішалка магнитна, мультиметр ДТ 9208А, пароварка, плита електрична "Подолянка", соковижималка, змішувач Воронеж, термостат, тостер піч, трибуна – 2, холодильник LG 051, штатив Бунзена, кавомолка, піч СВЧ.
ОК 16 Теоретичні основи харчових технологій	навчальна дисципліна	*Силабус ТОХТ.pdf*	dbcdpKPolrg+AA/XtVwAH/b1YnNXJoOxQy5AJbsM0x4=	*лекційні аудиторії на 56-110 посадочних місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор); лабораторії кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства 106 Дошка класна - 1, стіл лабораторний - 12, табурет лабораторний - 24, стіл для викладача – 1, стілець н/м'який – 1, термостат – 1, Шафа сушильна – 1, піч муфільна – 1, ваги технічні – 1 ваги квадрантні – 1, ваги електронні – 1, фотоелектроколориметр – 1, рефрактометр УРЛ – 2, апарат "Чижової" – 1, сахариметр – 1, pH-метр – 1, мікроскоп – 2, дистилятор Д-4 – 1, електроплитка Термія – 8, газові горілки – 4, центрифуга лабораторна ЦЛ – 1. Набір денсиметрів – 2, набір ареометрів – 1, ексикатор – 2, колби конічні – 25, колби конічні з міткою – 25, колби мірні – 10, колби плоскодонні – 20, мірні циліндри –10, папір індикаторний – 3 набори, палички скляні – 30, піпетки мірні з градуюванням – 25, піпетки Мора – 25, груша для піпеток – 10, штативи різні – 20, бюретки – 25, пробірки – 100, пробірки пальчикові – 25.*
ОК 5 Фізичне виховання	навчальна дисципліна	*Силабус_ФК 21-22 нр.pdf*	KHkCpoupwaU2MQZjPtBRIg++EGmN7lErM8W6MXnbNjE=	*Спортивний комплекс «Олімп»*
ОК 15 Процеси і апарати харчових виробництв	навчальна дисципліна	*Силабус ПАХВ.pdf*	PGQ2CrmGeSGY9yY2GpyyN5n7aSCvmm2pRqyDh6f39l0=	*лекційні аудиторії на 56-110 посадочних місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор); лабораторії кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства 403 Дошка класна, екран Slim Screen, стіл 2-хмістний аудиторний - 15, стіл викладача – 1, Стіл комп.2-хмістний з надбудовою – 1, стіл тумба під обладнання – 7, стіл компьютерний 3-хмістний, тумба с мийкою, стул Юніор – 36, шафа лабораторна, системний блок Core 15 3/40 (4670) з моніторами – 5 робочих місць з програмним забезпеченням ПЗ КОМПАС-3D V11 на 10 місць в будівництві, ваги лабораторні електричні торсійні, установка СВЧ-лабораторна, фотоколориметр, центрифуга ОПН-8, шафа сушильна, барометр БАММ 1,*

				ваги квадрантні, мішалка магнитна, мультиметр ДТ 9208А, пароварка, плита електрична "Подолянка", соковижималка, змішувач Воронеж, термостат, тостер піч, трибуна – 2, холодильник LG 051, штатив Бунзена, кавомолка, піч СВЧ.
ОК 19 Організація виробництва	навчальна дисципліна	*Силабус ОВ.pdf*	XPfyGwVPFe9ecvcNtP47K/GGS9QTBOtukd/mjyoZyRI=	*мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор); лабораторії кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства 227 Дошка класна, стіл аудиторний – 12, стіл компьютерний – 24, стіл для викладача – 1, трибуна – 1, екран – 1, комплект (системний блок, монітор, клавіатура, мишка) – 24, доступ до електронних ресурсів електронної бібліотеки університету і глобальної мережі Інтернет, програмне забезпеченням ПЗ КОМПАС-3D V11 на 10 місць.*
ОК 4 Українська мова (за професійним спрямуванням)	навчальна дисципліна	*Силабус з УМ.pdf*	HWcYJ43Bk6UeAo2A5UNxOYxCRs7n37H9INDL2tX85KU=	*Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу (відділ технічного супроводу компютерної техніки), навчальні аудиторії кафедри української, іноземних мов та перекладу № 507, № 433 та спеціалізований мультилінгвальний кабінет № 319 № 319.*
ОК 13 Методи контролю якості продукції в галузі	навчальна дисципліна	*Силабус з МКЯПГ.pdf*	GIW8KAXVxlykQlIH8jloHNd7Mq+/OJ4hEeYMeAQszGc=	*лекційні аудиторії на 56-110 посадочних місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор); лабораторії кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства 106 Дошка класна - 1, стіл лабораторний - 12, табурет лабораторний - 24, стіл для викладача – 1, стілець н/м'який – 1, термостат – 1, Шафа сушильна – 1, піч муфільна – 1, ваги технічні – 1 ваги квадрантні – 1, ваги електронні – 1, фотоелектроколориметр – 1, рефрактометр УРЛ – 2, апарат "Чижової" – 1, сахариметр – 1, pH-метр – 1, мікроскоп – 2, дистилятор Д-4 – 1, електроплитка Термія – 8, газові горілки – 4, центрифуга лабораторна ЦЛ – 1. Набір денсиметрів – 2, набір ареометрів – 1, ексикатор – 2, колби конічні – 25, колби конічні з міткою – 25, колби мірні – 10, колби плоскодонні – 20, мірні циліндри –10, папір індикаторний – 3 набори, палички скляні – 30, піпетки мірні з градуюванням – 25, піпетки Мора – 25, груша для піпеток – 10, штативи різні – 20, бюретки – 25, пробірки – 100, пробірки пальчикові – 25.*
Атестаційний екзамен	підсумкова атестація	*Програма іспиту ХТ.pdf*	2JqQm+gD+jFK3LrMS6d0qYjLcnGHs1icl7Ksm+QPCtg=	*Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу (відділ технічного супроводу*

				компютерної техніки). Пакети прикладних програм (MS Word 2007;)
ПП 2 Виробнича практика	практика	*2 курс - ХТІ бакалаврська 2021 (1).pdf*	PwYmNA6Sqxz4j6F1WLsdQhVQBbpT4PsO8rUq54K93qs=	*Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу (відділ технічного супроводу компютерної техніки). Пакети прикладних програм (MS Word 2007; MS PowerPoint 2007), бази практики з якими заключенні договори співпраці.*
ПП 1 Виробнича практика	практика	*1 курс - ХТІ виробнича 2021 (1).pdf*	fV7xRvpYEO9DkmRrwn4dYgzlaAqGOxN5poKlr1/9SBk=	*Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу (відділ технічного супроводу компютерної техніки). Пакети прикладних програм (MS Word 2007; MS PowerPoint 2007), бази практики з якими заключенні договори співпраці.*
ОК 21 Університетська освіта	навчальна дисципліна	*Силабус_УО 21-22 нр.pdf*	sl7obTFpc2l0lDofBBm40GOcdmL/mH7ZdzrCiQU4dDs=	*Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу (відділ технічного супроводу компютерної техніки), навчальні аудиторії університету*
ОК 20 Харчові технології	навчальна дисципліна	*Силабус Харчові технології 21-22 нр.pdf*	UM+1Q2UbtAvf6Z/8VjlIDh6/EioaqaE3EA8eTMMPzPs=	*лекційні аудиторії на 56-110 посадочних місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор); лабораторії кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства 106 Дошка класна - 1, стіл лабораторний - 12, табурет лабораторний - 24, стіл для викладача – 1, стілець н/м'який – 1, термостат – 1, Шафа сушильна – 1, піч муфільна – 1, ваги технічні – 1 ваги квадрантні – 1, ваги електронні – 1, фотоелектроколориметр – 1, рефрактометр УРЛ – 2, апарат "Чижової" – 1, сахариметр – 1, pH-метр – 1, мікроскоп – 2, дистилятор Д-4 – 1, електроплитка Термія – 8, газові горілки – 4, центрифуга лабораторна ЦЛ – 1. Набір денсиметрів – 2, набір ареометрів – 1, ексикатор – 2, колби конічні – 25, колби конічні з міткою – 25, колби мірні – 10, колби плоскодонні – 20, мірні циліндри –10, папір індикаторний – 3 набори, палички скляні – 30, піпетки мірні з градуюванням – 25, піпетки Мора – 25, груша для піпеток – 10, штативи різні – 20, бюретки – 25, пробірки – 100, пробірки пальчикові – 25.*
ОК 14 Мікробіологія харчових виробництв	навчальна дисципліна	*Силабус з МХВ 21-22.pdf*	3BM/e2v827hp7YaNPDIK3cb3pvL16T41q3MA//+zl14=	*лекційні аудиторії на 56-110 посадочних місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор); спеціалізований кабінет мікробіології кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства 110 Дошка класна – 1, стіл лабораторний - 8 , стіл для викладача – 1, табурети – 16, мікроскопи – 12, ваги електронні – 2, в кабінеті обладнаний*

				мікробіологічний бокс, в якому здійснюються наукові мікробіологічні дослідження, оснащений кварцовою лампою Чашки Петрі -50 шт , предметні скельця -50 шт, покрівні скельця - 50 шт, мікробіологічні голки -50 шт, петлі -50 шт, скальпелі -50 шт, спиртівки -10 шт, вата, марля хімічні реактиви (спирт, фарби для зразків, мікробіологічні середовища).
ОК 12 Хімія	навчальна дисципліна	*Силабус Хімія 21-22 нр.pdf*	yeYGv73TF8RjUony7Cfp+seDOvJlsFw5QLTC2gYI4fE=	*лекційні аудиторії на 56-110 посадочних місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор); лабораторії кафедри Товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи 532* *Ваги аналітичні ВПР-200-2шт, ваги технічні – 1 шт, колориметр КФК-2 – 4шт, Поляриметр ТР СМ-3-2 шт, рефрактометр ИРФ-22 – 1 шт, РН-метр «Рн-150М» - 3шт, фотоелектроколориметр КФК-3-01 -1 шт, ексикатор – 3 шт., колби конічні – 25 шт., колби конічні з міткою – 25 шт., колби мірні – 10 шт., колби плоскодонні – 20 шт.,мірні циліндри 1-10 – 12 шт., 1- 250 – 5 шт., 3-250 – 2 шт., 3-500 – 3 шт., папір індикаторний – 3 набори, палички скляні – 35 шт., піпетки мірні з градуюванням – 20 шт., піпетки Мора – 20шт., піпетка молочна – 3 шт., пробірки з притертою пробкою,*
ОК 11 Інноваційні інгрідієнти в харчових технологіях	навчальна дисципліна	*Силабус з ПХТ 21-22 нр.pdf*	CbDOJLFoUTIDhaJT8bFeTbraWAmFA4JukBz1BRl67fc=	*лекційні аудиторії на 56-110 посадочних місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор); лабораторії кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства 227 Дошка класна, стіл аудиторний – 12, стіл компьютерний – 24, стіл для викладача – 1, трибуна – 1, екран – 1, комплект (системний блок, монітор, клавіатура, мишка) – 24, доступ до електронних ресурсів електронної бібліотеки університету і глобальної мережі Інтернет, програмне забезпеченням ПЗ КОМПАС-3D V11 на 10 місць.*
ОК 10 Інженерна і комп`ютерна графіка	навчальна дисципліна	*Сілабус ІКГ 21-22 нр..pdf*	+hMhyrFX8af86QN2waeIRfHSJ1v8j8FJatAEE6ajRk0=	*лекційні аудиторії на 56-110 посадочних місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор); комп'ютерні лабораторії лабораторії кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства 227 (MS Word 2007; MS Excel 2007; MS PowerPoint 2007; КОМПАС 3D-V11).* *Дошка класна, стіл аудиторний – 12, стіл компьютерний – 24,*

				стіл для викладача – 1, трибуна – 1, екран – 1, комплект (системний блок, монітор, клавіатура, мишка) – 24, доступ до електронних ресурсів електронної бібліотеки університету і глобальної мережі Інтернет, програмне забезпеченням ПЗ КОМПАС-3D V11 на 10 місць.
ОК 9 Культура харчування	навчальна дисципліна	*Силабус з КХ. 21-22 нр.pdf*	T6oxS/ZPbWOjxUqqho3fUVzsvt/X4eJHE1/ChnWM1Dw=	*лекційні аудиторії на 56-110 посадочних місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор); лабораторії кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства 108.*
ОК 2 Кулінарна етнологія і гастрономічний туризм	навчальна дисципліна	*Силабус з КЕіГТ_1 курс_бак_21-22.pdf*	Qm4ozgBw0vqO3AUGlV3WUr6GdNBIahs3C8lsffUk2Z8=	*лекційні аудиторії на 56-110 посадочних місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор); лабораторії кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства 109. Дошка класна - 4, стіл виробничий з мийкою - 24, табуретка – 24, плита електрична " Indezit " – 12, холодильник побутовий "Stinol" – 2, холодильник побутовий " Indezit " – 2, стіл для викладача – 2, стілець н/м'який - 6, шафа для одягу – 1, шафа для зберігання посуду, інвентарю, методичної літератури – 1, ваги циферблатні – 2, стіл аудиторний – 6, електрогриль – 1, піч мікрохвильова Samsung – 2, м'ясорубка електрична Kenwood – 2, пароконвектомат Unox – 1, піч конвекційна -, піч електрична Delongi GL – 1, вафельниця, міксери, блендери.*
ОК 3 Практична психологія	навчальна дисципліна	*Силабус П П 21-22 нр.pdf*	eRWonx0OK86LTiddohI+t+404ytDwpYMvt9rxEcBiO8=	*Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу (відділ технічного супроводу компютерної техніки), навчальні аудиторії кафедри підагогіки та суспільних наук*
ОК 1 Іноземна мова	навчальна дисципліна	*Сілабус Іноземна мова 21-22 нр.pdf*	S7/VB5PoRjY/cdrfGiMZ4reoN+KCPUaiJY158agFQuY=	*Комплекс аудіовізуального забезпечення освітнього процесу (відділ технічного супроводу компютерної техніки), навчальні аудиторії кафедри ділової іноземної мови 308, 543 та Ресурсний центр (ауд.436).*
ОК 18 Формування сировинних ресурсів	навчальна дисципліна	*ФСР Силабус 21-22нр.pdf*	MGN+047mKX7sX4eoSNiIveXEdOkYEvVxwnpuS+xQdHM=	*лекційні аудиторії на 56-110 посадочних місць з мультимедійним комплексом (ПК з підключенням до локальної і глобальної мереж, стаціонарний мультимедійний проектор); лабораторії кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства 327 Дошка класна, стіл лабораторний – 11, стіл з мийкою – 3, табурет лабораторний – 16, стіл викладача – 1, терези, терези аналітичні, шафа сушильна, центрифуга лабораторна ОПН-*

				8, рефрактометр УРЛ, муфельна піч, прес лабораторний, фотоелектрокалориметр, фотометр ЛМФ, автоклав АБ-1, шафа витяжна, рН-метр рН-150, прилад для визначення вологи Кварц 21М, плита електрична "Indezit " , термостат лабораторний, насос Камовського, набір ареометрів, баня водяна, електробаня, мікроскопи, електром'ясорубка, магнітна мішалка.

* наводяться відомості, як мінімум, щодо наявності відповідного матеріально-технічного забезпечення, його достатності для реалізації ОП; для обладнання/устаткування – також кількість, рік введення в експлуатацію, рік останнього ремонту; для програмного забезпечення – також кількість ліцензій та версія програмного забезпечення

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

ID викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
142942	Олійник Людмила Борисівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом кандидата наук ДК 009824, виданий 14.03.2001, Атестат доцента 02ДЦ 014660, виданий 16.06.2005	28	ОК 18 Формування сировинних ресурсів	Відповідає пунктам 1,4,8,12 вимог п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Pylypenko, L., 1Sevastyanova, O., 1*Makovska, T., Oliinyk, L. New high-fat dairy products with colour attractants International Food Research Journal 28(3): 435 - 442 (June 2021) http://www.ifrj.upm.edu.my/ifrj-2021-28-issue-3.html Journal homepage: http://www.ifrj.upm.edu.my 2.Сучасні напрямки удосконалення технологій м'ясних напівфабрикатів – Науковий вісник ПУЕТ серія Технічні науки №1(83), 2017. - С. 60 – 67 https://scholar.google.com.ua/citations?view_op=view_citation&hl=uk&user=ybkjxLEAAAAJ&sortby=pubdate&citation_for_view=ybkjxLEAAAAJ:qjMakFHDy7sC 3.Оцінка технологічних властивостей різних видів борошна у м'ясних системах – Науковий вісник ПУЕТ серія Технічні науки №1(85), 2018. - С. 72-78. http://journal.puet.edu.ua/index.php/nvts/article/view/1424

							4. Оптимізація технологічних характеристик м'ясних маринованих напівфабрикатів – Вісник ЛТЕУ. Технічні науки, (25), 127-135. http://journals-lute.lviv.ua/index.php/visnyk-tech/article/view/813 5. Використання вакууму в технологіях переробки грибів печериць – Вісник Уманського НУС №1 (2021), 2021. – с.77-83 https://visnyk-unaus.udau.edu.ua/arxv-nomerv/2021/n1-2021/vikoristannya-vakuumu-v-tehnologiyah-pererobki-gribiv-pecheric.html 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта: 1. 0114U003955 Розробка технології продукції харчування підвищеної біологічної цінності 1.03.2014 - 1.12.2020 р.р. Розпорядження № 145 -У від 17.09.2019 року 2. 0121U113848 Розроблення та вдоконалення технологій харчових продуктів із використанням вторинної сировини з листопад 2021 по листопаад 2026 (Розпорядження № 125-У від 01 листопада 2021 р.) 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1. Методичні рекомендації до виконання курсової роботи з дисципліни «Інноваційні технології м`ясних продуктів» - Полтава: РВВ ПУЕТ, 2018. - 48 с. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7466 2. Методичні рекомендації та навчальні завдання для лабораторних робіт з дисципліни «Інноваційні технології м`ясних продуктів» для студентів

							спеціальності 181 ``Харчові технології`` освітніх програм ``ТКМ``, ``ТКО`` ступеня магістра - Полтава: РВВ ПУЕТ, 2017. - 108 с. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7467 3. Методичні рекомендації та навчальні завдання для лабораторних робіт з дисципліни «Інноваційні харчові інгрідієнти у технології харчових продуктів» для студентів спеціальності 181 ``Харчові технології`` освітніх програм ``ТКМ``, ``ТКО`` ступеня магістра - Полтава: РВВ ПУЕТ, 2017. - 84 с. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7465 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1.Хомич Г.П. Компетентнісний підхід у формуванні фахівців з харчових технологій. Матеріали XLIII Міжнародної науково-методичної конференції, 2019. ПУЕТ, Полтава http://elib.puet.edu.ua/action.php?kt_path_info=ktcore.SecViewPlugin.actions.document&fDocumentId=815689 2. Оцінка технологічних властивостей різних видів борошна в м`ясних системах [Текст] / О. Ф. Манжос, Л. Б. Олійник // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія ``Технічні науки``. – 2018. – № 1 (85). – С. 72–78. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/245543/default 3. Вплив рослинних добавок на технологічні характеристики м`ясних посічених напівфабрикатів [Текст] / Л. Б. Олійник // Збірник

								наукових статей магістрів факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ПУЕТ [Текст] / - Полтава : ПУЕТ, 2017. - 218 с. - Те саме [Електронний ресурс]. . 4 . Відгук на автореферат дисертації Фурсік Оксани Петрівни «Удосконалення технології варених ковбасних виробів з використанням білоквмісних композицій», представленої на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів 5. Відгук на автореферат дисертації Москалюк Оксани Євгеніївни "Удосконалення технології м'ясопродуктів лікувально-профілактичного призначення", представленої на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів 6. Відгук на автореферат дисертації Горбач Олександра Ярославовича "Розробка технології варених ковбасних виробів із комплексом тваринних білків і харчових волокон", представленої на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.04 – технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідро біонтів 4. Відгук на автореферат дисертації Сторож Людмили Анатоліївни "Біотехнологія функціональних фосфопептидів з білків казеїнового комплексу коров'ячого молока", представленої на здобуття наукового ступеня кандидата

							технічних наук за спеціальністю 03.00.20 – біотехнологія (технічні науки) 5. Відгук на автореферат дисертації Іванової Тетяни Миколаївни “Удосконалення технології м’ясних продуктів з використанням кверцетинвмісної сировини”, представленої на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.04 – технологія м’ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів 6. Крель Д. О., Коровка Л. М., Олійник Л. Б. Використання натуральних біокоректорів у виробах із субпродуктів та м’яса птиці – Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у xxi столітті тези доповідей XLIV Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік (м. Полтава, 30–31 березня 2021 року). Частина 2 Полтава ПУЕТ 2021. С. 276-278 7. Лелюх В.О., Олійник Л.Б. Стабілізація структури фаршів з м’яса птиці. Збірник наукових праць міжнародної науково-практичної конференції «Наука, техніка і технології: актуальні питання та дослідження». 12–13 березня 2021 р. Прага, Чеська Республіка. С.145-149. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11482 8. Вєтров О. Р., Москалець В. А., Олійник Л. Б. Перспективи розширення асортименту м’ясних продуктів із птиці - Наука і молодь у XXI сторіччі збірник тез доповідей VI Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава, 15 грудня 2020 року). С. 487-490

							9. Польщіков Д.І., Коваль М.А. Розробка рецептур паштетів із м'яса птиці для спеціального харчування. Збірник наукових статей магістрів. Навчально-науковий інститут харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. Полтава, Пует , 2020. С. 125-131 10. Олійник Л. Б. Сучасні аспекти формування якості м’ясних продуктів. Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 45-річчю від дня заснування факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. (м. Полтава, 20–21 листопада 2019 р.). Полтава, ПУЕТ, 2019 С.20-22 < 11. Гуменюк А. О., Лазарик Г. Ю., Сафонов Д. Б. Модифікація технологічних характеристик фаршів із м’яса птиці - Збірник наукових статей магістрів. Факультет товарознавства, торгівлі та маркетингу Факультет харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Полтава. ПУЕТ, 2019. С. 227-233 < 12. Путря А. Ю., Михайлик Т. О. Оптимізація маринадів на основі хеномелесу для м’ясних виробів - Збірник наукових статей магістрів Факультет товарознавства, торгівлі та маркетингу Факультет харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Полтава. ПУЕТ, 2019.С. 295-300 < 13. Мельниченко А.М. Удосконалення технології посічених напівфабрикатів з птиці / А.М. Мельниченко,

							Ю.Г.Наконечна // Збірник наукових статей магістрів. – Полтава: ПУЕТ, 2018. – С. 88-92. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/244088/default# 14. Крупська А.А. (Сердеченко). Доцільність збагачення м’ясних фаршів натуральними есенціальними речовинами - Актуальні питання розвитку економіки, харчових технологій та товарознавства. Тези доповідей XLI Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2017 рік, присвяченої 100-річчю Національної академії наук України. – Полтава: ПУЕТ, 2018. – С. 368-370. http://194.44.39.210/bitstream/123456789/6999/1/%D0%97%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D1%82%D0%B5%D0%B7%20%D1%81%D1%82%D1%83%D0%B4%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%96%D0%B2_2018.pdf 15. Сердеченко А.А. (Крупська). Формування технологічних характеристик м’ясних напівфабрикатів з добавками на основі різних видів борошна - Збірник наукових статей магістрів. – Полтава: ПУЕТ, 2018. – С. 61-66. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/244088/default 16. Вишневський Д.Г. Вплив рослинних добавок на технологічні характеристики м'ясних посічених напівфабрикатів - Збірник наукових статей магістрів. – Полтава: ПУЕТ, 2018. – С. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/244088/default 17. Волощук В.В. Удосконалення технології паштетів/

							Ю.В. Конєва, В.В.Волощук, Л.А.Овчиннікова, Л.Б.Олійник // Збірник наукових статей магістрів. – Полтава: ПУЕТ, 2018. – С. 61-66. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/244088/default 18. Данюк В.І. Дослідження технологічних властивостей маринованих напівфабрикатів із яловичини / В.І.Данюк, Л.Б.Олійник // Збірник наукових статей магістрів. – Полтава: ПУЕТ, 2018. – С. 75-80. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/244088/default 19. Козлов М.В. Оптимізація технологічних характеристик напівфабрикатів «ковбаски для гриля»/ М.В.Козлов, Л.Б.Олійник // Збірник наукових статей магістрів. – Полтава: ПУЕТ, 2018. – С. 61-66. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/244088/default 20. Пазюк Ж Ю. Розробка технології паштетів із м'яса перепелів/ Ж.Ю. Пазюк, Л.Б.Олійник // Збірник наукових статей магістрів. – Полтава: ПУЕТ, 2018. – С. 61-66. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/244088/default 21. Стадник А.В. Удосконалення технології напівфабрикатів із птиці/ А.В. Стадник, Ю.Г. Наконечна // Збірник наукових статей магістрів. – Полтава: ПУЕТ, 2018. – С. 81-87. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/244088/default 22. Рублик Ю. О. Удосконалення технології маринованих

							напівфабрикатів з птиці. Збірник наукових статей магістрів факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ПУЕТ. Полтава, ПУЕТ, 2017. с. 189-196 Підвищення кваліфікації/стажування: Полтавська державна аграрна академія, кафедра інфекційної патології, гігієни, санітарії та біобезпеки, 17 квітня - 17 травня 2018 року, посвідчення про підвищення кваліфікації (стажування) № 026/18 від 18.05.2018 р., тема «Практичний досвід викладання дисципліни «Гігієна і санітарія»
72899	Олійник Наталія Вікторівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом кандидата наук ДК 006067, виданий 15.03.2000, Атестат доцента 02ДЦ 015330, виданий 19.10.2005	27	ОК 15 Процеси і апарати харчових виробництв	Відповідає пунктам 1,2,4,8,12 вимог п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Study of he chemical composition of cranberry and the use of berries in food technology / Y. Matsuk, J. Nakonechnaya, N. Oliynyk, L. Medvedev // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies- 2017. - Vol. 6/11 (90). - P. 29-35. https://scholar.google.com.ua/citations?view_op=list_works&hl=ru&user=wBtqlSYAAAAJ#d=gs_md_cita-d&u=%2Fcitations%3Fview_op%3Dview_citation%26hl%3Dru%26user%3DwBtqlSYAAAAJ%26citation_for_view%3DwBtqlSYAAAAJ%3AroLk4NBRz8UC%26tzom%3D-120 2. Research of Cranberry main indicators of chemical composition and its processing products / Y. Matsuk, J. Nakonechnaya, N. Oliynyk, L. Medvedev // Eureka: Life Sciences. - Narva, Tallin, 2017. - Vol. 6 (12). - P. 29-36. https://scholar.google.com.ua/citations?view_op=list_works&hl=ru&user=wBtqlSYAAAAJ#d=gs_md_cita-d&u=%2Fcitations%3Fview_op%3Dview_citation%26hl%3Dru%26user

							%3DwBtqlSYAAAAJ%26citation_for_view%3DwBtqlSYAAAAJ%3A2osOgNQ5qMEC%26tzom%3D-120 3. Research of Cranberry main indicators of chemical composition and its processing products / Y. Matsuk, J. Nakonechnaya, N. Oliynyk, L. Medvedev // Eureka: Life Sciences. - Narva, Tallin, 2017. - Vol. 6 (12). - P. 29-36. https://scholar.google.com.ua/citations?view_op=list_works&hl=ru&user=wBtqlSYAAAAJ#d=gs_md_cita-d&u=%2Fcitations%3Fview_op%3Dview_citation%26hl%3Dru%26user%3DwBtqlSYAAAAJ%26citation_for_view%3DwBtqlSYAAAAJ%3A2osOgNQ5qMEC%26tzom%3D-120 4. Пасічний В.М., Гередчук А.М., Олійник Н.В.,Положишникова О.І. Розробка технології білково-жирових емульсій для кулінарних напівфабрикатів. Науковий вісник ПУЕТ. Серія: Технічні науки. Полтава: ПУЕТ, 2018. №1 (85). С. 25-31. (Науковометрична база Index Copernius та ін.). https://scholar.google.com.ua/citations?view_op=list_works&hl=ru&user=wBtqlSYAAAAJ#d=gs_md_cita-d&u=%2Fcitations%3Fview_op%3Dview_citation%26hl%3Dru%26user%3DwBtqlSYAAAAJ%26citation_for_view%3DwBtqlSYAAAAJ%3Au5HHmVD_uO8C%26tzom%3D-120 5. Наконечна Ю.Г., Олійник Н.Н.Використання вакууму в технології консервування печериць. Вісник Уманського нвціонального університету садівництва. Серія: Технічні науки. Умань: УНУС, 2020. №2. 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта: 1. 0114U003955

							Розробка технології продукції харчування підвищеної біологічної цінності 1.03.2014 - 1.12.2020 р.р. Розпорядження № 145 -У від 17.09.2019 року 2. 0121U113848 Розроблення та вдоконалення технологій харчових продуктів із використанням вторинної сировини з листопад 2021 по листопаад 2026 (Розпорядження № 125-У від 01 листопада 2021 р.) 2. Наявність патентів та свідоцтв: 1. Пат. на корисну модель 123639 UA Україна, МПК A21D 2/36 (2006.01), A21D, 13/80 (2017.01). Композиція інгредієнтів для приготування кексу [Текст] / Олійник Н. В., Глущук Х. С.; заявник і патентовласник ВНЗ Укоопспілки «ПУЕТ». - № u 2017 03694; заявл. 14.04.2017, опубл. 12.03.2018, Бюл. № 5. 2. Пат. на корисну модель 146732 UA Україна, МПК A23L 23/00 (2006), A23L 27/10 (2016.01). Композиція інгредієнтів для виробництва соусу “AURELIY LIGHT” [Текст] / Олійник Н.В., Наконечна Ю.Г.; заявник і патентовласник ВНЗ Укоопспілки «ПУЕТ». - № u2020 01330; заявл. 27.02.2020; опубл. 17.03.2021, бюл. №11. https://base.uipv.org/searchINV/search.php?action=viewdetails&IdClaim=274939 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1. Дистанційний курс із дисципліни «Теоретичні основи харчових технологій» для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ППС «Технологія харчування» / Олійник Н.В. - Полтава : ВНЗУ «ПУЕТ», 2018. - 120 с.

							http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1541 2. Теоретичні основи харчових технологій : робочий зошит для проведення лабораторних занять та самостійної роботи студентів спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Харчові технології та інженерія», «Ресторанні технології» першого (бакалаврського) вищої освіти / Олійник Н.В., Шелудько В.М. - Полтава: ПУЕТ, 2020. - 74 с. 3. Дистанційний курс з дисципліни «Основи кондитерської майстерності» для студентів спеціальності 181 Харчові технології, освітні програми ``Харчові технології та інженерія``, ``Ресторанні технології``. 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1. Олійник Н.В. Удосконалення технології кексів з використанням вторинної рослинної сировини /Н. В. Олійник, В.В. Захаренков // Збірник наукових статей магістрів. . - Полтава: ПУЕТ, 2018. Ч. 2. - С. 67-72. 2. Олійник Н.В. Розширення асортименту м`ясних січених виробів за рахунок використанням вторинної сировини /Н. В. Олійник, М.Ю. Іванов // Збірник наукових статей магістрів. . - Полтава: ПУЕТ, 2018. Ч. 2. - С. 72-76. 3. Олійник Н.В. Використання вторинної сировини у технології борошняних кондитерських виробів / Н.В. Олійник, С.М. Андрейченко // Новітні тенденції у харчових технологіях та якість і безпечність продуктів: матеріалів VII Всеукраїнської науково-практичної

							конференції. - Львів: ``Ліга прес``, 2015. - С. 57-60. 4. Олійник Н.В. Використання пшеничних висівок у технології м`ясних січених виробів / Н.В. Олійник, І.І. Гузевська // Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 45-річчю від дня заснування факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, (м. Полтава, 20-21 листопада 2019 р.). - Полтава: ПУЕТ, 2019. - С. 24-26. 5. Олійник Н.В. Вплив порошку топінамбуру на формування структурно-механічних властивостей м`ясних фаршів / Н.В. Олійник, А.М. Гередчук, Н.Ю. Клец // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції: програма та тези матеріалів VIII Міжнародної науково-технічної конференції, присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій, (м. Київ, 5-6 листопада 2019 р.). - Київ: НУХТ, 2019. - С. 252-253. 6. Олійник Н.В. Використання нетрадиційної сировини у технології рибних січених виробів / Н.В. Олійник, Л.О. Положишникова, М.М. Малікова // Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції “Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі”, 19-20 травня 2020 р. - Київ: НУХТ, 2020. - С. 166-167. 7. Олійник Н.В. Перспективи використання висівок у технології кексів / А.А. Майба, Н.В. Олійник // Актуальні

							питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті: тези доповідей XLIII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт за 2019 рік (м. Полтава, 07-08 квітня 2020 р.) : у 2 ч., ч. 2. - Полтава: ПУЕТ, 2020. - С. 273-275. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/8885 8. Олійник Н.В. Доцільність уведення порошку із кореня кульбаби у вироби з кексового тіста / Н.В. Олійник, Т.Г. Бульдович // Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 45-річчю від дня заснування факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, (м. Полтава, 20-21 листопада 2019 р.). - Полтава: ПУЕТ, 2019. - С. 22-24. 9.Олійник Н.В., Ярошовець С.С. Розширення асортименту м`ясних січених виробів за рахунок використання спіруліни / С.С. Ярошовець, Н.В. Олійник // Зб. наук. статей магістрів ф-ту ХТГРТБ ПУЕТ за результатами 2019-2020 н.р. - Полтава: ПУЕТ, 2019. - С. 326-331.http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7658 10. Олійник Н.В., Наконечна Ю.Г., Гузевська І.І. Вплив рецептурного складу пісочного печива на фізико-хімічні властивості готових виробів / Н.В. Олійник, Ю.Г. Наконечна, І.І. Гузевська // International scientific and practical conference “Science, engineering and technologies: current issues and research” : Conference proceedings, March 12-

							13, 2021. Prague: Izdevnieciba "Baltija Publishing", 2021. P. 153-157. 11. Положишникова Л.О., Олійник Н.В. Інтенсифікація процесу приготування дріжджового тіста / Л.О. Положишникова, Н.В. Олійник // Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі». - К.: НУХТ, 2020. - С. 53-55. 12. Олійник Н.В., Белозьоров Є.О., Свирь М.С. Особливості використання рослинної сировини у технологіях січених виробів / Н.В. Олійник, Є.О. Белозьоров, М.С. Свирь // Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті : матеріали XLIV Міжнарод. наук. студ. конф. за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік. 30-31 березня 2021 р. Полтава: ПУЕТ. 2021. С. 265-267. 13. Олійник Н.В., Верпета Я.В., Радченко Д.В., Алеян М.В. Пошук альтернативних джерел для збагачення борошняних кондитерських виробів / Н.В. Олійник, Я.В. Верпета, Д.В. Радченко, М.В. Алеян // Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті : матеріали XLIV Міжнарод. наук. студ. конф. за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік. 30-31 березня 2021 р. Полтава: ПУЕТ. 2021. С. 267-269. 14. Олійник Н.В., Масич Ю.О. Використання кунжутного шроту в технології кексів / Н.В. Олійник, Ю.О. Масич // Збірник наукових статей магістрів. Навчально-

							науковий інститут харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. - Полтава : ПУЕТ, 2020. С.120 - 125. 15. Олійник Н.В., Журавльов Д.С. Розширення асортименту рибних січених виробів за рахунок використання рослинної сировини / Н.В. Олійник, Журавльов Д.С. // Збірник наукових статей магістрів. Навчально-науковий інститут харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. - Полтава : ПУЕТ, 2020. С. 91 - 97. Підвищення кваліфікації/стажування: 1. МІПО НТУ ``Харківський політехнічний інститут``, Свідоцтво про підвищення кваліфікації за курсом ``Комп`ютерні системи та мережі``, 1 березня 2017 року, термін проходження 8.12.2016-1.03.2017 року. 2. ДП ``Полтавастандартметрологія``, Довідка про підвищення кваліфікації (стажування) у сфері стандартизації та оцінки відповідності, дата видачі 17 листопада, термін проходження 06.10-17.11. 2020 року. 3. International scientific and practical conference «Наука, техніка і технології: актуальні питання та дослідження». 12-13 березня 2021 р. Прага, 2021.Сертифікат № ТС-1213080 від 13.03.2021 р. Обсяг підвищення кваліфікації (15 годин - 0,5 кредита ECTS). 4. Отримано сертифікат, що підтверджує участь у міжнародній конференції, що відбувалась у країні, яка входить до Європейського Союзу «Наука, техніка і технології: актуальні питання та дослідження» (12-13 березня 2021 року) та зазначено обсяг підвищення кваліфікації (15 годин

							- 0,5 кредита ECTS). 5. Підвищення кваліфікації ДП ``Полтавастандартметрологія``, довідка про стажування з 6.10-17.11.2020р., видана ДП ``Полтавастандартметрологія, №03/18/1163 від 17.11.2020 р.
94266	Левченко Юлія Вікторівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом спеціаліста, Сумський державний університет, рік закінчення: 2010, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом магістра, Полтавський університет споживчої кооперації України, рік закінчення: 2009, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 046001, виданий 01.02.2018, Атестат доцента АД 005278, виданий 24.09.2020	12	ОК 2 Кулінарна етнологія і гастрономічний туризм	Відповідає пунктам 1,2,3,4,8,12,13 вимог п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Development of Resource Effective and Cleaner gies Using the Waste of Plant Raw Materials [Text] / Galyna Khomych, Galyna Krusir, Oleksandra Horobets, Yuliia Levchenko, Zoia Gaivoronska // Journal of Ecological Engineering.- 2020. Volume 21 (4), pages 178-184. (Scopus, Emerging Web of Science Core Collection, Index Copernicus) 2. Хомич Г. П. Використання продуктів переробки рослинної сировини в технології печива [Текст] / Г. П. Хомич, О. М. Горобець, Н. І. Ткач, Ю. В. Левченко // Науковий вісник PUET: Technical Sciences. - Полтава: 2019. Вип. 1 (85). - с. 51 - 56. http://journal.puet.edu.ua/index.php/nvts/article/view/1420 3. Хомич Г. П. Комплексна оцінка якості соусів на фруктово-овочевій основі [Текст] / Г. П. Хомич, О. М. Горобець, Г. В. Крусір, Ю. В. Левченко // Науковий вісник PUET: Technical Sciences. - Полтава: 2019. Вип. 1 (85). - с. 79 - 86. http://www.journal.puet.edu.ua/index.php/nvts/article/viewFile/1425/1237 4. Використання вторинної рослинної сировини в технології солодких страв та оздоблювальних напівфабрикатів ? Г.П. Хомич, О.М. Горобець, Ю.В. Левченко, Н.І. Ткач, Ю.М. Добринь // Науковий вісник

							Полтавського університету економіки і торгівлі, серія «Технічні науки» № 1 (96), 2019. - С. 21-28. 5. Комплексне використання журавлини в технології борошняних виробів ? Г.П. Хомич, О.М. Горобець, Ю.В. Левченко, Т.Є. Лебеденко, Л.М. Медведь // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі, серія «Технічні науки» № 1 (96), 2019. - С. 28-37. 6. Борошно м`якої пшениці в технологіях харчових продуктів. ? Г.П. Хомич, О.М. Горобець, Ю.В. Левченко, С.І. Висоцька, Л.В. Корнієнко // Науковий вісник ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології, Випуск 22 № 93, 2020, С. 3-8. 7. Горобець О.М.,Інноваційні технології кондитерських виробів із використанням пюре з обліпихи / О.М. Горобець, Ю.В. Левченко, А. Б. Бородай // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2020. Том 3 № 1. С. 80-91. 8. Інноваційні технології кондитерських виробів із використанням пюре з обліпихи ? O Horobets, Y Levchenko, A Boroday // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. № 3 (1), 2020. С. 80-93. http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/article/view/205571 9. The use of sweet potatoes in the technology of cake dough products ? A Boroday, A Horobes, Y Levchenko, I Choni // Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies. № 22 (94), 2020. С. 13-17. https://nvlvet.com.ua/i

							ndex.php/food/article/view/4060 10. Використання фруктових соків у технології маринування морепродуктів. ? Г.П. Хомич, Ю.В. Левченко, З. М. Гайворонська, В. С. Бондарчук, А. Б. Бородай // ``Наукового вісника ПУЕТ. Серія Технічні науки, Випуск 1 № 96, 2020, С. 22-29 3. Наявність підручників/навчальних посібників/монографій: 1. Використання нетрадиційної рослинної сировини у технології борошняних виробів як складова підприємницької діяльності закладів ресторанного господарства // Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва. Монографія. Полтава. Вид. ПП «Астрая». С. 249-259, 2020 р.ISBN 978-617-7669-49-3 Режим доступу: < http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10064 > 13. Проведення навчальних занять іноземною мовою: «Енологія і наука про напої» для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за першим (бакалаврським) рівнем - англійською мовою 4 кредити - лекціій 16 год, практичні заняття - 32 год, «Кулінарні тренди і гастрономічний туризм» для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за першим (бакалаврським) рівнем - 62 год. «Сучасні кулінарні тренди» для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за першим (бакалаврським) рівнем - 10 год. 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта:

							0114U003955 Розробка технології продукції харчування підвищеної біологічної цінності 1.03.2014 - 1.12.2020 р.р. Розпорядження № 145 -У від 17.09.2019 року 2. 0121U113848 Розроблення та вдоконалення технологій харчових продуктів із використанням вторинної сировини з листопад 2021 по листопаад 2026 (Розпорядження № 125-У від 01 листопада 2021 р.) 2. Наявність патентів та свідоцтв: 1. Пат. на корисну модель 113551 UA Україна, МПК A23L 23/10 (2016.01), A23/00, 33/10 (2016.01). Композиція інгредієнтів для приготування солодкого соусу [Текст] / Хомич Г. П., Левченко Ю. В., Коноваленко О. Ю.; заявник і патентовласник ВНЗ Укоопспілки «ПУЕТ». - № u 2016 04933; заявл. 18.04.2016, опубл. 10.02.2017, Бюл. № 22. http://uapatents.com/5-113551-kompoziciya-ingrediehntiv-dlya-prigotuvannya-solodkogo-sousu.html 2. Пат. на корисну модель 132292 UA Україна, МПК A23L 23/10 (2018.01), A23/00, 33/10 (2018.01). Фруктовий соус «Новинка» [Текст] / Хомич Г. П., Левченко Ю. В.; заявник і патентовласник ВНЗ Укоопспілки «ПУЕТ». - № u 2018 08011; заявл. 18.07.2018, опубл. 25.02.2019, Бюл. № 5 3. Пат. на корисну модель 132291 UA Україна, МПК A23L 23/10 (2018.01), A23/00, 33/10 (2018.01). Композиція інгредієнтів для приготування самбуку яблучного з хеномелесом [Текст] / Хомич Г. П., Левченко Ю. В., І. Ю. Нужна ; заявник і патентовласник ВНЗ Укоопспілки «ПУЕТ». - № u 2018 07997; заявл. 18.07.2018, опубл. 25.02.2019,

							Бюл. № 4. 4. Композиція інгредієнтів для приготування пана-коти з хеномелесом : пат. 142965 Україна : МПК A23L 21/10 (2016.01) A23L 29/256 (2016.01). № a 2020 09738 ; опубл. 11.10.2020, Бюл. № 5. 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1. Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства [Електронний ресурс] : методичні рекомендації щодо виконання курсових проектів для студентів спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Технології в ресторанному господарстві» ступеня магістра ./ А.Л. Рогова, Ю.В. Левченко. 2. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства», 2019 р. для студентів спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Технології в ресторанному господарстві» ступеня магістра, форма навчання – денна, заочна, дистанційна. http://www2.el.puet.edu.ua/wk/mod/page/view.php?id=143926 3. Проектування закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс] : навч. завд. та метод. рек. для практичних занять і самостійної роботи студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Технології в ресторанному господарстві» ступеня магістра ПУЕТ / А. Л. Рогова, Л. О. Положишникова, Ю. В. Левченко. – Полтава : ПУЕТ, 2017 . – Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ. – На укр. яз.

							4. Проектування закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс] : метод. рекомендації щодо виконання курсового проекту студентами спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Технології в ресторанному господарстві» ступеня магістра ПУЕТ / А. Л. Рогова, Л. О. Положишникова, Ю. В. Левченко. – Полтава : ПУЕТ, 2017 . – Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ. – На укр. яз. 5. Методичні рекомендації щодо виконання бакалаврського дипломного проекту для студентів спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Харчові технології та інженерія» », для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Харчові технології та інженерія» ступеня бакалавра. Полтава : ПУЕТ, 2017, 45 с. Фото стор.1 6. Культура гостинності [Електронний ресурс] : навчальні завдання та методичні рекомендації для практичних занять і самостійної роботи студентів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» ПУЕТ / А. Б. Бородай, Ю. В. Левченко. – Полтава : ПУЕТ, 2017 . – Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ. – На укр. яз. 7. Проектування закладів ресторанного господарства: робочий зошит для практичних занять з навчальної дисципліни здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Харчові технології та інженерія» ступеня бакалавра ПУЕТ // Ю. В. Левченко, А. Л. Рогова, О М. Горобець. Полтава : ПУЕТ», 2020. 116 с. 8. Культура

							харчування: робочий зошит для практичних занять і самостійної роботи з навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Харчові технології та інженерія» ступеня бакалавра ПУЕТ // Ю. В. Левченко, А. Б. Бородай. Полтава : ПУЕТ», 2020. 62 с. 9. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Енологія та наука про напої» дистанційний курс. Полтава, ПУЕТ. - 2020. / для студентів, що навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ступеня бакалавр. Режим доступу: http://www2.el.puet.edu.ua/wk/course/view.php?id=1812 11.Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Enology and the Science about Drinks (Енологія та наука про напої)» Полтава, ПУЕТ. - 2020. Режим доступу: 12. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм» Полтава, ПУЕТ. - 2020. Режим доступу: 13. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства» Полтава, ПУЕТ. - 2020. Режим доступу: 14. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Проектне навчання з курсу Проектування закладів ресторанного господарства» Полтава, ПУЕТ. - 2020. Режим доступу: 15. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Проектування закладів ресторанного господарства» Полтава, ПУЕТ. - 2018. Режим доступу: 16. «Енологія та наука про напої»: робочий зошит для практичних занять з навчальної

							дисципліни здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа внесено в дистанційний курс 17. Дистанційний курс з навчальної дисципліни«Кулінарні тренди та гастрономічний туризм» 18. Дистанційний курс з навчальної дисципліни«Сучасні кулінарні тренди» 19. Дистанційний курс з навчальної дисципліни«Проектування підприємств харчових виробництв (Розділ 1)» 20. Методичні рекомендації щодо виконання Передбакалаврська виробнича практика (ХТІ) 21. Методичні рекомендації щодо виконання Виробнича практика (ХТІ) 1 інт, 3 курс 22. Методичні рекомендації щодо виконання Виробнича практика (ХТІ) 2 інт, 4 курс 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1.Безпечність використання продуктів переробки хеномелесу в технології продуктів харчування [Текст] / Хомич Г.П., Левченко Ю.В. // Технології харчових продуктів і комбікормів : мат. Міжнародної науково-практичної конференції, 25-30 вересня 2017 р.) - Одеса: ОНАХТ, 2017. - с. 82 - 83 < https://scholar.google.com/scholar?oi=bibs&cluster=7044941624656152444&btnI=1&hl=uk > 2. Використання пюре з обліпихи в технології мармеладу [Текст] / Чоні І.В., Левченко Ю.В., Петтер Н.М. // Наука і молодь в XXI сторіччі: збірник тез доповідей IV Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конф., 30 листопада 2018 р.; редкол. ПУЕТ. - Полтава : ПУЕТ. - с. 419-421. <

							http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7448 > 3. Розробка технології солодких страв і оздоблювальних напівфабрикатів / Г.П. Хомич, О.М. Горобець, Левченко Ю. В./ Міжвузівський науково-практичний семінар «Нові технології і обладнання харчових виробництв». - Полтава: ПУЕТ 16 квітня 2019 р. < http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7449 > 4. ВПЛИВ ІСТОРІЇ НА РОЗВИТОК СУЧАСНОГО СУСПІЛЬСТВА: КАМЕНІ СПОТИКАННЯ І ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО ПОЛІПШЕННЯ ГП Хомич, ЮВ Левченко, МГ Педченко - ВВК 91, 2019 http://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2019/09/topical-issues-of-the-development-of-modern-science_18-20.09.2019.pdf#page=123 5. Дослідження впливу хеномелесу на якість м`яса в процесі маринування / Г.П. Хомич, Н. І. Ткач, Ю. В. Левченко, М. Г. Педченко // Міжнародна науково-практична конференція, присвячена 45-річчю від дня заснування факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу «Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу» (м. Полтава, 20-21 листопада 2019 р.) 6. Використання нових видів згущувачів в технології соусів / / Г.П. Хомич, Ю. В. Левченко, К. А. Ярова // VI Міжнародна молодіжна науково-практична інтернет-конференція «Наука і молодь в XXI сторіччі» (м. Полтава, 5 грудня 2019 р.) 7. Використання рослинної сировини у технології маринування

							напівфабрикатів» / Г.П. Хомич, Ю. В. Левченко, В. О. Бондарчук // І Міжнародна науково-практична інтернет-конференція «Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв: матеріали» (м. Кривий Ріг, 24 квітня 2020 р.). http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/9053 8. Перспективи розвитку гастрономічного туризму на Полтавщині / А. М. Гередчук, Ю. В. Левченко // Перспективи розвитку економіки та управління в умовах кризи : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (Одеса, 20 липня 2020 р). Одеса : Східноєвропейський центр наукових досліджень, 2020. с. 73 - 76 9. Ціннісно-компетентнісний підхід до розроблення навчальних планів бакалаврів спеціальності «Харчові технології/ Ю. В. Левченко, А. Л. Рогова // Синергетична концепція розвитку студентоцентрованого навчання - забезпечення якості. Тези II Міжнародної науково-методичної конференції 25 вересня 2020 року, Харків ХДУХТ 2020. С. 348-349 10. Використання рослинної сировини у технології солодощів желейного типу / Ю.В. Левченко, Д.С. Арцебасова / Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : матеріали II Міжнародної наук.-практ. інтернет- конф. (Прага: 30 квітня 2021) 11. Сучасні підходи до маринування напівфабрикатів із мяса птиці / Ю.В. Левченко, Н. Г. Варданян / Інноваційний

							розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : матеріали II Міжнародної наук.-практ. інтернет- конф. (Прага: 30 квітня 2021) 12. Використання відходів рослинної сировини в технології солодких жельованих страв / О. М. Горобець, Ю. В. Левченко // International scientific and practical conference «Наука, техніка і технології: актуальні питання та дослідження» (Прага: 25-26 вересня 2020) 13. Підвищення харчової цінності та розширення асортименту десертів / О. І. Пастухова, Ю. В. Левченко, О. М. Горобець, Т. Ю. Суткович / Наука і молодь в XXI сторіччі: матеріали V Міжнародної молодіжної наук.-практ. інтернет - конф. (м.Полтава,15грудня 2020року). Полтава:ПУЕТ, 2020. С. 508-510 Підвищення кваліфікації/стажування: 1. Collegium Civitas, м. Варшава, сертифікат про проходження стажування науково-педагогічних працівників № 10/2019 від 11.07.2019 року за програмою «Інтернаціоналізація вищої освіти. Організація навчального процесу та інноваційні методи навчання у вищих навчальних закладах Польщі». 2. Виробниче стажування в республіці Болгарія місто Варна, компанія Ітеробмін. Сертифікат від 10.09.2019. Стажування з 22.07.19 по 30.07.19 3. Сертифікат про удосконалення рівня знань англійської мови за загальноєвропейськими рекомендаціями з мовної освіти (за рівнем Upper-Intermediate B2), (11.03.2020 р.), сертифікат № 0000796205. 4. Проходження стажування для

							підвищення кваліфікації в ДП «Стандартметрологія» з 17.10.2020 по 6.12.2020 Довідка № 03/18/1162 від 17.11.2020р. 5. Підвищення кваліфікації в Інституті післядипломної освіти Національного університету харчових технологій за програмою внутрішніх аудиторів системи безпечності харчових продуктів з 23 листопада по 6 грудня 2020 року Свідоцтво про підвищення кваліфікації № 02070938/01785-20, реєстр.номер 195-Д с.ф./2939 від 05 грудня 2020 року
72899	Олійник Наталія Вікторівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом кандидата наук ДК 006067, виданий 15.03.2000, Атестат доцента 02ДЦ 015330, виданий 19.10.2005	27	ОК 16 Теоретичні основи харчових технологій	ОЛІЙНИК Н.В. Відповідає пунктам 1,2,4,8,12 вимог п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Study of he chemical composition of cranberry and the use of berries in food technology / Y. Matsuk, J. Nakonechnaya, N. Oliynyk, L. Medvedev // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies- 2017. - Vol. 6/11 (90). - P. 29-35. https://scholar.google.com.ua/citations?view_op=list_works&hl=ru&user=wBtqlSYAAAAJ#d=gs_md_cita-d&u=%2Fcitations%3Fview_op%3Dview_citation%26hl%3Dru%26user%3DwBtqlSYAAAAJ%26citation_for_view%3DwBtqlSYAAAAJ%3AroLk4NBRz8UC%26tzom%3D-120 2. Research of Cranberry main indicators of chemical composition and its processing products / Y. Matsuk, J. Nakonechnaya, N. Oliynyk, L. Medvedev // Eureka: Life Sciences. - Narva, Tallin, 2017. - Vol. 6 (12). - P. 29-36. https://scholar.google.com.ua/citations?view_op=list_works&hl=ru&user=wBtqlSYAAAAJ#d=gs_md_cita-d&u=%2Fcitations%3Fview_op%3Dview_citation%26hl%3Dru%26user%3DwBtqlSYAAAAJ%2

							6citation_for_view%3DwBtqlSYAAAAJ%3A2osOgNQ5qMEC%26tzom%3D-120 3. Research of Cranberry main indicators of chemical composition and its processing products / Y. Matsuk, J. Nakonechnaya, N. Oliynyk, L. Medvedev // Eureka: Life Sciences. - Narva, Tallin, 2017. - Vol. 6 (12). - P. 29-36. https://scholar.google.com.ua/citations?view_op=list_works&hl=ru&user=wBtqlSYAAAAJ#d=gs_md_cita-d&u=%2Fcitations%3Fview_op%3Dview_citation%26hl%3Dru%26user%3DwBtqlSYAAAAJ%26citation_for_view%3DwBtqlSYAAAAJ%3A2osOgNQ5qMEC%26tzom%3D-120 4. Пасічний В.М., Гередчук А.М., Олійник Н.В.,Положишникова О.І. Розробка технології білково-жирових емульсій для кулінарних напівфабрикатів. Науковий вісник ПУЕТ. Серія: Технічні науки. Полтава: ПУЕТ, 2018. №1 (85). С. 25-31. (Науковометрична база Index Copernius та ін.). https://scholar.google.com.ua/citations?view_op=list_works&hl=ru&user=wBtqlSYAAAAJ#d=gs_md_cita-d&u=%2Fcitations%3Fview_op%3Dview_citation%26hl%3Dru%26user%3DwBtqlSYAAAAJ%26citation_for_view%3DwBtqlSYAAAAJ%3Au5HHmVD_uO8C%26tzom%3D-120 5. Наконечна Ю.Г., Олійник Н.Н.Використання вакууму в технології консервування печериць. Вісник Уманського нвціонального університету садівництва. Серія: Технічні науки. Умань: УНУС, 2020. №2. 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта: 1. 0114U003955 Розробка технології

							продукції харчування підвищеної біологічної цінності 1.03.2014 - 1.12.2020 р.р. Розпорядження № 145 -У від 17.09.2019 року 2. 0121U113848 Розроблення та вдоконалення технологій харчових продуктів із використанням вторинної сировини з листопад 2021 по листопаад 2026 (Розпорядження № 125-У від 01 листопада 2021 р.) 2. Наявність патентів та свідоцтв: 1. Пат. на корисну модель 123639 UA Україна, МПК A21D 2/36 (2006.01), A21D, 13/80 (2017.01). Композиція інгредієнтів для приготування кексу [Текст] / Олійник Н. В., Глущук Х. С.; заявник і патентовласник ВНЗ Укоопспілки «ПУЕТ». - № u 2017 03694; заявл. 14.04.2017, опубл. 12.03.2018, Бюл. № 5. 2. Пат. на корисну модель 146732 UA Україна, МПК A23L 23/00 (2006), A23L 27/10 (2016.01). Композиція інгредієнтів для виробництва соусу “AURELIY LIGHT” [Текст] / Олійник Н.В., Наконечна Ю.Г.; заявник і патентовласник ВНЗ Укоопспілки «ПУЕТ». - № u2020 01330; заявл. 27.02.2020; опубл. 17.03.2021, бюл. №11. https://base.uipv.org/searchINV/search.php?action=viewdetails&IdClaim=274939 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1. Дистанційний курс із дисципліни «Теоретичні основи харчових технологій» для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ППС «Технологія харчування» / Олійник Н.В. - Полтава : ВНЗУ «ПУЕТ», 2018. - 120 с. http://www2.el.puet.ed

							u.ua/st/course/view.php?id=1541 2. Теоретичні основи харчових технологій : робочий зошит для проведення лабораторних занять та самостійної роботи студентів спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Харчові технології та інженерія», «Ресторанні технології» першого (бакалаврського) вищої освіти / Олійник Н.В., Шелудько В.М. - Полтава: ПУЕТ, 2020. - 74 с. 3. Дистанційний курс з дисципліни «Основи кондитерської майстерності» для студентів спеціальності 181 Харчові технології, освітні програми ``Харчові технології та інженерія``, ``Ресторанні технології``. 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1. Олійник Н.В. Удосконалення технології кексів з використанням вторинної рослинної сировини /Н. В. Олійник, В.В. Захаренков // Збірник наукових статей магістрів. . - Полтава: ПУЕТ, 2018. Ч. 2. - С. 67-72. 2. Олійник Н.В. Розширення асортименту м`ясних січених виробів за рахунок використанням вторинної сировини /Н. В. Олійник, М.Ю. Іванов // Збірник наукових статей магістрів. . - Полтава: ПУЕТ, 2018. Ч. 2. - С. 72-76. 3. Олійник Н.В. Використання вторинної сировини у технології борошняних кондитерських виробів / Н.В. Олійник, С.М. Андрейченко // Новітні тенденції у харчових технологіях та якість і безпечність продуктів: матеріалів VII Всеукраїнської науково-практичної конференції. - Львів:

							``Ліга прес``, 2015. - С. 57-60. 4. Олійник Н.В. Використання пшеничних висівок у технології м`ясних січених виробів / Н.В. Олійник, І.І. Гузевська // Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 45-річчю від дня заснування факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, (м. Полтава, 20-21 листопада 2019 р.). - Полтава: ПУЕТ, 2019. - С. 24-26. 5. Олійник Н.В. Вплив порошку топінамбуру на формування структурно-механічних властивостей м`ясних фаршів / Н.В. Олійник, А.М. Гередчук, Н.Ю. Клец // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції: програма та тези матеріалів VIII Міжнародної науково-технічної конференції, присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій, (м. Київ, 5-6 листопада 2019 р.). - Київ: НУХТ, 2019. - С. 252-253. 6. Олійник Н.В. Використання нетрадиційної сировини у технології рибних січених виробів / Н.В. Олійник, Л.О. Положишникова, М.М. Малікова // Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції “Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі”, 19-20 травня 2020 р. - Київ: НУХТ, 2020. - С. 166-167. 7. Олійник Н.В. Перспективи використання висівок у технології кексів / А.А. Майба, Н.В. Олійник // Актуальні питання розвитку

							науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті: тези доповідей XLIII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт за 2019 рік (м. Полтава, 07-08 квітня 2020 р.) : у 2 ч., ч. 2. - Полтава: ПУЕТ, 2020. - С. 273-275. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/8885 8. Олійник Н.В. Доцільність уведення порошку із кореня кульбаби у вироби з кексового тіста / Н.В. Олійник, Т.Г. Бульдович // Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 45-річчю від дня заснування факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, (м. Полтава, 20-21 листопада 2019 р.). - Полтава: ПУЕТ, 2019. - С. 22-24. 9.Олійник Н.В., Ярошовець С.С. Розширення асортименту м`ясних січених виробів за рахунок використання спіруліни / С.С. Ярошовець, Н.В. Олійник // Зб. наук. статей магістрів ф-ту ХТГРТБ ПУЕТ за результатами 2019-2020 н.р. - Полтава: ПУЕТ, 2019. - С. 326-331.http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7658 10. Олійник Н.В., Наконечна Ю.Г., Гузевська І.І. Вплив рецептурного складу пісочного печива на фізико-хімічні властивості готових виробів / Н.В. Олійник, Ю.Г. Наконечна, І.І. Гузевська // International scientific and practical conference “Science, engineering and technologies: current issues and research” : Conference proceedings, March 12-13, 2021. Prague:

							Izdevnieciba “Baltija Publishing”, 2021. P. 153-157. 11. Положишникова Л.О., Олійник Н.В. Інтенсифікація процесу приготування дріжджового тіста / Л.О. Положишникова, Н.В. Олійник // Матеріали міжнародних науково-практичних конференцій «Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві» та «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі». - К.: НУХТ, 2020. - С. 53-55. 12. Олійник Н.В., Белозьоров Є.О., Свирь М.С. Особливості використання рослинної сировини у технологіях січених виробів / Н.В. Олійник, Є.О. Белозьоров, М.С. Свирь // Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті : матеріали XLIV Міжнарод. наук. студ. конф. за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік. 30-31 березня 2021 р. Полтава: ПУЕТ. 2021. С. 265-267. 13. Олійник Н.В., Верпета Я.В., Радченко Д.В., Алеян М.В. Пошук альтернативних джерел для збагачення борошняних кондитерських виробів / Н.В. Олійник, Я.В. Верпета, Д.В. Радченко, М.В. Алеян // Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті : матеріали XLIV Міжнарод. наук. студ. конф. за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік. 30-31 березня 2021 р. Полтава: ПУЕТ. 2021. С. 267-269. 14. Олійник Н.В., Масич Ю.О. Використання кунжутного шроту в технології кексів / Н.В. Олійник, Ю.О. Масич // Збірник наукових статей магістрів. Навчально-науковий інститут

							харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. - Полтава : ПУЕТ, 2020. С.120 - 125. 15. Олійник Н.В., Журавльов Д.С. Розширення асортименту рибних січених виробів за рахунок використання рослинної сировини / Н.В. Олійник, Журавльов Д.С. // Збірник наукових статей магістрів. Навчально-науковий інститут харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. - Полтава : ПУЕТ, 2020. С. 91 - 97. Підвищення кваліфікації/стажування: 1. МІПО НТУ ``Харківський політехнічний інститут``, Свідоцтво про підвищення кваліфікації за курсом ``Комп`ютерні системи та мережі``, 1 березня 2017 року, термін проходження 8.12.2016-1.03.2017 року. 2. ДП ``Полтавастандартметрологія``, Довідка про підвищення кваліфікації (стажування) у сфері стандартизації та оцінки відповідності, дата видачі 17 листопада, термін проходження 06.10-17.11. 2020 року. 3. International scientific and practical conference «Наука, техніка і технології: актуальні питання та дослідження». 12-13 березня 2021 р. Прага, 2021.Сертифікат № ТС-1213080 від 13.03.2021 р. Обсяг підвищення кваліфікації (15 годин - 0,5 кредита ECTS). 4. Отримано сертифікат, що підтверджує участь у міжнародній конференції, що відбувалась у країні, яка входить до Європейського Союзу «Наука, техніка і технології: актуальні питання та дослідження» (12-13 березня 2021 року) та зазначено обсяг підвищення кваліфікації (15 годин - 0,5 кредита ECTS).

							5. Підвищення кваліфікації ДП ``Полтавастандартметрологія``, довідка про стажування з 6.10-17.11.2020р., видана ДП ``Полтавастандартметрологія, №03/18/1163 від 17.11.2020 р.
94581	Бобух Надія Миколаївна	завідувач кафедри, професор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом доктора наук ДД 007807, виданий 18.11.2009, Диплом кандидата наук ФЛ 012488, виданий 26.04.1989, Атестат доцента ДЦ 004422, виданий 28.05.1993, Атестат професора 12ПР 008821, виданий 04.07.2013	35	ОК 4 Українська мова (за професійним спрямуванням)	БОБУХ Н.М. Відповідає пунктам 1,4,7,8 вимог п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Бобух Н. М. Контрастиви в мовно-художній картині світу Григорія Коваля / Н. М. Бобух // Український смисл : наук. зб. / за ред. проф. І. С. Попової. - Дніпро : Ліра, 2017. - С. 13-23 (індексовано в наукометричних базах: National Library of Ukraine Vernadsky, Index Copernicus International (ICV 2015: 42.45), Google Scholar). Режим доступу: https://ukrsense.dp.ua/index.php/USENSE/index 2. Бобух Н. М. Функційно-семантичні параметри категорії ствердження в українській літературній мові / Н. М. Бобух // Український смисл : наук. зб. / за ред. проф. І. С. Попової. - Дніпро : Ліра, 2017. - С. 286-288 (індексовано в наукометричних базах: National Library of Ukraine Vernadsky, Index Copernicus International (ICV 2015: 42.45), Google Scholar). Режим доступу: 3. Бобух Н. М. Антонімічні лексеми в романі Павла Загребельного «Розгін» / Н. М. Бобух // Український смисл : наук. зб. / за ред. проф. І. С. Попової. - Дніпро : Ліра, 2018. - С. 129-139 (індексовано в наукометричних базах: National Library of Ukraine Vernadsky, Index Copernicus International (ICV 2015: 42.45), Google Scholar). Режим доступу: 4. Бобух Н. М. Лексичні опозиції як

							засіб створення контрасту в повісті Івана Нечуя-Левицького «Хмари» / Н. М. Бобух // Український смисл : наук. зб. / за ред. проф. І. С. Попової. - Дніпро : Ліра, 2019. - С. 3-11 (індексовано в наукометричних базах: National Library of Ukraine Vernadsky, Index Copernicus International (ICV 2017: 51.15), Google Scholar). Режим доступу: < https://ukrsense.dp.ua/index.php/USENSE/index > 5. Бобух Н. М. Лексичні опозиції в поетичних творах Максима Рильського // Мова і міжкультурна комунікація : зб. наук. праць / гол. ред. проф. Н. М. Бобух. - Полтава : ПУЕТ, 2019. - Вип. 2. - С. 115-124 (індексовано в наукометричних базах: National Library of Ukraine Vernadsky, Index Copernicus International (ICV 2017 = 57.33), Google Scholar). Режим доступу: < http://www.im.puet.edu.ua > 6. Бобух Н. М. Антонімічні лексеми в поетичному тексті (на матеріалі творів Олександра Олеся) / Н. М. Бобух // Лінгвістика : зб. наук. пр. - Старобільськ : ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2017. - № 1 (36). - С. 165-174. Режим доступу: < http://luguniv.edu.ua/wp-content/uploads/2014/11/lingvistyka_1362017.pdf > 7. Бобух Н. М. Семантико-стилістичні функції лексичних опозицій у романі Павла Загребельного «День для прийдешнього» / Н. М. Бобух // Лінгвістика : зб. наук. пр. - Старобільськ : ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2018. - № 1 (38). - С. 124-132. Режим доступу: < http://dspace.luguniv.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/2894/1/%E2%84%961%2838%29%202018.pdf > 8. Семантико-

							стилістичні функції контрастивів у художніх текстах Івана Нечуя-Левицького / Н. М. Бобух // Лінгвістика : зб. наук. пр. - Старобільськ : ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2019. - № 2 (41). - С. 119-128. Режим доступу: < http://ling.luguniv.edu.ua/index.php/ling/article/view/58 > 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта: 1. Член редакційної колегії наукового збірника «Український смисл» (Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара). Режим доступу: 2. Член редакційної ради збірника наукових праць «Культура слова» (Інститут української мови Національної академії наук України). 3. Головний редактор збірника наукових праць «Мова і міжкультурна комунікація» (Інститут української мови Національної академії наук України, Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»). Режим доступу: 4. Член редакційної колегії щомісячного міжнародного наукового журналу з гуманітарних дисциплін «ELM? ??» https://www.aem.az/34-redakcionnaja-kollegija.html 7. Участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради: 1. Офіційний опонент: 1. Голікова Н. С. Художній дискурс П. А. Загребельного: лінгвокогнітивний і прагмастилістичний аспекти : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня д-ра філол. наук : спец. 10.02.01 «Українська мова». - Київ, 2019. - 40 с.Режим доступу:

							http://www1.nas.gov.ua/institutes/ium/Structure/councils/Documents/golikova-avtoref.pdf 2. Член спеціалізованих учених рад: 1. Д 08.051.05 у Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара Наказ № 975 Міністерства освіти і науки України від 11.07.2019 року. 2. Мялковська Л. М. «Мовотворчість І. С. Нечуя-Левицького в контексті історії української літературної мови другої половини XIX - початку XX ст.» : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня д-ра філол. наук : спец. 10.02.01 «Українська мова». - Київ, 2020. - 42 с. Режим доступу: 4. Мірошниченко І. Г. «Стислий текст в українському масмедійному дискурсі» : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. філол. наук : спец. 10.02.01 «Українська мова». - Дніпро, 2020. - 24 с. Режим доступу: http://www.dnu.dp.ua/docs/ndc/dissertations/K08.051.05/autoreferat_5f392574cfad8.pdf 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1. Бобух Н. М. Вступ до мовознавства : навч.-метод. посіб. для дистанційного навчання [електрон. ресурс] - [Інститут заочно-дистанційного навчання ВНЗ ПУЕТ]. - 2018 Режим доступу: 2. Бобух Н. М. Лінгвістичні основи документознавства : навч.-метод. посіб. для дистанційного навчання [електрон. ресурс] - [Інститут заочно-дистанційного навчання ВНЗ ПУЕТ]. - 2019 Режим доступу: 3. Бобух Н. М. Мовний етикет : навч.-метод. посіб. для дистанційного навчання [електрон. ресурс] - [Інститут заочно-дистанційного

							навчання ВНЗ ПУЕТ]. - 2019 Режим доступу: 4. Бобух Н. М. Основи наукових досліджень : навч.-метод. посіб. для дистанційного навчання [електрон. ресурс] - [Інститут заочно-дистанційного навчання ВНЗ ПУЕТ]. - 2019 Режим доступу: < http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1357 > 5. Бобух Н. М. Практична стилістика української мови: навч.-метод. посіб. для дистанційного навчання [електрон. ресурс] - [Інститут заочно-дистанційного навчання ВНЗ ПУЕТ]. -2019 Режим доступу: 6. Бобух Н. М. Загальне мовознавство: навч.-метод. посіб. для дистанційного навчання [електрон. ресурс] - [Інститут заочно-дистанційного навчання ВНЗ ПУЕТ]. -2020 Режим доступу: http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1874 Підвищення кваліфікації/стажування: 1. Підвищення кваліфікації у Полтавському інституті екноміки і права Вищого навчального закладу ``Відкритий міжнародний університет розвитку людини ``України`` на кафедрі`` тема: ``Інноваційні форми та медоти викладання іноземної мови у закладах вищої освіти`` з 28 вересня 2020 по 07 листопада 2020 року, 180 годин, 6 кредитів. Посвідчення № 69-3 від 09 листопада 2020 року
16077	Горобець Олександра Михайлівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом магістра, Полтавський університет споживчої кооперації України, рік закінчення: 2009, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 046000,	11	ОК 13 Методи контролю якості продукції в галузі	ГОРОБЕЦЬ О.М. Відповідає пунктам 1,2,3,4,8,12,13,15 вимог п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Development of Resource Effective and Cleaner Technologies Using the Waste of Plant Raw Materials / A. Horobetc and els // Journal of Ecological

				виданий 01.02.2018, Атестат доцента АД 005277, виданий 24.09.2020			Engineering/ 2020. Vol. 21 (4). P. 178-184. http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/8577/1/Development%20of%20Resource.pdf 2. Хомич Г. П., Горобець О. М., Використання пюре з журавлини в технології виробів з дріжджового тіста // Науковий вісник ПУЕТ серія Технічні науки №1(83), 2017. - С. 53 - 59. 3. Хомич Г. П. Комплексна оцінка якості соусів на фруктово-овочевій основі [Текст] / Г. П. Хомич, О. М. Горобець, Г. В. Крусір, Ю. В. Левченко // Науковий вісник PUET: Technical Sciences. - Полтава: 2019. Вип. 1 (85). - с. 79 - 86. http://www.journal.puet.edu.ua/index.php/nvts/article/viewFile/1425/1237 Борошно м`якої пшениці в технологіях харчових продуктів / Горобець О.М. та інші // Науковий вісник ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології , Випуск 22 № 93 (2020), 3-8. 4. Горобець О.М., Левченко Ю.В., Бородай А.Б. Інноваційні технології кондитерських виробів із використанням пюре з обліпихи. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2020 Том 3 № 1. С 80-91. 5. Комплексне використання журавлини в технології борошняних виробів / Горобець О.М. та інші // Науковий вісник PUET: Technical Sciences. Полтава: 2019. Вип. 1 (86). с. 29 - 37. 6. Використання вторинної рослинної сировини в технології солодких страв та оздоблювальних напівфабрикатів / Горобець О.М. та інші // Науковий вісник PUET: Technical Sciences. Полтава: 2019Вип. 1 (86). с. 21 - 28. http://www.journal.pue

							t.edu.ua/index.php/nvts/article/view/1599 3. Наявність підручників/навчальних посібників/монографій: 1. Використання нетрадиційної рослинної сировини у технології борошняних виробів як складова підприємницької діяльності закладів ресторанного господарства // Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва. Полтава. Вид. ПП «Астрая». 2019 р. С. 249-259. ISBN 978-617-7669-49-3 2. Інноваційні технології кондитерських виробів з використанням пюре з обліпихи. Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва : колективна монографія ; за ред. Калашник О.В., Х.З. Махмудов, І.О.Яснолоб. Полтава : Видавництво ПП ``Астрая``, 2020. 320 с.ISBN: 978-617-7915-05-7 13. Проведення навчальних занять іноземною мовою: 241 «Готельно-ресторанна справа» 5 кредитів (150 годин). Спеціальність 181 Харчові технології ОП «Ресторанні технології» 3 кредити (90 годин). 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта: 1. 0114U003955 Розробка технології продукції харчування підвищеної біологічної цінності 1.03.2014 - 1.12.2020 р.р. Розпорядження № 7а від 27.01.2015 року 2. 0121U113848 Розроблення та вдоконалення технологій харчових продуктів із використанням вторинної сировини з листопад 2021 по

							листопаад 2026 (Розпорядження № 125-У від 01 листопада 2021 р.) 15. Керівництво школярем: 1. Голова журі конкурсу відповідно до наказу «Про проведення ІІ етапу Всеукраїнського конкурсу фахової майстерності серед здобувачів професійної (професійно-технічнічної) освіти з професії «Кухар» №109 від 25.03.2019 2. Член журі відповідно до положення про Всеукраїнський конкурс кулінарної (кондитерської) майстерності «Gold Coop - 2018» («Золото кооперації - 2018») Постанва правління Укркоопсоживспілки №23 від 07.08.2018 2. Наявність патентів та свідоцтв: 1. Пат. № 129211 Україна МПК A21D 13/08(2018.01) A21D 2/36 (2018.01) «Композиція інгредієнтів для приготування бісквітного напівфабрикату з порічкою» / Хомич Г.П., Горобець О.М. / заявник і патентовласник Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» від 25.10.2018 бюл. № 20, заявка № u 2018 04168 від 02.07.2018; 2. Пат. № 129209 Україна МПК A23L 21/10 (2018.01) A23L 29/256 (2018.01) «Композиція інгредієнтів для приготування самбуку яблучного з чорною смородиною» / Хомич Г.П., Горобець О.М. / заявник і патентовласник Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» від 25.10.2018 бюл. № 20, заявка № u 2018 04140 від 27.08.2018; 3. Пат. № 132290 Україна МПК A2ID 2/36 (2018.01) A2ID 15/00 (2018.01) «Композиція

							інгредієнтів булочки для гамбургеру зі шпинатом» / Хомич Г.П., Горобець О.М./ заявник і патентовласник Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» від 25.02.2019 р. бюл. № 4, заявка № u 2018 07985 від 18.07.2018. 4. Пат. № 142965 Україна МПК A2ID 2/36 (2018.01) A2ID 15/00 (2018.01) «Композиція інгредієнтівля приготування пана коти з хеномелесом / Хомич Г.П., Горобець О.М./ заявник і патентовласник Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» від 20.19.2020р. бюл. № 13, заявка u 2019 11295 від 20.11.2019 http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/9639 5. Патент на корисну модель № 142966 Україна МПК A21D 2/36 (2006.01) Композиція інгредієнтів для приготування бісквітного напівфабрикату з кавовим шламом / заявник і патентовласник Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1. Методичні рекомендації та вимоги до підготовки магістерських робіт для студентів спеціальності 181 Харчові технології освітні програми «Технології в ресторанному господарстві», «Технології зберігання, консервування та переробки м`яса», «Технології зберігання, консервування та переробки плодів та овочів» ступеня магістра

							[Електронний ресурс] / Г.П. Хомич , А. Л. Рогова , О. М. Горобець . Полтава : ПУЕТ, 2018. - 39 с. - Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ. 2. Робочий зошит для практичних занять здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Харчові технології та інженерія» ступеня бакалавра з дисципліни «Проектування закладів ресторанного господарства» Полтава: ПУЕТ, 2020. - 116 с. 3 Дистанційний курс з дисципліни Методи контролю продукції якості в галузі оновлено вересень 2020 http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2658 4 Дистанційний курс з дисципліни Основи класичної кулінарії для іноземних студентів створено травень 2020http://www2.el.puet.edu.ua/iz/course/view.php?id=527 5. Дистанційний курс з дисципліни Основи кондитерської майстерності створено січень 2021 http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2335 6. Дистанційний курс з дисципліни Food коучинг з харчуваня створено жовтень 2021 http://www2.el.puet.edu.ua/zo/course/view.php?id=2670 7. Дистанційний курс з дисципліни технологія галузі створено травень 2020 http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2148 8.Методичні рекомендації та вимоги до підготовки магістерських робіт для студентів спеціальності 181 Харчові технології освітні програми «Технології в ресторанному господарстві», «Технології зберігання, консервування та переробки м`яса», «Технології

							зберігання, консервування та переробки плодів та овочів» ступеня магістра [Текст] / Г. П. Хомич , А. Л. Рогова , О. М. Горобець . - Полтава : ПУЕТ, 2018. - 39 с. - Те саме [Електронний ресурс]. Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ. - На укр. яз. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/255337/default 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1. Использование продуктов переработки хеномелеса в технологи изделий из дрожжевого теста [Текст] / Горобець О.М., Микитенко М.П. // Техника и технология пищевых производств: XI міжнар. наук. конф. студ и аспирантов, 18-19 апреля 2019 р.;. - Могилев. - с. 82-83. 2. Використання желюючого соку в технології солоких страв та оздоблювальних напівфабрикатів [Текст] / Хомич Г.П. Горобець О.М. Іванник Д.В., Бойко А.І.// Наука і молодь в XXI сторіччі: VI міжнар.молод. наук.-практ. інтер-конф., 30 листопада 2018 р.- Полтава : ПУЕТ. - с. 402-404. 4. Хомич Г.П., Горобець О.М. Перспективи використання відходів журавлини у технології борошняних виробів та солодких страв. Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : матеріали I Міжнародної наук.-практ. інтернетконф. - Прага: Oktan Print s.r.o., 2020.- С66-68 5. Хомич Г.П., Горобець О.М., Борщенко Д.І., Гречко І.О. Використання відходів сокового виробництва з хеномелесу в

							технології заморожених борошняних виробів. Наука і молодь в XXI сторіччі: збірник тез доповідей VI Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет конференції (місто Полтава, 5 грудня 2019 року) - Полтава: ПУЕТ, 2019. - 454 с. - С.442-445 Підвищення кваліфікації/стажування: 1.Collegium Civitas, м. Варшава, сертифікат про проходження стажування науково-педагогічних працівників № 9/2019 від 11.07.2019 року за програмою «Інтернаціоналізація вищої освіти. Організація навчального процесу та інноваційні методи навчання у вищих навчальних закладах Польщі». 2 Виробниче стажування в республиці Болгарія місто Варна, компанія Ітеробмін. Сертифікат від 10.09.2019. Стажування з 15.07.19 по 21.07.19
151367	Молчанова Наталія Юріївна	доцент, Суміщення	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом магістра, Полтавський кооперативний інститут, рік закінчення: 2000, спеціальність: 091706 Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів, Диплом кандидата наук ДК 006779, виданий 17.05.2012, Атестат доцента 12ДЦ 043320, виданий 15.12.2015	21	ОК 17 Тепло-, енергозбереження та ресурсоефективне виробництво	Відповідає пунктам 3,4,8,12 вимог п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. V. Skrypnyk. Improving heat transfer coefficient during double-sided meat frying / V. Skrypnyk, Ya. Bychkov, N. Molchanova, A. Farisieiev // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2017. - V. 4 (11 (88)). - P. 23-28. (Scopus) < https://pdfs.semanticscholar.org/49fa/8e1e158acff1d799892eee91143e8f08476d.pdf > 3. Наявність підручників/навчальних посібників/монографій: 1. Вивчення показників безпечності хліба пшеничного у контексті вимог системи НАССР / Калашник О.В., Юдічева О.П., Ткаченко А.С., Молчанова Н.Ю. //

							Природно-ресурсний та енергетичний потенціали: напрями збереження, відновлення та раціонального використання : колективна монографія / за ред. О.О. Горба, Т.О. Чайки, І.О. Яснолоб. - П. : Видавництво ПП «Астрая», 2019. - 279 с. - С. 151 - 157. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7405 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1. Охорона праці в торгівлі [Електронний ресурс] : дистанційний курс для студентів спеціальності 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» / Н.Ю. Молчанова. - Полтава: ПУЕТ, 2017. Режим доступу: < http://www2.el.puet.edu.ua/zo/course/view.php?id=929 >. 2. Технологічне обладнання галузі [Електронний ресурс]: дистанційний курс для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» / Н.Ю. Молчанова. - Полтава: ПУЕТ, 2017. Режим доступу: < http://www2.el.puet.edu.ua/zo/course/view.php?id=830 >. 3. Обладнання закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]: дистанційний курс для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» / Н.Ю. Молчанова. - Полтава: ПУЕТ, 2018. Режим доступу: < http://www2.el.puet.edu.ua/izdo/course/view.php?id=1430 > 4. Технологічне обладнання галузі (I семестр) [Електронний ресурс]: дистанційний курс для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОП ``Харчові технології та інженерія``, 3 курс / Н.Ю. Молчанова. - Полтава: ПУЕТ, 2020. Режим доступу: <

							http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2246 >
5. Обладнання підприємств торгівлі та сфери послуг [Електронний ресурс]: дистанційний курс для студентів спеціальності 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність ОП ``Підприємництво, торгівлія та логістика``, 1 курс / Н.Ю. Молчанова. - Полтава: ПУЕТ, 2020. Режим доступу: < http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2065 >
8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта:
1. Відповідальний виконавець наукової теми 293/09 ``Інтенсифікація технологічних процесів з використанням різних фізичних методів з метою енергозбереження при обробці харчових продуктів. Розробка вимог до апаратів`` у період з 2009-2013. Розпорядження № 75 від 18 березня 2009 р. З продовженням до червня 2017 року. Витяг з протоколу №3 засідання Вченої ради Вищого навчального закладу Укоопспілки ``Полтавський університет економіки і торгівлі`` від 15 березня 2017 року.
2. Член редакційної колегії збірника «Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі», серія «Технічні науки» включеного в перелік наукових фахових видань України з технічних та економічних наук (Наказ МОН України № 820 від 11.07.2016), індексується в наукометричних базах Index Copernicus (ICV 2015: 42.93; 2016: 56.48) та Giobal Impact Factor (2013: 0.514; 2014: 0.604; 2015: 0.722)
12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або

							консультаційних публікацій: 1. V. Skrypnyk. Investigation of the influence of the temperature level on the bilateral meat frying process / V. Skrypnyk, Ya. Bychkov, N. Molchanova, A. Farisieiev // EUREKA: Life Sciences , 2017. - V.4(10). - P. 16-20 (Index Copernicus). < http://eu-jr.eu/life/article/view/376 > 2. Оберемок В.М. Дослідження впливу обробки харчових продуктів в електромагнітних апаратах на їх якість / В. М. Оберемок, Н. Ю. Молчанова // Нові технології і обладнання харчових виробництв : матеріали Міжвузівського науково-практичного семінару (м. Полтава, 6 квітня 2017 року) / науковий керівник семінару В. О. Скрипник. - Полтава : ПУЕТ, 2017. - 47 с. - С. 31-33.< http://dspace.uccu.org.ua/bitstream/123456789/5843/1/%D0%9E%D0%B1%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%BC%D0%BE%D0%BA%202.pdf > 3. Оберемок В.М. Електромагнітні апарати з феромагнітними робочими елементами для проведення технологічних процесів у харчовій промисловості / В. М. Оберемок, Я. М. Бичков, Н. Ю. Молчанова // Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності : друга міжнародна науково-практична конференція, 5-7 вересня 2017 р. : [матеріали конференції] / під заг. ред. Г. В. Дейниченка. - Харків : ХДУХТ, 2017. - 334 с. - С. 73-74. < http://elib.hduht.edu.ua/handle/123456789/1943 > 4. Бичков Я.М. Аспекти превентивної безпеки людини в Україні / Я. М. Бичков, Н. Ю. Молчанова //

							Превентивна безпека людини в сучасних умовах : матеріали Міжвузівського круглого столу, присвяченого Всесвітньому дню охорони праці (м. Полтава, 28 квітня 2017 року). - Полтава : ПУЕТ, 2017. - 86 с. - 1 електрон. опт. диск (DVD-ROM). -Текст укр., рос., англ. мовами. С.52-54. < http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/6351?mode=full > 5. Молчанова Н.Ю. Актуальні проблеми реалізації прав осіб на освіту впродовж життя в Україні / Н.Ю. Молчанова, Н.В. Герман, // Дистанційна освіта: забезпечення доступності та неперервної освіти впродовж життя (E-learning and University education-2017) : матеріали XLII Міжнародної науково-методичної конференції. (м. Полтава, 9-10 лютого 2017 р.). - Полтава: ПУЕТ, 2017. - С. 44-45. < http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/5846/1/%D0%93%D0%B5%D1%80%D0%BC%D0%B0%D0%BD_%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D1%87%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0.pdf > 6. Молчанова Н.Ю. Особливості навчання з питань безпеки життєдіяльності в закладах вищої освіти / Н.Ю. Молчанова, Н.В. Герман, // Захищене та здорове покоління : збірник тез доповідей Міжвузівського круглого столу, присвяченого Всесвітньому дню охорони праці (м. Полтава, 27 квітня 2018 року). - Полтава : ПУЕТ, 2018. - 26 с. - С. 22-23. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7408 7. Молчанова Н.Ю. Пожежна безпека в закладах освіти України / Н.В. Герман, Н. Ю. Молчанова // Захищене та здорове покоління : збірник тез доповідей Міжвузівського круглого

							столу, присвяченого Всесвітньому дню охорони праці (м. Полтава, 27 квітня 2018 року). - Полтава : ПУЕТ, 2018. - 26 с. - С. 24-25. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7409 8. Молчанова Н.Ю. Дуальна форма навчання в університеті як вирішення проблеми поєднання теоретичних знань та практичних навичок при підготовці висококваліфікованих фахівців / Н.Ю. Молчанова, Н.В. Герман, // Якість вищої освіти: компетентнісний підхід у підготовці сучасного фахівця : матеріали XLIII Міжнародної науково-методичної конференції (м. Полтава, 14-15 листопада 2018 року). - Полтава : ПУЕТ, 2019. - 328 с. - С. 150-151. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7406 9. Скубій О. С., Молчанова Н. Ю. Стан пожежної безпеки в Україні. /Актуальні питання розвитку економіки, харчових технологій та товарознавства: тези доповідей XLI Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2017 рік, присвяченої 100-річчю Національної академії наук України (м. Полтава, 17-18 квітня 2018 року). - Полтава : ПУЕТ, 2018. - 480 с. - С. 398-399. Текст укр., рос., англ. мовами. http://www.buhoblic.puet.edu.ua/files/stconf2018.pdf Підвищення кваліфікації/стажування: 1. Всесвітня організація інтелектуальної власності WIPO, Академія BOIC, підвищення кваліфікації з курсу дистанційного навчання ``Основи інтелектуальної власності``, з 01.10.2019 по

							18.11.2019, свідоцтво про підвищення кваліфікації № 8zdPnnSqX3 від 18.11.2019 р. 2. Весняна школа «Трансфер технологій та інновацій: європейський та український досвід» /Spring school "Transfer of Technologies and Innovations: European and Ukrainian Experience" в межах проєкту Jean Monnet 611679-EPP-1-2019-1-UA-EPPJMO-MODULE ``European Experience in Technology Transfer for Ukrainian Universities``/ EXTECH. - 30 годин з 03.03.2021 по 11.03.2021
246169	Гередчук Аліна Михайлівна	старший викладач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом кандидата наук ДК 042286, виданий 27.04.2017	9	ОК 20 Харчові технології	Відповідає пунктам 1,2,3,4,8,12 вимог п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Pasichnyi, V., Shevchenko, O., Khrapachov, O., Marynin , A., Radzievskaya, I., Matsuk, Y., Geredchuk, A., Kuligin, M. Substantiating the optimized shelf life of pasteurized sausages with the elements of active packaging. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2020. №. 4/11 (106). P. 46-54. 2. Пакування під вакуумом як спосіб подовження термінів зберігання охолодженого м`яса та напівфабрикатів з нього / [В.М. Пасічний, О.В. Храпачов, А.І. Маринін, А.М. Гередчук] // Харчова промисловість : наук. журн. - К. : НУХТ, 2018. - №. 23. - С. 88-94. < http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/28287 > 3. Вплив протеази мікробіологічного походження на процес автолізу у м`ясі курчат-бройлерів / [Д.А. Шведюк, В.М. Пасічний, О.О. Мороз, А. М. Гередчук] // Науковий Вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.

							3. Ґжицького. - 2018. - Т. 20 (№ 90). - С. 32-35. 4. Розробка технологій білково-жирових емульсій для кулінарних напівфабрикатів / [В. М. Пасічний, А. М. Гередчук, Н. В. Олійник, О. І. Положишникова] // Науковий вісник ВНЗ УКООПСПІЛКИ ``Полтавський університет економіки і торгівлі, Серія «Технічні науки». - 2018. - № 1 (85). - С.25-31. < http://journal.puet.edu.ua/index.php/nvts/article/view/1418 > 5. Гередчук А.М., Пасічний В.М., Ткач Н.І., Топчій О.А. Розробка технології паштету печінкового підвищеної харчової цінності. Науковий вісник PUET: Technical Sciences. 2019. Вип. 1 (91). С. 47-53. 6. Радзієвська І.Г., Мельник О.П., Пушнова А.О., Гередчук А.М. Використання олії чорного кмину у складу засобу для волосся. Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2019. Том 25, № 6. С. 165-172. 7. Pasichnyi, V., Shevchenko, O., Khrapachov, O., Marynin , A., Radzievskaya, I., Matsuk, Y., Geredchuk, A., Kuligin, M. Prognostication of storage terms for pasteurized sausages with active package elements. EUREKA: Life Sciences. 2020. №. 4. P. 34-43. DOI: 10.21303/2504-5695.2020.001376/ 3. Наявність підручників/навчальних посібників/монографій: 1. Використання нетрадиційної рослинної сировини у технології борошняних виробів як складова підприємницької діяльності закладів ресторанного господарства // Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку

							підприємництва. Монографія. Полтава. Вид. ПП «Астрая». С. 249-259, 2020 р.ISBN 978-617-7669-49-3 Режим доступу: < http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10064 > 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта: 1. 0114U003955 Розробка технології продукції харчування підвищеної біологічної цінності 1.03.2014 - 1.12.2020 р.р. Розпорядження № 145 -У від 17.09.2019 року 2.0121U113848 Розроблення та вдоконалення технологій харчових продуктів із використанням вторинної сировини з листопад 2021 по листопаад 2026 (Розпорядження № 125-У від 01 листопада 2021 р.) 2. Наявність патентів та свідоцтв: 1.Патент на корисну модель № u 2020 03904 від 30.06.2020 ``Склад парфе ябучно-вершкового з овочево-плодовим наповнювачем`` / Наконечна Ю.Г., Бородай А.Б., Гередчук А.М. 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Загальні технології харчових виробництв», для студентів спеціальності 181 Харчові технології, освітньої програми ``Технології в ресторанному господарстві`` (2019 р). Режим доступу: 2. Дистанційні курси з навчальної дисципліни ``Харчові технології`` (для I та II семестрів) , для студентів спеціальності 181 Харчові технології, освітніх програм ``Харчові технології та інженерія`` та

							``Ресторанні технології`` (2020 р). Режим доступу: 3. Дистанційні курси з навчальної дисципліни ``Сучасні кулінарні трендиї`` для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, освітньої програми ``Готельно-ресторанна справа`` (2020 р). Режим доступу: 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1. Гередчук А.М. Використання білково-жирових емульсій для поліпшення технологічних характеристик м`ясомістких напівфабрикатів / А. М. Гередчук, В. М. Пасічний // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції: матеріали VII Міжнарод. наук.-техн. конф., (Київ, 6-7 листоп. 2018 р.) М-во освіти і науки України, Націон. ун-т харч. технологій. - Київ : НУХТ, 2018. - 154-155 с. 2. Гередчук А.М., Бондар І.О. Розробка рецептури печінкового паштету оздоровчого спрямування. Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді : зб. тез доповідей Всеукраїнської наук.-практ. конф. здобувачів вищої освіти і молодих учених, 8 квіт. 2020 р. Харків : ХДУХТ, 2020. Ч. 1. С. 53. 3. Гередчук А.М. Розробка технології м`ясного суфле покращеної харчової та біологічної цінності. Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі: матеріали IX Всеукр. наук.-практ. конф., 19 - 20 травня 2020 р.

							Київ: НУХТ, 2020. С. 170-171. 4. Гередчук А.М., Олійник Н.В., Клец Н.Ю. Вплив порошку топінамбуру на формування структурно-механічних властивостей м`ясних фаршів. Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції: програма та тези матеріалів VIII Міжнарод. наук.-техн. конференції, 5-6 лист. 2019 р, Київ : НУХТ, 2019. С. 252-253. 5. Гередчук А.М. Левченко Ю.В. Перспективи розвитку гастрономічного туризму на Полтавщині. Перспективи розвитку економіки та управління в умовах кризи: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., 20 липня 2020 р. Одеса: Східноєвропейський центр наукових досліджень, 2020. С. 73-76. 6. Гередчук А.М. Булах Т.С. Розробка нових композиційних сумішей для безглютенових соусів та емульсійних продуктів ресторанної сфери. Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., 24 листоп. 2020 р. Мелітополь: Таврійський державний агротехнологічний університет ім. Д. Моторного, 2020. С. 275-276. 7. Пасічний В.М., Мацук Ю.А., Гередчук А.М. Удосконалення технології рибних страв за рахунок використання порошку псиліуму. Perspectives of world science and education: abstracts of XIII International Scientific and Practical Conference, 9-11 September 2020. Osaka, Japan: CPN Publishing Group, 2020. С. 213-216. 8. Гередчук А. М.,

							Наконечна Ю. Г. Роблення рецептур безмолочного бланманже. Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі: матеріали VI Міжнар. наук.-практ. конф., 24 листоп. 2020 р. Київ: Національний університет харчових технологій, 2020. С. 97-99. 9. Гередчук А.М., Дмітрієва А. Г. Нутове борошно у технології кексових виробів. Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді: тези доповідей VII Всеукр. студ. наук. конф., 18 березня 2021 р. Київ : Київ. нац. торг.-екон. у-т, 2021. С. 282-283. 10. Гередчук А.М., Бондар І.О. Технологія дієтичних м`ясних продуктів з шротом зародків пшениці. Актуальні питання харчової промисловості та перспективи розвитку галузі : матеріали II Всеукр. Студ. інтернет-конф. 6 травня 2021 р. Херсон: ХДАЕУ, ВЦ «Колос». 2021. С. 25-26. 11. Гередчук А.М., Бородай А. Б. Розробка технології желейних солодких страв на основі «рослинного молока». Нові технології і обладнання харчових виробництв : матеріали Міжвузівського наук.-практ. семінару. 15 квітня 2021 р. Полтава: ПУЕТ. 2021. С. 11-13. 12. Гередчук А.М., Милуш Я. В. Розроблення технології кондитерських виробів підвищеної поживної цінності. Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті : матеріали XLIV Міжнарод. наук. студ. конф. за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік. 30-31 березня 2021 р. Полтава: ПУЕТ. 2021.

							С. 281-283. 13. Гередчук А.М., Дмітрієва А. Г. Перспективи використання «рослинного молока» в технологіях желейних солодких страв. Інноваційні процеси і їх вплив на ефективність діяльності підприємства : збірник тез доповідей учасників Вісімнадцятої наук. практ. конф. студентів закладів вищої освіти та фахової передвищої освіти Укоопмпілки. Частина 3. Київ : 2021. С. 20-24 Підвищення кваліфікації/стажування: 1. Диплом доктора філософії (науковий ступінь кандидата технічних наук) ДК № 042286 присвоєно рішенням Атестаційної колегії МОН України від 27.04.2017 р. 2. Атестація щодо володіння державною мовою (Посвідчення ДП 09019, від 19.02.2019).
143179	Наконечна Юлія Григорівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом спеціаліста, Полтавський кооперативний інститут, рік закінчення: 2000, спеціальність: 091712 Технологія консервування, Диплом кандидата наук ДК 043074, виданий 08.11.2007, Атестат доцента 12ДЦ 046845, виданий 25.02.2016	14	ОК 19 Організація виробництва	Відповідає пунктам 1,2,4,8,12 вимог п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Khomych, G. Study of he chemical composition of cranberry and the use of berries in food technology [Text] / G. Khomych, Y. Matsuk, J. Nakonechnaya, N. Oliynyk, L. Medvedev // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies- 2017. - Vol. 6/11 (90). - P. 29-35. [PDF] с сайта puet.edu.ua Scopus < http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/6160/1/117315-255617-1-PB.pdf> 2. Розроблення харчових раціонів резистентної дії І.С Тюрікова, Ю.Г Наконечна - Науковий вісник PUET: Technical Sciences, 2019 http://www.journal.puet.edu.ua/index.php/nvts/article/download/1423/1235 3. Research of cranberry main indicators of chemical composition and its

							processing products. G Khomych, Y Matsuk, J Nakonechnaya, N Oliynyk, L Medved. EUREKA: Life Sciences, 29-36.- 2017. Food Science and Technology (2017), «EUREKA: Life Sciences»Number 6.- P. 29-36 Талін (Естонія) http://www.eu-jr.eu/life/article/download/509/497 4. MEDICO-BIOLOGICAL ASSESSMENT OF DRINKS RESISTANT ACTION/ Tiurikova I., Peresichnyi M., Vesnina L., Nakonechna Y., Rogova N./ Norwegian Journal of development of the International Science. Number 9 - Oslo, Norway, 2017. - P. 65-68 http://www.dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/6197/1/26.04.18%201.pdf 5. TECHNOLOGICAL ASPECTS OF QUINE FRUIT USE IN ICE CREAM TECHNOLOGY / Nakonechna Y, Tiurikova I. Науковий журнал «Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації». Т.3 № 1. Київ. 2020. 59-68с. http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/9199/1/205567-462531-1-PB.pdf 6. Khomych, G., Tkach, N., Nakonechna, Y., Nesterenko, O., & Prior, N. (2021). Використання топінамбуру у технології борошняних виробів. НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології, 23(95), 13-19. 7. Хомич, Г. П., Олійник, Л. Б., & Наконечна, Ю. Г. (2021). ОПТИМІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ХАРАКТЕРИСТИК М`ЯСНИХ МАРИНОВАНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ. Вісник ЛТЕУ. Технічні науки, (25), 127-135. https://doi.org/10.36477/2522-1221-2021-25-17 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного

							редактора/члена редколегії/експерта: 1. 0114U003955 Розробка технології продукції харчування підвищеної біологічної цінності 1.03.2014 - 1.12.2020 р.р. Розпорядження № 145 -У від 17.09.2019 року 2. 0121U113848 Розроблення та вдоконалення технологій харчових продуктів із використанням вторинної сировини з листопад 2021 по листопад 2026 (Розпорядження № 125-У від 01 листопада 2021 р.) 2. Наявність патентів та свідоцтв: 1. Спосіб виробництва м`ясних паштетів. Пат. 144385 Україна МПК (2020.01) A23L 13/00 / Наконечна Ю. Г. Будник Н.В., Мацук Ю.А., Кайнаш А.П., Заяв. 16.04.2020. Опубл. 25.09.2020. Бюл.№ 18 2. КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СОУСУ ``AURELIY LIGHT``. Пат. 146732 Україна МПК (2021.01) A23L 23/00 / Наконечна Ю. Г. Олійник Н.В..Заяв. 27.02.2020. Опубл. 17.03.2021. Бюл.№ 11 3. Спосіб приготування рослинного молока з горіхів. Пат. 146739 Україна МПК (2021.01) A23C 11/00 / Наконечна Ю.Г., Хомич Г.П...Заяв. 03.06.2020. Опубл. 17.03.2021. Бюл.№ 11 4. Спосіб консервування грибів шампіньйонів. Пат. 146738 Україна МПК (2021.01) A23B 7/00 / Наконечна Ю.Г., Хомич Г.П...Заяв. 03.06.2020. Опубл. 17.03.2021. Бюл.№ 11 5. Склад мафінів функціонального призначення. Пат. 146737 Україна МПК (2021.01) A21D 13/00 / Наконечна Ю.Г., Хомич Г.П...Заяв. 03.06.2020. Опубл. 17.03.2021. Бюл.№ 11 6. Склад парфе яблучно-вершкового з овочево-плодовим

							наповнювачем. Пат. 146745 Україна МПК (2021.01) A23G 9/00 / Наконечна Ю.Г., Бородай А.Б., Гередчук А.М. Заяв. 03.06.2020. Опубл. 17.03.2021. Бюл.№ 11 <> 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1. Безвідходні технології харчових виробництв [Текст] : навчальні завдання та методичні рекомендації для лабораторних занять і самостійної роботи студентів спеціальності 181 Харчові технології освітні програми ``Технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів``, ``Технології зберігання, консервування та переробки м`яса`` ступеня магістра / Ю. Г. Наконечна. – Полтава : ПУЕТ, 2019. – 53 с. – Те саме [Електронний ресурс]. - Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/IdNotice:246636/Source:default 2. Методологія та організація наукових досліджень [Текст] : навчальні завдання та методичні рекомендації для практ. занять і самостійної роботи студентів спеціальності 181 Харчові технології освітні програми «Технології в ресторанному господарстві», «Технології зберігання, консервування та переробки м’яса», «Технології зберігання, консервування та переробки овочів» ступеня магістра / Ю. А. Мацук, Ю. Г. Наконечна. – Полтава : ПУЕТ, 2019. – 25 с. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/IdN

							otice:246637/Source:default 3. Інноваційні технології консервованих продуктів [Електронний ресурс] : методичні рекомендації щодо виконання курсової роботи студентами спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів» ступеня магістра / Ю. Г. Наконечна. – Полтава : ПУЕТ, 2019. – 28 с. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/IdNotice:249139/Source:default 4. Дистанційний курс з дисципліни «Організація виробництва. (Розділ2)» 5. Дистанційний курс з дисципліни «Технологія галузі. (I семестр)» 6.Дистанційний курс з дисципліни «Сучасні дослідження харчової науки. (1 семестр)» 7.Дистанційний курс з дисципліни « Харчові добавки» 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1.Удосконалення технології переробки бузини чорної при виробництві харчових продуктів/ Басюк Т.М. Наконечна Ю.Г./ Збірник наукових статей магістрів. - Полтава:ПУЕТ, 2018. - С. 83-89. 2. Розроблення технології морозива на натуральних стабілізаторах./ Наконечна Ю. Г. Циганко Р. А./ Актуальні проблеми та перспективи Розвитку харчових виробництв, Готельно-ресторанного та Туристичного бізнесу Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 45-річчю від дня заснування факультету харчових технологій, Готельно-

							ресторанного та туристичного бізнесу. Полтава. ПУЕТ, 2019. 18-20 с 3. Розроблення технології дієтичного паштету/Наконечна Ю.Г., Стороженко О.О., Трехан А.Г../ Актуальні проблеми та перспективи Розвитку харчових виробництв, Готельно-ресторанного та Туристичного бізнесу Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 45-річчю від дня заснування факультету харчових технологій, Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. Полтава. ПУЕТ, 2019. 16-18 с. 4. Розроблення технології соусів-дресингів оздоровчого призначення/Наконечна Ю.Г., Пасько Я.О./Актуальні проблеми та перспективи Розвитку харчових виробництв, Готельно-ресторанного та Туристичного бізнесу Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 45-річчю від дня заснування факультету харчових технологій, Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. Полтава. ПУЕТ, 2019. 18-20 с. 5. Використання йодовмісних добавок в технології м`ясних січених напівфабрикатів/ Наконечна Ю.Г.. Кісіль О.М., Бенях В.В./ International scientific and practical conference “Dynamics of the development of world science” (June 10-12, 2020) Perfect Publishing, Vancouver, Canada. 2020. 607- 612 с. 6. Гередчук, А. М., & Наконечна, Ю. Г. (2021). Роблення рецептур безмолочного бланманже (Doctoral dissertation). 7. Сферифікація як метод молекулярної кухні/ Наконечна Ю.Г.. Шевченко Д.Г., Люлько М.В./ THE

							WORLD OF SCIENCE AND INNOVATION", 9-11 грудня 2020 року Лондон, . 2021. -602-607с 8. Гладкий, А. І., Наконечна, Ю. Г., & Бородай, А. Б. (2020). УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ РОЗСІЛЬНИХ СИРІВ/ Наука і молодь в XXI сторіччі: збірник тез доповідей V Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава, 5 грудня 2019 року). Полтава: ПУЕТ, 2019.-530 с. 9. Використання йодовмісних добавок в технології м`ясних січених напівфабрикатів/ Наконечна Ю.Г.. Кісіль О.М., Бенях В.В./ International scientific and practical conference "Dynamics of the development of world science" (June 10-12, 2020) Perfect Publishing, Vancouver, Canada. 2020. 607- 612 с. Підвищення кваліфікації/стажування: 1.ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ, період з 12 жовтня - 12 листопада 2018р. довідка № 080/18 2. Платформа харчової безпеки Sanfood.biz, 05.09.2021 Сертифікат № c-UA - 173-13114 `` Курс для керівників та членів групи НАССР`` 3. Платформа харчової безпеки Sanfood.biz, 18.08.2021 Сертифікат № c-UA - 161-13104 `` Базові знання про систему НАССР`` 4.Міністерство аграрної політики та продовольства України, FSSU - Проект ЄС ``Вдосконалення системи контроль безпечності продуктів в Україні. Сертифікат курс ``Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач. виданий 27.07. 2020.
94266	Левченко Юлія	доцент, Основне	Навчально-науковий	Диплом спеціаліста,	12	ОК 21 Університетськ	Відповідає пунктам 1,2,3,4,8,12,13 вимог

	Вікторівна	місце роботи	інститут денної освіти	Сумський державний університет, рік закінчення: 2010, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом магістра, Полтавський університет споживчої кооперації України, рік закінчення: 2009, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 046001, виданий 01.02.2018, Атестат доцента АД 005278, виданий 24.09.2020		а освіта	п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Development of Resource Effective and Cleaner gies Using the Waste of Plant Raw Materials [Text] / Galyna Khomych, Galyna Krusir, Oleksandra Horobets, Yuliia Levchenko, Zoia Gaivoronska // Journal of Ecological Engineering.- 2020. Volume 21 (4), pages 178-184. (Scopus, Emerging Web of Science Core Collection, Index Copernicus) 2. Хомич Г. П. Використання продуктів переробки рослинної сировини в технології печива [Текст] / Г. П. Хомич, О. М. Горобець, Н. І. Ткач, Ю. В. Левченко // Науковий вісник PUET: Technical Sciences. - Полтава: 2019. Вип. 1 (85). - с. 51 - 56. http://journal.puet.edu.ua/index.php/nvts/article/view/1420 3. Хомич Г. П. Комплексна оцінка якості соусів на фруктово-овочевій основі [Текст] / Г. П. Хомич, О. М. Горобець, Г. В. Крусір, Ю. В. Левченко // Науковий вісник PUET: Technical Sciences. - Полтава: 2019. Вип. 1 (85). - с. 79 - 86. http://www.journal.puet.edu.ua/index.php/nvts/article/viewFile/1425/1237 4. Використання вторинної рослинної сировини в технології солодких страв та оздоблювальних напівфабрикатів ? Г.П. Хомич, О.М. Горобець, Ю.В. Левченко, Н.І. Ткач, Ю.М. Добринь // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі, серія «Технічні науки» № 1 (96), 2019. - С. 21-28. 5. Комплексне використання журавлини в технології борошняних виробів ? Г.П. Хомич, О.М. Горобець, Ю.В. Левченко, Т.Є. Лебеденко, Л.М.

							Медведь // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі, серія «Технічні науки» № 1 (96), 2019. - С. 28-37. 6. Борошно м`якої пшениці в технологіях харчових продуктів. ? Г.П. Хомич, О.М. Горобець, Ю.В. Левченко, С.І. Висоцька, Л.В. Корнієнко // Науковий вісник ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології, Випуск 22 № 93, 2020, С. 3-8. 7. Горобець О.М.,Інноваційні технології кондитерських виробів із використанням пюре з обліпихи / О.М. Горобець, Ю.В. Левченко, А. Б. Бородай // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2020. Том 3 № 1. С. 80-91. 8. Інноваційні технології кондитерських виробів із використанням пюре з обліпихи ? O Horobets, Y Levchenko, A Boroday // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. № 3 (1), 2020. С. 80-93. http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/article/view/205571 9. The use of sweet potatoes in the technology of cake dough products ? A Boroday, A Horobes, Y Levchenko, I Choni // Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies. № 22 (94), 2020. С. 13-17. https://nvlvet.com.ua/index.php/food/article/view/4060 10. Використання фруктових соків у технології маринування морепродуктів. ? Г.П. Хомич, Ю.В. Левченко, З. М. Гайворонська, В. С. Бондарчук, А. Б. Бородай // ``Наукового вісника ПУЕТ. Серія Технічні науки, Випуск 1 № 96,

							2020, С. 22-29 3. Наявність підручників/навчальних посібників/монографій: 1. Використання нетрадиційної рослинної сировини у технології борошняних виробів як складова підприємницької діяльності закладів ресторанного господарства // Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва. Монографія. Полтава. Вид. ПП «Астрая». С. 249-259, 2020 р.ISBN 978-617-7669-49-3 Режим доступу: < http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10064 > 13. Проведення навчальних занять іноземною мовою: «Енологія і наука про напої» для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за першим (бакалаврським) рівнем - англійською мовою 4 кредити - лекціій 16 год, практичні заняття - 32 год, «Кулінарні тренди і гастрономічний туризм» для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за першим (бакалаврським) рівнем - 62 год. «Сучасні кулінарні тренди» для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за першим (бакалаврським) рівнем - 10 год. 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта: 0114U003955 Розробка технології продукції харчування підвищеної біологічної цінності 1.03.2014 - 1.12.2020 р.р. Розпорядження № 145 -У від 17.09.2019 року 2. 0121U113848 Розроблення та вдоконалення технологій харчових продуктів із використанням

							вторинної сировини з листопад 2021 по листопаад 2026 (Розпорядження № 125-У від 01 листопада 2021 р.) 2. Наявність патентів та свідоцтв: 1. Пат. на корисну модель 113551 UA Україна, МПК A23L 23/10 (2016.01), A23/00, 33/10 (2016.01). Композиція інгредієнтів для приготування солодкого соусу [Текст] / Хомич Г. П., Левченко Ю. В., Коноваленко О. Ю.; заявник і патентовласник ВНЗ Укоопспілки «ПУЕТ». - № u 2016 04933; заявл. 18.04.2016, опубл. 10.02.2017, Бюл. № 22. http://uapatents.com/5-113551-kompoziciya-ingrediehntiv-dlya-prigotuvannya-solodkogo-sousu.html 2. Пат. на корисну модель 132292 UA Україна, МПК A23L 23/10 (2018.01), A23/00, 33/10 (2018.01). Фруктовий соус «Новинка» [Текст] / Хомич Г. П., Левченко Ю. В.; заявник і патентовласник ВНЗ Укоопспілки «ПУЕТ». - № u 2018 08011; заявл. 18.07.2018, опубл. 25.02.2019, Бюл. № 5 3. Пат. на корисну модель 132291 UA Україна, МПК A23L 23/10 (2018.01), A23/00, 33/10 (2018.01). Композиція інгредієнтів для приготування самбуку яблучного з хеномелесом [Текст] / Хомич Г. П., Левченко Ю. В., І. Ю. Нужна ; заявник і патентовласник ВНЗ Укоопспілки «ПУЕТ». - № u 2018 07997; заявл. 18.07.2018, опубл. 25.02.2019, Бюл. № 4. 4. Композиція інгредієнтів для приготування пана-коти з хеномелесом : пат. 142965 Україна : МПК A23L 21/10 (2016.01) A23L 29/256 (2016.01). № a 2020 09738 ; опубл. 11.10.2020, Бюл. № 5. 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної

							роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1. Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства [Електронний ресурс] : методичні рекомендації щодо виконання курсових проектів для студентів спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Технології в ресторанному господарстві» ступеня магістра ./ А.Л. Рогова, Ю.В. Левченко. 2. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства», 2019 р. для студентів спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Технології в ресторанному господарстві» ступеня магістра, форма навчання – денна, заочна, дистанційна. http://www2.el.puet.edu.ua/wk/mod/page/view.php?id=143926 3. Проектування закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс] : навч. завд. та метод. рек. для практичних занять і самостійної роботи студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Технології в ресторанному господарстві» ступеня магістра ПУЕТ / А. Л. Рогова, Л. О. Положишникова, Ю. В. Левченко. – Полтава : ПУЕТ, 2017 . – Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ. – На укр. яз. 4. Проектування закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс] : метод. рекомендації щодо виконання курсового проекту студентами спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Технології в ресторанному господарстві» ступеня

							магістра ПУЕТ / А. Л. Рогова, Л. О. Положишникова, Ю. В. Левченко. – Полтава : ПУЕТ, 2017 . – Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ. – На укр. яз. 5. Методичні рекомендації щодо виконання бакалаврського дипломного проекту для студентів спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Харчові технології та інженерія» », для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Харчові технології та інженерія» ступеня бакалавра. Полтава : ПУЕТ, 2017, 45 с. Фото стор.1 6. Культура гостинності [Електронний ресурс] : навчальні завдання та методичні рекомендації для практичних занять і самостійної роботи студентів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» ПУЕТ / А. Б. Бородай, Ю. В. Левченко. – Полтава : ПУЕТ, 2017 . – Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ. – На укр. яз. 7. Проектування закладів ресторанного господарства: робочий зошит для практичних занять з навчальної дисципліни здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Харчові технології та інженерія» ступеня бакалавра ПУЕТ // Ю. В. Левченко, А. Л. Рогова, О М. Горобець. Полтава : ПУЕТ», 2020. 116 с. 8. Культура харчування: робочий зошит для практичних занять і самостійної роботи з навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Харчові технології та інженерія» ступеня бакалавра ПУЕТ // Ю. В. Левченко, А. Б. Бородай. Полтава :

							ПУЕТ», 2020. 62 с. 9. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Енологія та наука про напої» дистанційний курс. Полтава, ПУЕТ. - 2020. / для студентів, що навчаються за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» ступеня бакалавр. Режим доступу: http://www2.el.puet.edu.ua/wk/course/view.php?id=1812 11.Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Enology and the Science about Drinks (Енологія та наука про напої)» Полтава, ПУЕТ. - 2020. Режим доступу: 12. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм» Полтава, ПУЕТ. - 2020. Режим доступу: 13. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства» Полтава, ПУЕТ. - 2020. Режим доступу: 14. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Проектне навчання з курсу Проектування закладів ресторанного господарства» Полтава, ПУЕТ. - 2020. Режим доступу: 15. Дистанційний курс з навчальної дисципліни «Проектування закладів ресторанного господарства» Полтава, ПУЕТ. - 2018. Режим доступу: 16. «Енологія та наука про напої»: робочий зошит для практичних занять з навчальної дисципліни здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа внесено в дистанційний курс 17. Дистанційний курс з навчальної дисципліни«Кулінарні тренди та гастрономічний туризм» 18. Дистанційний курс з навчальної

							дисципліни«Сучасні кулінарні тренди» 19. Дистанційний курс з навчальної дисципліни«Проектування підприємств харчових виробництв (Розділ 1)» 20. Методичні рекомендації щодо виконання Передбакалаврська виробнича практика (ХТІ) 21. Методичні рекомендації щодо виконання Виробнича практика (ХТІ) 1 інт, 3 курс 22. Методичні рекомендації щодо виконання Виробнича практика (ХТІ) 2 інт, 4 курс 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1.Безпечність використання продуктів переробки хеномелесу в технології продуктів харчування [Текст] / Хомич Г.П., Левченко Ю.В. // Технології харчових продуктів і комбікормів : мат. Міжнародної науково-практичної конференції, 25-30 вересня 2017 р.) - Одеса: ОНАХТ, 2017. - с. 82 - 83 < https://scholar.google.com/scholar?oi=bibs&cluster=7044941624656152444&btnI=1&hl=uk > 2. Використання пюре з обліпихи в технології мармеладу [Текст] / Чоні І.В., Левченко Ю.В., Петтер Н.М. // Наука і молодь в XXI сторіччі: збірник тез доповідей IV Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конф., 30 листопада 2018 р.; редкол. ПУЕТ. - Полтава : ПУЕТ. - с. 419-421. < http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7448 > 3. Розробка технології солодких страв і оздоблювальних напівфабрикатів / Г.П. Хомич, О.М. Горобець, Левченко Ю. В./ Міжвузівський науково-практичний семінар «Нові технології і обладнання харчових виробництв». -

							Полтава: ПУЕТ 16 квітня 2019 р. < http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7449 > 4. ВПЛИВ ІСТОРІЇ НА РОЗВИТОК СУЧАСНОГО СУСПІЛЬСТВА: КАМЕНІ СПОТИКАННЯ І ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО ПОЛІПШЕННЯ ГП Хомич, ЮВ Левченко, МГ Педченко - ВВК 91, 2019 http://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2019/09/topical-issues-of-the-development-of-modern-science_18-20.09.2019.pdf#page=123 5. Дослідження впливу хеномелесу на якість м`яса в процесі маринування / Г.П. Хомич, Н. І. Ткач, Ю. В. Левченко, М. Г. Педченко // Міжнародна науково-практична конференція, присвячена 45-річчю від дня заснування факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу «Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу» (м. Полтава, 20-21 листопада 2019 р.) 6. Використання нових видів згущувачів в технології соусів / / Г.П. Хомич, Ю. В. Левченко, К. А. Ярова // VI Міжнародна молодіжна науково-практична інтернет-конференція «Наука і молодь в XXI сторіччі» (м. Полтава, 5 грудня 2019 р.) 7. Використання рослинної сировини у технології маринування напівфабрикатів» / Г.П. Хомич, Ю. В. Левченко, В. О. Бондарчук // I Міжнародна науково-практична інтернет-конференція «Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв: матеріали» (м. Кривий Ріг, 24 квітня 2020 р.).

							http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/9053 8. Перспективи розвитку гастрономічного туризму на Полтавщині / А. М. Гередчук, Ю. В. Левченко // Перспективи розвитку економіки та управління в умовах кризи : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (Одеса, 20 липня 2020 р). Одеса : Східноєвропейський центр наукових досліджень, 2020. с. 73 - 76 9. Ціннісно-компетентнісний підхід до розроблення навчальних планів бакалаврів спеціальності «Харчові технології/ Ю. В. Левченко, А. Л. Рогова // Синергетична концепція розвитку студентоцентрованого навчання - забезпечення якості. Тези II Міжнародної науково-методичної конференції 25 вересня 2020 року, Харків ХДУХТ 2020. С. 348-349 10. Використання рослинної сировини у технології солодощів желейного типу / Ю.В. Левченко, Д.С. Арцебасова / Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : матеріали II Міжнародної наук.-практ. інтернет- конф. (Прага: 30 квітня 2021) 11. Сучасні підходи до маринування напівфабрикатів із мяса птиці / Ю.В. Левченко, Н. Г. Варданян / Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : матеріали II Міжнародної наук.-практ. інтернет- конф. (Прага: 30 квітня 2021) 12. Використання відходів рослинної сировини в технології солодких жельованих страв / О. М. Горобець, Ю. В.

							Левченко // International scientific and practical conference «Наука, техніка і технології: актуальні питання та дослідження» (Прага: 25-26 вересня 2020) 13. Підвищення харчової цінності та розширення асортименту десертів / О. І. Пастухова, Ю. В. Левченко, О. М. Горобець, Т. Ю. Суткович / Наука і молодь в XXI сторіччі: матеріали V Міжнародної молодіжної наук.-практ. інтернет - конф. (м.Полтава,15грудня 2020року). Полтава:ПУЕТ, 2020. С. 508-510 Підвищення кваліфікації/стажування: 1. Collegium Civitas, м. Варшава, сертифікат про проходження стажування науково-педагогічних працівників № 10/2019 від 11.07.2019 року за програмою «Інтернаціоналізація вищої освіти. Організація навчального процесу та інноваційні методи навчання у вищих навчальних закладах Польщі». 2. Виробниче стажування в республиці Болгарія місто Варна, компанія Ітеробмін. Сертифікат від 10.09.2019. Стажування з 22.07.19 по 30.07.19 3. Сертифікат про удосконалення рівня знань англійської мови за загальноєвропейськими рекомендаціями з мовної освіти (за рівнем Upper-Intermediate B2), (11.03.2020 р.), сертифікат № 0000796205. 4. Проходження стажування для підвищення кваліфікації в ДП «Стандартметрологія» з 17.10.2020 по 6.12.2020 Довідка № 03/18/1162 від 17.11.2020р. 5. Підвищення кваліфікації в Інституті післядипломної освіти Національного університету харчових технологій за програмою

							внутрішніх аудиторів системи безпечності харчових продуктів з 23 листопада по 6 грудня 2020 року Свідоцтво про підвищення кваліфікації № 02070938/01785-20, реєстр.номер 195-Д с.ф./2939 від 05 грудня 2020 року
143179	Наконечна Юлія Григорівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом спеціаліста, Полтавський кооперативний інститут, рік закінчення: 2000, спеціальність: 091712 Технологія консервування, Диплом кандидата наук ДК 043074, виданий 08.11.2007, Атестат доцента 12ДЦ 046845, виданий 25.02.2016	14	ОК 11 Інноваційні інгрідієнти в харчових технологіях	Відповідає пунктам 1,2,4,8,12 вимог п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Khomych, G. Study of he chemical composition of cranberry and the use of berries in food technology [Text] / G. Khomych, Y. Matsuk, J. Nakonechnaya, N. Oliynyk, L. Medvedev // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies- 2017. - Vol. 6/11 (90). - P. 29-35. [PDF] с сайта puet.edu.ua Scopus < http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/6160/1/117315-255617-1-PB.pdf> 2. Розроблення харчових раціонів резистентної дії І.С Тюрікова, Ю.Г Наконечна - Науковий вісник PUET: Technical Sciences, 2019 http://www.journal.puet.edu.ua/index.php/nvts/article/download/1423/1235 3. Research of cranberry main indicators of chemical composition and its processing products. G Khomych, Y Matsuk, J Nakonechnaya, N Oliynyk, L Medved. EUREKA: Life Sciences, 29-36.- 2017. Food Science and Technology (2017), «EUREKA: Life Sciences»Number 6.- P. 29-36 Талін (Естонія) http://www.eu-jr.eu/life/article/download/509/497 4. MEDICO-BIOLOGICAL ASSESSMENT OF DRINKS RESISTANT ACTION/ Tiurikova I., Peresichnyi M., Vesnina L., Nakonechna Y., Rogova N./ Norwegian Journal of development of the International Science. Number 9 - Oslo, Norway, 2017. - P. 65-68 http://www.dspace.pue

							t.edu.ua/bitstream/123456789/6197/1/26.04.18%201.pdf 5. TECHNOLOGICAL ASPECTS OF QUINE FRUIT USE IN ICE CREAM TECHNOLOGY / Nakonechna Y, Tiurikova I. Науковий журнал «Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації». Т.3 № 1. Київ. 2020. 59-68с. http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/9199/1/205567-462531-1-PB.pdf 6. Khomych, G., Tkach, N., Nakonechna, Y., Nesterenko, O., & Prior, N. (2021). Використання топінамбуру у технології борошняних виробів. НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології, 23(95), 13-19. 7. Хомич, Г. П., Олійник, Л. Б., & Наконечна, Ю. Г. (2021). ОПТИМІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ХАРАКТЕРИСТИК М`ЯСНИХ МАРИНОВАНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ. Вісник ЛТЕУ. Технічні науки, (25), 127-135. https://doi.org/10.36477/2522-1221-2021-25-17 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта: 1. 0114U003955 Розробка технології продукції харчування підвищеної біологічної цінності 1.03.2014 - 1.12.2020 р.р. Розпорядження № 145 -У від 17.09.2019 року 2. 0121U113848 Розроблення та вдоконалення технологій харчових продуктів із використанням вторинної сировини з листопад 2021 по листопад 2026 (Розпорядження № 125-У від 01 листопада 2021 р.) 2. Наявність патентів та свідоцтв: 1. Спосіб виробництва м`ясних паштетів. Пат. 144385 Україна

							МПК (2020.01) A23L 13/00 / Наконечна Ю. Г. Будник Н.В., Мацук Ю.А., Кайнаш А.П., Заяв. 16.04.2020. Опубл. 25.09.2020. Бюл.№ 18 2. КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СОУСУ ``AURELIY LIGHT``. Пат. 146732 Україна МПК (2021.01) A23L 23/00 / Наконечна Ю. Г. Олійник Н.В..Заяв. 27.02.2020. Опубл. 17.03.2021. Бюл.№ 11 3. Спосіб приготування рослинного молока з горіхів. Пат. 146739 Україна МПК (2021.01) A23C 11/00 / Наконечна Ю.Г., Хомич Г.П...Заяв. 03.06.2020. Опубл. 17.03.2021. Бюл.№ 11 4. Спосіб консервування грибів шампіньйонів. Пат. 146738 Україна МПК (2021.01) A23B 7/00 / Наконечна Ю.Г., Хомич Г.П...Заяв. 03.06.2020. Опубл. 17.03.2021. Бюл.№ 11 5. Склад мафінів функціонального призначення. Пат. 146737 Україна МПК (2021.01) A21D 13/00 / Наконечна Ю.Г., Хомич Г.П...Заяв. 03.06.2020. Опубл. 17.03.2021. Бюл.№ 11 6. Склад парфе яблучно-вершкового з овочево-плодовим наповнювачем. Пат. 146745 Україна МПК (2021.01) A23G 9/00 / Наконечна Ю.Г., Бородай А.Б., Гередчук А.М. Заяв. 03.06.2020. Опубл. 17.03.2021. Бюл.№ 11 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1. Безвідходні технології харчових виробництв [Текст] : навчальні завдання та методичні рекомендації для лабораторних занять і самостійної роботи студентів спеціальності 181 Харчові технології освітні програми

							``Технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів``, ``Технології зберігання, консервування та переробки м`яса`` ступеня магістра / Ю. Г. Наконечна. – Полтава : ПУЕТ, 2019. – 53 с. – Те саме [Електронний ресурс]. - Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/IdNotice:246636/Source:default 2. Методологія та організація наукових досліджень [Текст] : навчальні завдання та методичні рекомендації для практ. занять і самостійної роботи студентів спеціальності 181 Харчові технології освітні програми «Технології в ресторанному господарстві», «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса», «Технології зберігання, консервування та переробки овочів» ступеня магістра / Ю. А. Мацук, Ю. Г. Наконечна. – Полтава : ПУЕТ, 2019. – 25 с. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/IdNotice:246637/Source:default 3. Інноваційні технології консервованих продуктів [Електронний ресурс] : методичні рекомендації щодо виконання курсової роботи студентами спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів» ступеня магістра / Ю. Г. Наконечна. – Полтава : ПУЕТ, 2019. – 28 с. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/IdNotice:249139/Source:default

							4. Дистанційний курс з дисципліни «Організація виробництва. (Розділ2)» 5. Дистанційний курс з дисципліни «Технологія галузі. (І семестр)» 6.Дистанційний курс з дисципліни «Сучасні дослідження харчової науки. (1 семестр)» 7.Дистанційний курс з дисципліни « Харчові добавки» 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1.Удосконалення технології переробки бузини чорної при виробництві харчових продуктів/ Басюк Т.М. Наконечна Ю.Г./ Збірник наукових статей магістрів. - Полтава:ПУЕТ, 2018. - С. 83-89. 2. Розроблення технології морозива на натуральних стабілізаторах./ Наконечна Ю. Г. Циганко Р. А./ Актуальні проблеми та перспективи Розвитку харчових виробництв, Готельно-ресторанного та Туристичного бізнесу Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 45-річчю від дня заснування факультету харчових технологій, Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. Полтава. ПУЕТ, 2019. 18-20 с 3. Розроблення технології дієтичного паштету/Наконечна Ю.Г., Стороженко О.О., Трехан А.Г../ Актуальні проблеми та перспективи Розвитку харчових виробництв, Готельно-ресторанного та Туристичного бізнесу Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 45-річчю від дня заснування факультету харчових технологій, Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. Полтава. ПУЕТ, 2019. 16-18 с.

							4. Розроблення технології соусів-дресингів оздоровчого призначення/Наконечна Ю.Г., Пасько Я.О./Актуальні проблеми та перспективи Розвитку харчових виробництв, Готельно-ресторанного та Туристичного бізнесу Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 45-річчю від дня заснування факультету харчових технологій, Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. Полтава. ПУЕТ, 2019. 18-20 с. 5. Використання йодовмісних добавок в технології м`ясних січених напівфабрикатів/ Наконечна Ю.Г.. Кісіль О.М., Бенях В.В./ International scientific and practical conference “Dynamics of the development of world science” (June 10-12, 2020) Perfect Publishing, Vancouver, Canada. 2020. 607- 612 с. 6. Гередчук, А. М., & Наконечна, Ю. Г. (2021). Роблення рецептур безмолочного бланманже (Doctoral dissertation). 7. Сферифікація як метод молекулярної кухні/ Наконечна Ю.Г.. Шевченко Д.Г., Люлько М.В./ THE WORLD OF SCIENCE AND INNOVATION”, 9-11 грудня 2020 року Лондон, . 2021. -602-607с 8. Гладкий, А. І., Наконечна, Ю. Г., & Бородай, А. Б. (2020). УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ РОЗСІЛЬНИХ СИРІВ/ Наука і молодь в XXI сторіччі: збірник тез доповідей V Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава, 5 грудня 2019 року). Полтава: ПУЕТ, 2019.-530 с. 9. Використання йодовмісних добавок в технології м`ясних січених напівфабрикатів/ Наконечна Ю.Г.. Кісіль О.М., Бенях

							B.B./ International scientific and practical conference “Dynamics of the development of world science” (June 10-12, 2020) Perfect Publishing, Vancouver, Canada. 2020. 607- 612 с. Підвищення кваліфікації/стажування: 1.ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ, період з 12 жовтня - 12 листопада 2018р. довідка № 080/18 2. Платформа харчової безпеки Sanfood.biz, 05.09.2021 Сертифікат № c-UA - 173-13114 ``Курс для керівників та членів групи НАССР`` 3. Платформа харчової безпеки Sanfood.biz, 18.08.2021 Сертифікат № c-UA - 161-13104 ``Базові знання про систему НАССР`` 4.Міністерство аграрної політики та продовольства України, FSSU - Проект ЄС ``Вдосконалення системи контроль безпечності продуктів в Україні. Сертифікат курс ``Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач. виданий 27.07. 2020.
41777	Тодорова Ірина Степанівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом кандидата наук ПС 002060, виданий 26.04.1988, Атестат доцента ДЦ 003509, виданий 15.12.1993	36	ОК 3 Практична психологія	Відповідає пунктам 1,3,4,12,13,14 вимог п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Тодорова І. С. Компоненти академічної доброчесності студентів та умови її формування. Витоки педагогічної майстерності. 2019. Випуск 24. С. 199-205. URL: http://sources.pnpu.edu.ua/article/view/194885 2. Психологічні чинники толерантності студентів до академічної недоброчесності. Психологія і особистість. 2019. № 2 (16). С. 116-1131. http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/12345678

							9/7094/1/Todorova_Ps%D1%83chological%20factors%20of%20tolerans_2.%202019_%D0%9F%D0%A1%D0%98%D0%A5%D0%9E%D0%9B%D0%9E%D0%93%D0%86%D0%AF%20%D1%96%20%D0%9E%D0%A1%D0%9E%D0%91%D0%98%D0%A1%D0%A2%D0%86%D0%A1%D0%A2%D0%AC.pdf 3. Тодорова І.С. Розвиток креативно-інноваційного потенціалу майбутніх менеджерів / І.С. Тодорова, Д.В. Бульченко. Психологія і особистість. 2017. № 1 (11). С. 258-267. URL: 4. Бортнікова О. Г., Охріменко І. М., Тодорова І. С. Особливості вияву депресивних станів у різних вікових груп. Соціально-правові студії. 2021. Випуск 1 (11). Львів. С. 163-172. URL: 5. Тодорова І. С. Психологія споживання у вимірах суб`єктно-вчинкового підходу. Організаційна психологія. Економічна психологія. Науковий журнал за ред. С.Д. Максименка, Л.М. Карамушки, № 1 (22). Київ, 2021. С. 119-132. DOI (Article): < https://doi.org/10.31108/2.2021.1.22.13 > 3. Наявність підручників/навчальних посібників/монографій: Тодорова І.С., Психолого-педагогічні умови гуманізації педагогічного процесу у вищій школі / Гуманізація педагогічного процесу у вищій школі. Розділ 2. Полтава, ПУЕТ, колективна монографія, 2020. С. 55-72. URI: http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/9284/1/%D0%9A%D0%B0%D1%84%D0%B5%D0%B4%D1%80%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B0%20%D1%82%D0%B5%D0%BC%D0%B0%20%D0%9F%D0%A1%D0%9D%20%D0%BC%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D1%80.%202.pdf

							13. Проведення навчальних занять іноземною мовою: «Практична психологія в готельно-ресторанному бізнесі» ГРС б англ. 21 (38 годин) «Практична психологія» МЕН МБ б англ 11 (38 годин) 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1.Тодорова І. С. Педагогічна та професійна психологія: Дистанційний курс [Електронний ресурс]. - 2018 Режим доступу : < http://el.puet.edu.ua/ > 2.Тодорова І. С. Практична психологія: Дистанційний курс [Електронний ресурс]. - 2020 Режим доступу : 3. Тодорова І. С. Психологія і педагогіка : Дистанційний курс [Електронний ресурс]. - 2020 Режим доступу : 4.Тодорова І. С. Психодіагностика: Дистанційний курс [Електронний ресурс]. - 2020 Режим доступу : 5. Тодорова І. С. Практична психологія в готельно-ресторанному бізнесі: Дистанційний курс [Електронний ресурс]. 2020 - Режим доступу : 14. Керівництво студентом: Керівництво студентським науковим гуртком кафедри педагогіки та суспільних наук (секція «Педагогіка та психологія»). Розпорядження по кафедрі від 28.08.2019 № 1 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1. Тодорова І. С. Розвиток компетентності студентів у сфері психологічного благополуччя особистості // Якість вищої освіти:

							компетентнісний підхід у підготовці сучасного фахівця : матеріали XLIII міжнародної науково-методичної конференції (Полтава, 14 - 15 листопада 2018 року). - Полтава : ПУЕТ, 2018. - С. С. 209-211. URL: 2. Тодорова І.С. Ресурсно-компетентнісний підхід до формування змісту вищої освіти. Сучасні педагогіка та психологія: перспективи та пріоритетні напрями наукових досліджень : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. 12-13 липня 2019 р. Ч. 1. Київ : ГО «Київська наукова організація педагогіки та психології», 2019. С. 39-42. URL: http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7071 3. Тодорова І.С. Особливості педагогічного спілкування в дистанційному курсі / І. С. Тодорова // Дистанційна освіта: забезпечення доступності та неперервної освіти впродовж життя («E-Learning and University Education-2017») : Матеріали XLII Міжнародної науково-методичної конференції (м. Полтава, 9-10 лютого 2017 року) - С. 251-254. URL: 4. Споживання як різновид самодіяльності у багатовимірній теорії особистості / В.Ф. Моргун, І.С. Тодорова // Філософсько-психологічні аспекти духовності в економіці та управлінні : матеріали III Всеукраїнської науково-практичної конференції з міжнародною участю (м. Львів, 19 квітня 2017 року). - Львів: ЛНУ, 2017. С. 169-173. 5. Тодорова І. С. Розвиток креативно-інноваційного потенціалу при підготовці товарознавців-експертів / І.С. Тодорова, Д.В. Бульченко //Актуальні проблеми теорії і практики

							експертизи товарів : матеріали IV Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (20-22 березня 2017 року). - Полтава : ПУЕТ, 2017. - С. 417-422. URI: 6. Тодорова І. С. Набуття компетенцій у сфері психологічного благополуччя при підготовці товарознавців-експертів //Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів : матеріали V Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (20-22 березня 2018 року). - Полтава : ПУЕТ, 2018. - С. 366-368. URI: 8. Тодорова І. С. Розвиток компетентності студентів у сфері психологічного благополуччя особистості // Якість вищої освіти: компетентнісний підхід у підготовці сучасного фахівця : матеріали XLIII міжнародної науково-методичної конференції (Полтава, 14 - 15 листопада 2018 року). - Полтава : ПУЕТ, 2018. - С. С. 209-211. URI: 9. Тодорова І.С. Споживання як один із видів діяльності - самодіяльності багатовимірної особистості. Багатовимірність особистості: теорія, психодіагностика, корекція. Полтава: ПНПУ імені В.Г. Короленка, 2017. С. 178-183. URL: http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/5672 10. Тодорова І. С. Психологічні засади формування академічної доброчесності у студентів. «Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу» : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. до 45-річчя факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Вищого навчального закладу Укоопспілки

							«Полтавський університет економіки і торгівлі» 20-21 листопада 2019 р. Полтава : ПУЕТ. С. 105-107. URL : 11. Тодорова І.С. Психологічна культура як ресурсний компонент професійної підготовки студентів. «Ресурсно-орієнтоване навчання в «3D»: доступність, діалог, динаміка» : матеріали I Міжнародної (V Всеукраїнської) науково-практичної інтернет-конференції 22-23 лютого 2021 м. Полтава. Полтава : ПУЕТ, 2021. С. 155-157. < http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10781 > Підвищення кваліфікації/стажування: 1.Підвищення кваліфікації шляхом вивчення дистанційного курсу «Вступ до медіації» Українського Центру Медіації, сертифікат № 003800 від 04.09.2017р. 2. Підвищення кваліфікації шляхом вивчення дистанційного курсу «Недискримінаційний підхід у навчанні» (32 години) сертифікат від 16.09.2018. Сертифікат у базі проекту EdEra < https://s3-eu-west-1.amazonaws.com/ed-era/cert/b2e8958b2f3e4eacb63c89719876c92f/valid.html > 3. Підвищення кваліфікації шляхом вивчення дистанційного курсу «Англійська мова. Морфологія» (35 годин) сертифікат від 04.11.2018 розміщено базі проекту EdEra < https://s3-eu-west-1.amazonaws.com/ed-era/cert/35195c4f0f404bf08ae55d9c3490a3b2/valid.html > 4. Підвищення кваліфікації шляхом вивчення дистанційного курсу «Навчаймось вчитись: Потужні розумові інструменти для опанування складних предметів» Сертифікат від 02.02.2019 р. 6. Підвищення

							кваліфікації шляхом вивчення дистанційного курсу «Протидія та попередження булінгу (цькуванню) в закладах освіти (80 годин), Сертифікат від 15.05.2019 7. Підвищення кваліфікації шляхом вивчення дистанційного курсу «Права людини в освітньому просторі» (10 годин) Сертифікат виданий 11.08.2019 р. розміщено у базі проекту EdEra < https://s3-eu-west-1.amazonaws.com/ed-era/cert/2d42995b0d53458a9fb32af84835204b/valid.html > 8. Підвищення кваліфікації з англійської мови шляхом участі в проекті ПУЕТ Creative Spark Project від British Council. Отримано Сертифікат, що засвідчує володіння англійською мовою на рівні Upper-Intermediate (B2) від 24.03.2020 р.
143179	Наконечна Юлія Григорівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом спеціаліста, Полтавський кооперативний інститут, рік закінчення: 2000, спеціальність: 091712 Технологія консервування, Диплом кандидата наук ДК 043074, виданий 08.11.2007, Атестат доцента 12ДЦ 046845, виданий 25.02.2016	14	ОК 7 Основи досліджень і програмної грамотності у харчових технологіях	Відповідає пунктам 1,2,4,8,12 вимог п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Khomych, G. Study of he chemical composition of cranberry and the use of berries in food technology [Text] / G. Khomych, Y. Matsuk, J. Nakonechnaya, N. Oliynyk, L. Medvedev // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies- 2017. - Vol. 6/11 (90). - P. 29-35. [PDF] с сайта puet.edu.ua Scopus < http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/6160/1/117315-255617-1-PB.pdf> 2. Розроблення харчових раціонів резистентної дії І.С Тюрікова, Ю.Г Наконечна - Науковий вісник PUET: Technical Sciences, 2019 http://www.journal.puet.edu.ua/index.php/nvts/article/download/1423/1235 3. Research of cranberry main indicators of chemical composition and its processing products. G

							Khomych, Y Matsuk, J Nakonechnaya, N Oliynyk, L Medved. EUREKA: Life Sciences, 29-36.- 2017. Food Science and Technology (2017), «EUREKA: Life Sciences»Number 6.- P. 29-36 Талін (Естонія) http://www.eu-jr.eu/life/article/download/509/497 4. MEDICO-BIOLOGICAL ASSESSMENT OF DRINKS RESISTANT ACTION/ Tiurikova I., Peresichnyi M., Vesnina L., Nakonechna Y., Rogova N./ Norwegian Journal of development of the International Science. Number 9 - Oslo, Norway, 2017. - P. 65-68 http://www.dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/6197/1/26.04.18%201.pdf 5. TECHNOLOGICAL ASPECTS OF QUINE FRUIT USE IN ICE CREAM TECHNOLOGY / Nakonechna Y, Tiurikova I. Науковий журнал «Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації». Т.3 № 1. Київ. 2020. 59-68с. http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/9199/1/205567-462531-1-PB.pdf 6. Khomych, G., Tkach, N., Nakonechna, Y., Nesterenko, O., & Prior, N. (2021). Використання топінамбуру у технології борошняних виробів. НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології, 23(95), 13-19. 7. Хомич, Г. П., Олійник, Л. Б., & Наконечна, Ю. Г. (2021). ОПТИМІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ХАРАКТЕРИСТИК М`ЯСНИХ МАРИНОВАНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ. Вісник ЛТЕУ. Технічні науки, (25), 127-135. https://doi.org/10.36477/2522-1221-2021-25-17 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена

							редколегії/експерта: 1. 0114U003955 Розробка технології продукції харчування підвищеної біологічної цінності 1.03.2014 - 1.12.2020 р.р. Розпорядження № 145 -У від 17.09.2019 року 2. 0121U113848 Розроблення та вдоконалення технологій харчових продуктів із використанням вторинної сировини з листопад 2021 по листопад 2026 (Розпорядження № 125-У від 01 листопада 2021 р.) 2. Наявність патентів та свідоцтв: 1. Спосіб виробництва м`ясних паштетів. Пат. 144385 Україна МПК (2020.01) A23L 13/00 / Наконечна Ю. Г. Будник Н.В., Мацук Ю.А., Кайнаш А.П., Заяв. 16.04.2020. Опубл. 25.09.2020. Бюл.№ 18 2. КОМПОЗИЦІЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СОУСУ ``AURELIY LIGHT``. Пат. 146732 Україна МПК (2021.01) A23L 23/00 / Наконечна Ю. Г. Олійник Н.В..Заяв. 27.02.2020. Опубл. 17.03.2021. Бюл.№ 11 3. Спосіб приготування рослинного молока з горіхів. Пат. 146739 Україна МПК (2021.01) A23C 11/00 / Наконечна Ю.Г., Хомич Г.П...Заяв. 03.06.2020. Опубл. 17.03.2021. Бюл.№ 11 4. Спосіб консервування грибів шампіньйонів. Пат. 146738 Україна МПК (2021.01) A23B 7/00 / Наконечна Ю.Г., Хомич Г.П...Заяв. 03.06.2020. Опубл. 17.03.2021. Бюл.№ 11 5. Склад мафінів функціонального призначення. Пат. 146737 Україна МПК (2021.01) A21D 13/00 / Наконечна Ю.Г., Хомич Г.П...Заяв. 03.06.2020. Опубл. 17.03.2021. Бюл.№ 11 6. Склад парфе яблучно-вершкового з овочево-плодовим наповнювачем. Пат.

							146745 Україна МПК (2021.01) A23G 9/00 / Наконечна Ю.Г., Бородай А.Б., Гередчук А.М. Заяв. 03.06.2020. Опубл. 17.03.2021. Бюл.№ 11 <> 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1. Безвідходні технології харчових виробництв [Текст] : навчальні завдання та методичні рекомендації для лабораторних занять і самостійної роботи студентів спеціальності 181 Харчові технології освітні програми ``Технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів``, ``Технології зберігання, консервування та переробки м`яса`` ступеня магістра / Ю. Г. Наконечна. – Полтава : ПУЕТ, 2019. – 53 с. – Те саме [Електронний ресурс]. - Режим доступу: локальна мережа ПУЕТ. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/IdNotice:246636/Source:default 2. Методологія та організація наукових досліджень [Текст] : навчальні завдання та методичні рекомендації для практ. занять і самостійної роботи студентів спеціальності 181 Харчові технології освітні програми «Технології в ресторанному господарстві», «Технології зберігання, консервування та переробки м’яса», «Технології зберігання, консервування та переробки овочів» ступеня магістра / Ю. А. Мацук, Ю. Г. Наконечна. – Полтава : ПУЕТ, 2019. – 25 с. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/IdNotice:246637/Source:de

							fault 3. Інноваційні технології консервованих продуктів [Електронний ресурс] : методичні рекомендації щодо виконання курсової роботи студентами спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів» ступеня магістра / Ю. Г. Наконечна. – Полтава : ПУЕТ, 2019. – 28 с. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/IdNotice:249139/Source:default 4. Дистанційний курс з дисципліни «Організація виробництва. (Розділ2)» 5. Дистанційний курс з дисципліни «Технологія галузі. (I семестр)» 6.Дистанційний курс з дисципліни «Сучасні дослідження харчової науки. (1 семестр)» 7.Дистанційний курс з дисципліни « Харчові добавки» 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1.Удосконалення технології переробки бузини чорної при виробництві харчових продуктів/ Басюк Т.М. Наконечна Ю.Г./ Збірник наукових статей магістрів. - Полтава:ПУЕТ, 2018. - С. 83-89. 2. Розроблення технології морозива на натуральних стабілізаторах./ Наконечна Ю. Г. Циганко Р. А./ Актуальні проблеми та перспективи Розвитку харчових виробництв, Готельно-ресторанного та Туристичного бізнесу Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 45-річчю від дня заснування факультету харчових технологій, Готельно-ресторанного та

							туристичного бізнесу. Полтава. ПУЕТ, 2019. 18-20 с 3. Розроблення технології дієтичного паштету/Наконечна Ю.Г., Стороженко О.О., Трехан А.Г../ Актуальні проблеми та перспективи Розвитку харчових виробництв, Готельно-ресторанного та Туристичного бізнесу Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 45-річчю від дня заснування факультету харчових технологій, Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. Полтава. ПУЕТ, 2019. 16-18 с. 4. Розроблення технології соусів-дресингів оздоровчого призначення/Наконечна Ю.Г., Пасько Я.О./Актуальні проблеми та перспективи Розвитку харчових виробництв, Готельно-ресторанного та Туристичного бізнесу Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 45-річчю від дня заснування факультету харчових технологій, Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. Полтава. ПУЕТ, 2019. 18-20 с. 5. Використання йодовмісних добавок в технології м`ясних січених напівфабрикатів/ Наконечна Ю.Г.. Кісіль О.М., Бенях В.В./ International scientific and practical conference “Dynamics of the development of world science” (June 10-12, 2020) Perfect Publishing, Vancouver, Canada. 2020. 607- 612 с. 6. Гередчук, А. М., & Наконечна, Ю. Г. (2021). Роблення рецептур безмолочного бланманже (Doctoral dissertation). 7. Сферифікація як метод молекулярної кухні/ Наконечна Ю.Г.. Шевченко Д.Г., Люлько М.В./ THE WORLD OF SCIENCE

							AND INNOVATION", 9-11 грудня 2020 року Лондон, . 2021. -602-607с 8. Гладкий, А. І., Наконечна, Ю. Г., & Бородай, А. Б. (2020). УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ РОЗСІЛЬНИХ СИРІВ/ Наука і молодь в XXI сторіччі: збірник тез доповідей V Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава, 5 грудня 2019 року). Полтава: ПУЕТ, 2019.-530 с. 9. Використання йодовмісних добавок в технології м`ясних січених напівфабрикатів/ Наконечна Ю.Г.. Кісіль О.М., Бенях В.В./ International scientific and practical conference "Dynamics of the development of world science" (June 10-12, 2020) Perfect Publishing, Vancouver, Canada. 2020. 607- 612 с. Підвищення кваліфікації/стажування: 1.ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ, період з 12 жовтня - 12 листопада 2018р. довідка № 080/18 2. Платформа харчової безпеки Sanfood.biz, 05.09.2021 Сертифікат № c-UA - 173-13114 `` Курс для керівників та членів групи НАССР`` 3. Платформа харчової безпеки Sanfood.biz, 18.08.2021 Сертифікат № c-UA - 161-13104 `` Базові знання про систему НАССР`` 4.Міністерство аграрної політики та продовольства України, FSSU - Проект ЄС ``Вдосконалення системи контроль безпечності продуктів в Україні. Сертифікат курс ``Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач. виданий 27.07. 2020.
94733	Симоненко Наталія Олександрів	завідувач кафедри, Основне	Навчально-науковий інститут денної	Диплом спеціаліста, Полтавський	16	ОК 5 Фізичне виховання	Відповідає пунктам 4,12,19,20 вимог п.38 Ліцензійних умов,

	на	місце роботи	освіти	державний педагогічний університет імені В.Г. Короленка, рік закінчення: 2000, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середної освіти, фізична культура, методика спортивно-масової роботи			зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Цокало І.Є. Критерії та показники підготовленості майбутніх учителів до індивідуально спрямованої фізкультурно-оздоровчої роботи у загальноосвітніх закладах / І.Є. Цокало, Н.О. Симоненко, Н.М. Ахтирська Н.М. // Збірник наукових праць «Психолого-педагогічні проблеми сільської (сучасної) школи», Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, 2019. - Вип. № (2). - С. 172-179. 2. Шехавцов М.О. Інтерактивна компетентність в системі професійної підготовки майбутніх учителів фізичної культури / М.О. Шехавцов, Н.М. Ахтирська, Н.О. Симоненко // Вісник Луганського національного університету імені Тараса Шевченка. Педагогічні науки. - № 5 (336) - 2020. - С. 61-68. 3. Марченко О.Ю. Гендерна проблематика у фізичному вихованні. Історико-філософський аналіз / О.Ю. Марченко, Л. Цикало, М. Бричук, Н.О. Симоненко // Слобожанський науково-спортивний вісник, № 6 (30), - 2020. - С. 22-31. 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1. Симоненко Н.О., Новицька Н.А., Ахтирська Н.М. Фізичне виховання. «Фітнес програми для оздоровлення студентів та різних верств населення» Методичні рекомендації для всіх напрямів підготовки ПУЕТ, 2017 р. 2. Симоненко Н.О. Фізичне виховання.

								«Методичні рекомендації для самостійних занять студентів з послабленим здоров`ям» Методичні рекомендації для всіх напрямів підготовки ПУЕТ, 2018 р. 3. Симоненко Н.А.«Методические рекомендации для самостоятельных занятий студентов с ослабленным здоровьем» Методические рекомендации для студентов всех специальностей ПУЭТ, 2018 г. 4. Ахтирская Н.М., Новицкая Н.А., Симоненко Н.О. Методические рекомендации для самостоятельных занятий студентов подвижными играми. Методичні рекомендації для студентів усіх напрямів підготовки, 2019 р. 5. Ахтирська Н.М., Новицька Н.А., Симоненко Н.О. Методичні рекомендації до самостійних занять студентів рухливими іграми. Методичні рекомендації для студентів усіх напрямів підготовки, 2018 р. 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1. XLI міжнародна наукова студентська конференція за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2017 рік, присвячена 100-річчю Національної академії наук України 17-18 квітня 2018 року м. Полтава «Актуальні питання розвитку економіки, харчових технологій та товарознавства». Тези доповіді А.Є. Курмишева «Парашутний спорт», с. 444-446, П.С. Карачковська «Кінний спорт в Україні», с. 446-449. 2. XLIII Міжнародна науково-методична конференція 14-15 листопада 2018 р. «Якість вищої освіти: компетентнісний

							підхід у підготовці сучасного фахівця». Тези доповіді: «Впровадження самостійної оздоровчої роботи студентів з послабленим здоров`ям». - Полтава : ПУЕТ, 2019. - с. 281-283. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/245041/default 3. XLII міжнародна наукова студентська конференція за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2018 рік, присвячена 100-річчю Національної академії наук України 26-27 березня 2019 року м. Полтава «Актуальні питання розвитку економіки, харчових технологій та товарознавства». Тези доповіді П. С. Карачковська «Пілатес - оздоровчий вид гімнастики», с. 353. http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/7253/1/%d0%a2%d0%b5%d0%b7%d0%b8%20%d0%b4%d0%be%d0%bf%d0%be%d0%b2%d1%96%d0%b4%d0%b5%d0%b9%20%20XLII%20%d1%87.1%202019%20%d1%80%d1%96%d0%ba.pdf 4. Міжнародна науково-практична конференція, присвячена 45-річчю від дня заснування факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, 20-21 листопада 2019 р. «Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу»: тези доповіді: Нові підходи у фізичному вихованні зі студентами з послабленим здоров`ям в умовах переходу до нових методів у навчальному процесі / Н.О. Симоненко, І.А. Васецький. - Полтава, 2019. - с. 115-116. 5. V Міжнародна молодіжна науково-практична інтернет-конференція, 05 грудня 2019 р. «Наука

							і молодь в XXI сторіччі»: тези доповіді: Психолого-педагогічні умови виховання волі студентів на заняттях із фізичного виховання / Н.М. Ахтирська, Н.О. Симоненко. - Полтава, 2019. - с. 369-372. 6. VIII Міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 3-4 жовтня 2019 р. «Сучасний рух науки»: тези доповіді: Основи рухового режиму, загальної і професіонально-прикладної психофізичної підготовки спеціаліста на етапі становлення професійної майстерності / Н.М. Ахтирська, Н.О. Симоненко. - Дніпро, 2019. - Т.1. - с. 61-64. 7. X Міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 2-3 квітня 2020 р. «Сучасний рух науки»: тези доповіді: Особливості самостійних занять студентів з послабленим здоров`ям/ Н.М. Ахтирська, Н.О. Симоненко. - Дніпро, 2020. - Т.1. - 63-67. 8. XI Міжнародна науково-практична інтернет-конференція, 8-9 жовтня 2020 р. «Сучасний рух науки»: тези доповіді: Естетичний розвиток і спорт / Н.М. Ахтирська, Н.О. Симоненко. - Дніпро, 2020. - Т.1. - 24-26. 9.XLIV Міжнародна наукова студентська конференція за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік «Актуальні питання розвитку науки та якості освіти у XXI столітті», 30-31 березня 2021 року, м. Полтава. Тези доповіді Д. В. Ярмолаєва «Майкл Фелпс», ч. 2, с. 388-390. 19. Участь у професійних та/або громадських об’єднаннях за спеціальністю: Керівництво гуртком профспілкової організації з 2015 року по теперішній час

							20. Досвід практичної роботи за спеціальністю: 1. Середня школа № 5, посада: вчитель фізвиховання, період роботи: 05.10.2000 - 31.08.2004 рр. 2. Навчально-виховне об`єднання № 16, посада: вчитель фізичної культури і здоров`я, період роботи: 01.09.2004 - 31.08.2005 рр. 3. 2018-2019 рр. - викладацька діяльність за сумісництвом в Полтавському кооперативному коледжі. Підвищення кваліфікації/стажування: 1. Підвищення кваліфікації (стажування) у Полтавському національному педагогічному університеті імені В.Г. Короленка з 27 квітня 2018 року по 31 травня 2018 року. Посвідчення про підвищення кваліфікації (стажування) № 51/01-60/36 від 1.06. 2018 року
149662	Кошова Оксана Петрівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом спеціаліста, Полтавський державний педагогічний університет імені В.Г. Короленка, рік закінчення: 2001, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти, фізика і математика, Диплом кандидата наук ДК 000284, виданий 10.11.2011, Атестат доцента 12ДЦ 039981, виданий 23.09.2014	18	ОК 6 Вища математика	Відповідає пунктам вимог 1,4,8,12,13,14,15 п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Фомкіна О.Г. Активні методи навчання в контексті гуманізації освіти / О.Г. Фомкіна, О.П. Кошова, А.І. Шурдук // Збірник наукових праць «Актуальні питання природничо-математичної освіти». - Суми: СумДПУ імені А. С. Макаренка. - Випуск 2(12). - 2018. С. 113-120. Режим доступу: https://repository.sspu.sumy.ua/bitstream/123456789/7508/1/Fomkina_Koshova_Shurduk.pdf 2. Фомкіна О.Г.Особливості формування інформаційно-аналітичної компетентності студентів ВНЗ при вивченні природничо-наукових дисциплін / О.Г. Фомкіна, О.П. Кошова, А.І. Шурдук // Збірник наукових праць «Актуальні питання природничо-математичної освіти».

							- Суми: СумДПУ імені А. С. Макаренка. - Випуск 2(14). - 2019. С. 132-140. Index Copernicus Value (ICV) for 2018 ICV 2018 = 64.79 Режим доступу: https://appmo.sspu.sumy.ua/wp-content/uploads/2020/03/APPMO-214_2019.pdf 3. Прикладна спрямованість курсу «Фізика» для студентів ЗВО / О.П. Кошова, О.Г. Фомкіна, Л.М. Мироненко // Збірник наукових праць «Актуальні питання природничо-математичної освіти». - Суми: СумДПУ імені А. С. Макаренка. - Випуск 2(16). - 2020. С. 68-75. Index Copernicus Value (ICV) for 2018 ICV 2018 = 64.79 http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10820 4. Кошова О.П. Про ударну взаємодію падаю-чого зерна пшениці на жорстку бетонну основу силосу // Самойленко Т. В., Арендаренко В. М., Антонець А. В., Кошова О. П. . Вісник ПДАА. 2021. № 2. С. 259-265. 5. Кошова О.П. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ І ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ З МАТЕМАТИКИ ДЛЯ СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» / О.Г. Фомкіна , О.П. Кошова, Т.В. Капліна Збірник наукових праць «Актуальні питання природничо-математичної освіти». - Суми: СумДПУ імені А. С. Макаренка. - Випуск 1(17). - 2021. С. 75-90. Index Copernicus Value (ICV) for 2018 ICV 2018 = 64.79 http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11077 13. Проведення навчальних занять іноземною мовою: БЖД.ООП (ГРС+ГРС бер) - 8 годин+41 година Вища та прикладна математика (МЕН БА+ МЕВ МБ) - 38+38годин

							Прикладна математика - 4 години Разом - 129 годин 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта: Відповідальний виконавець НДР кафедри інженерії, обладнання та математики ``Методична система проведення практичних занять з математики для студентів спеціальності 241 ``Готельно-ресторанна справа``, 181 ``Харчові технології та інженерія`` (пройшла Вчену Раду червнь 2021 року) 15. Керівництво школярем: 1. Член журі конкурсу «Мала академія наук», секція Фізика, Астрономія, 07.12.2018 рік. Наказ Виконавчого комітету Полтавської міської ради управління освіти м. Полтава, № 857 від 30.11.2018 року 2. Член журі конкурсу «Мала академія наук», секція Фізика, Астрономія, Наказ Виконавчого комітету Полтавської міської ради управління освіти м. Полтава, № 734 від 25.11.2019 року 3. Член журі конкурсу «Мала академія наук», секція Фізика, Астрономія, 04.01.2021 рік. Наказ Виконавчого комітету Полтавської міської ради управління освіти м. Полтава, № 1 від 04.01.2021 року 3. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1. Кошова О.П. Высшая и прикладная математика [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие для самостоятельного изучения учебной дисциплины студентами специальности 242 Туризм степени бакалавра ПУЭТ / А. И. Шурдук, О. П. Кошевая, Л.И.

							Ничуговская, и др. - Полтава : ПУЭТ, 2018. - 285 с. - Режим доступа: http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/248034/default# 2. Вища та прикладна математика для студентів спеціальності 073 „Менеджмент організацій" Дистанційний курс. - 2019. Режим доступу: 3. Вища математика для студентів спеціальності 241 „Готельно-ресторанна справа", 029 „Документознавство та інформаційна діяльність". - 2017. Дистанційний курс Режим доступу: 4. Прикладная математика (на русском языке) дистанционный курс для студентов специальности 241``Гостиннично-ресторанный бизнес`` - 2021. Режим доступа http://www2.el.puet.edu.ua/iz/course/view.php?id=526 5. Safety: Life Safety. Basics of Labor Protection (Безпека. Безпека життєдіяльності. Основи охорони праці) дистанційний курс (англійською мовою) для студентів спеціальності 162 ``Біотехнології``. - 2020. Режим доступу http://www2.el.puet.edu.ua/iz/course/view.php?id=544 6. Safety: Occupational Health and Safety in Hotel and Restaurant Industry (англійською мовою) дистанційний курс для студентів спеціальності 241 ``Готельно-ресторанна справа``. - 2020. Режим доступу: http://www2.el.puet.edu.ua/iz/course/view.php?id=543 7. Безпека. Безпека життєдіяльності. Основи охорони праці. Дистанційний курс для студентів спеціальності 076 ``Товарознавство та торговельне підприємництво``. - 2020. Режим доступу http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1639 8. Higher and Applied

							Mathematics. Дистанційний курс для студентів спеціальності 073 ``Менеджмент``, 051 ``Економіка``. - 2021. Режим доступу http://www2.el.puet.edu.ua/iz/course/view.php?id=825 14. Керівництво студентом: Керівник гуртка ``Повторення основ елементарної математики і фізики`` наказ № 171а-Н від 12 жовтня 2020 року. 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1 Кошова О.П.. Особливості змістового наповнення курсу «Фізика» для студентів-товарознавців // Матеріали XLII Міжнародної науково-методичної конференції «Дистанційна освіта: забезпечення доступності та неперервної освіти впродовж життя», м. Полтава: РВВ ПУЕТ. - 2017. - С.325-327. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/233086/default 2. Фомкіна О.Г. Роль активних методів навчання математики у розвитку творчої особистості студента / О.Г. Фомкіна, О.П. Кошова // Вісник Польсько-української науково-дослідницької лабораторії психодидактики імені Яна Амоса Коменського. - Умань: Візаві. - 2018. - С.153-155. http://elibrary.kubg.edu.ua/id/eprint/23967/1/Palamar_S_P_FKK_PI_2018.pdf 3. Кошова О.П. Роль інноваційних освітніх технологій навчання математики у підвищенні рівня професійної підготовки студентів / О.П. Кошова, О.Г.Фомкіна, А.І. Шурдук // матеріали XLIII Міжнародної науково-методичної конференції ``Якість вищої освіти:

							компетентнісний підхід у підготовці сучасного фахівця`` (м. Полтава, 14 - 15 листопада 2018 року) / голова орг. комітету О. О. Нестуля. – Полтава : ПУЕТ, 2019. – С. 146-147. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/245041/default 4. Кошова О.П. Намагніченість двовимірних провідників з домішковими станами електронів / О.П. Кошова, О.Г.Фомкіна, А.І. Шурдук // матеріали VI Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції ``Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта`` (м. Полтава, 12-13 березня 2020 року). - Полтава : ПУЕТ, 2020. - С. 49-53. http://elib.puet.edu.ua/action.php?kt_path_info=ktcore.SecViewPlugin.actions.document&fDocumentId=816769 5. Шурдук А.І. Звязані стани електронів у полі двох домішкових атомів у двовимірних електронних системах / А.І. Шурдук, О.Г. Фомкіна, О.П. Кошова // Матеріали VI Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта. - Полтава, ПУЕТ, 2019. - С. 73-79. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/246184/default 6. Гонтар Я. В. Прикладні аспекти математичних знань / О.П. Кошова, О.Г. Фомкіна, Я.В. Гонтар / Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті: тези доповідей XLIV Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік (м. Полтава, 30-31 березня 2021 р.): у 2 ч. - Полтава: ПУЕТ, 2021. - Ч. 2. - С.308-

							310. Режим доступу: 7. К теории нулевого звука на поверхности нанотрубки / А.І. Шурдук, О.Г. Фомкіна, О.П. Кошова // Матеріали VIII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта» (22-23 квітня2021 року). - Полтава, ПУЕТ, 2021. - С. 39-44. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10821 8. Кошова О.П. Повздовжня магнітоплазмова мода в провідниках із квазілокальними станами електронів у квантуючому магнітному полі / А.І. Шурдук, О.Г. Фомкіна, О.П. Кошова // Збрник наукових праць викладачів, аспірантів, і студентів фізико-математичного факультету / ПНПУ ім. В.Г. Короленка; редкол.: Ю.Д. Москаленко (голов. ред.) та ін. - Полтава: Астрая, 2019. - С. 73-76. http://www.tpt.puet.edu.ua/ 9. Кошова О.П. Динамічна провідність металів із резонансними станами електронів у квантуючому магнітному полі / А.І. Шурдук, О.Г. Фомкіна, О.П. Кошова // Збрник наукових праць викладачів, аспірантів, і студентів фізико-математичного факультету / ПНПУ ім. В.Г. Короленка; редкол.: Ю.Д. Москаленко (голов. ред.) та ін. - Полтава: Астрая, 2020. - С. 96-99. http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/10206/1/Стаття_ПНПУ_2020.pdf 10. Магнітоплазменні хвилі в компенсованих металах з квазілокальними станами елктронів / А.І. Шурдук, О.Г. Фомкіна, О.П. Кошова // Збрник наукових праць викладачів, аспірантів, і студентів фізико-

							математичного факультету / ПНПУ ім. В.Г. Короленка; редкол.: Ю.Д. Москаленко (голов. ред.) та ін. - Полтава: Астрая, 2021. - С. 116-121. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10828 Підвищення кваліфікації/стажування: 1. Підвищення кваліфікації (стажування) математичного аналізу та інформатики - Полтавський національний педагогічний університет імені В.Г. Короленка Посвідчення № 30, термін 15.03.2018-16.04.2018. 2. Підвищення кваліфікації - дистанційний курс ``Академічна доброчесність в університеті``, Сертифікат № 033057 від 22 червня 2020 року/ 3. Навчання за програмою для викладачів з охорони праці вищих навчальних закладів. Головний навчально-методичний центр Держпраці. Посвідчення № 265-20-14, від 09.10.2020 року
121615	Іщенко Валентина Леонідівна	завідувач кафедри, доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом кандидата наук ДК 019438, виданий 02.07.2003, Атестат доцента 02ДЦ 011064, виданий 15.12.2005	26	ОК 1 Іноземна мова	Відповідає пунктам 1,4, 8, 10, 12 вимог п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Tetiana Husakovska, Lyudmyla Shymanovska-Dianych, Lesia Rybalko-Rak, Valentyna Ishchenko. Forming a Portfolio of Intellectual Property of an Enterprise. TEM Journal. Volume 9, Issue 1, Pages 269- 275, ISSN 2217-8309, DOI: 10.18421/TEM91-37, February 2020. 2. Іщенко В.Л., Воскобойник В.І. Особливості функціонуанння багатокомпонентних економічних термінів у заголовках періодичних видань / В. Л. Іщенко, В.І. Воскобойник // Лінгвістика : зб наук.

							праць. - Старобільськ : ДЗ «ЛНУ» імені Тараса Шевченка, 2018. - С. 136-142. http://dspace.luguniv.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/3275/1/%e2%84%962%2839%29%202018.pdf 3. Іщенко В.Л. Особливості функціонування економічних термінів у текстах різних функціональних стилів/ В. Л. Іщенко, // Мова і міжкультурна комунікація : зб. наук. праць - Полтава: ПУЕТ, 2017. - С. 49-56. http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/5873/1/%D0%97%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA_%D0%9C%D0%BE%D0%B2%D0%B0%20%D1%96%20%D0%BC%D1%96%D0%B6%D0%BA%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82.%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D1%83%D0%BD.2017%20%D1%80._086-1043.pdf 4. Воскобойник В., Іщенко В., Кришталь А. ЛІНГВОДИДАТКИЧНІ ТА МЕТОДИЧНІ ЗАСАДИ РОЗРОБКИ ЕЛЕКТРОННИХ НАВЧАЛЬНИХ ПОСІБНИКІВ З ІНОЗЕМНОЇ МОВИ ДЛЯ СТУДЕНТІВ НЕМОВНИХ ЗВО. Збірник наукових праць «Витоки педагогічної майстерності». - Полтава: ПНПУ, 2019 - С. 34-37. 5. Іщенко В.Л, Горбуньова С.О. Особливості полі компонентних економічних термінів у структурному, семантичному і перекладацькому аспектах / В.Л Іщенко, С.О. Горбуньова.// Збірник наукових праць. Лінгвістика. ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка» - №1 (42)`- 2020. http://ling.luguniv.edu.ua/index.php/ling/article/view/72 6. Іщенко В.Л., Дзекун Ю.О., Кононенко О.А. Effective teaching strategies of Business English: experience of Poltava University of Economics and Trade / В.Л. Іщенко Ю.О. Дзекун, О.А.

							Кононенко // Збірник наукових праць. Витоки педагогічної майстерності. ПНПУ ім. В.Г. Короленка - Випуск 25 - 2020. 7. Іщенко В.Л., Горбуньова С.О. Особливості полікомпонентних економічних структурному, семантичному і перекладацькому аспектах. Збірник наукових праць: Лінгвістика - -№ 1 (42) (2020) Старобільськ: ЛНУ ім. Т. Шеченка, 2020 - С. 114 - 124. 10. Участь у міжнародних наукових проектах: 1) English Access Microscholarship Program Програма Посольства США в Україні ((2015 -2018 р.р.) 2) Access Alumni Technology Project https://www.facebook.com/groups/198838094017754/ Програма Посольства США в Україні ((2016 -2018 р.р.) 3) Участь у проекті Creative Spark English Club (листопад 2020 р. - квітень 2021 р.) 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми /члена редакційної колегії: 1. Керівник комплексної кафедральної теми 277/08 «Сучасні тенденції викладання іноземної мови у вищому навчальному закладі» (Розпорядження №113-У від 10.09.2019) 2. Член редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України ``Мова і міжкультурна комунікація`` (наказ № 205 -Н від 18.09.2019) Організаційна робота у закладах освіти: 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1) Воскобойник В.І., Іщенко В.Л. Ділова іноземна мова: навч.-

							метод. посіб. для дистанційного навчання [електрон. ресурс] - [Інститут заочно-дистанційного навчання ВНЗ ПУЕТ]. - Режим доступу: (2108 р) (2018 р.) 2) Іщенко В.Л. Лінгвокраїнознавство основної іноземної мови: навч.-метод. посіб. для дистанційного навчання [електрон. ресурс] - [Інститут заочно-дистанційного навчання ВНЗ ПУЕТ]. - Режим доступу: (2018 р.) 3) Іщенко В.Л Основна іноземна мова: практична фонетика англійської мови: навч.-метод. посіб. для дистанційного навчання [електрон. ресурс] - [Інститут заочно-дистанційного навчання ВНЗ ПУЕТ]. - Режим доступу: (2018 р.) 4. Іщенко В.Л Комунікативні стратегії основної іноземної мови: навч.-метод. посіб. для дистанційного навчання [електрон. ресурс] - [Інститут заочно-дистанційного навчання ВНЗ ПУЕТ]. - Режим доступу: http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1756 (2020 р.) 5. Іщенко В.Л Письмовий двосторонній переклад: навч.-метод. посіб. для дистанційного навчання [електрон. ресурс] - [Інститут заочно-дистанційного навчання ВНЗ ПУЕТ]. - Режим доступу: http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2265 (2020 р.) 6. Іщенко В.Л Англійська мова (В2): навч.-метод. посіб. для дистанційного навчання [електрон. ресурс] - [Інститут заочно-дистанційного навчання ВНЗ ПУЕТ]. - Режим доступу: http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2314 (2020 р.) 7. Ємець О.О., Парфьонова Т.О. Іщенко В.Л Теорія ймовірності та математична статистика: навч.-метод. посіб. для

							дистанційного навчання [електрон. ресурс] - [Інститут заочно-дистанційного навчання ВНЗ ПУЕТ]. - Режим доступу: http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2265(2020 р.) 8. Парфьонова Т.О., Черненко О.О., Іщенко В.Л Алгебра і Геометрія: навч.-метод. посіб. для дистанційного навчання [електрон. ресурс] - [Інститут заочно-дистанційного навчання ВНЗ ПУЕТ]. - Режим доступу: http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2314(2020 р.) 9. Іщенко В.Л Enlish for Business: навч.-метод. посіб. для дистанційного навчання [електрон. ресурс] - [Інститут заочно-дистанційного навчання ВНЗ ПУЕТ]. - Режим доступу: http://www2.el.puet.edu.ua/iz/course/view.php?id=687 (2020 р.) 10. Іщенко В.Л., Кононенко О.А. Англійська мова (В2) (дисципліна загального вибору для студентів ОКР «Бакалавр»). Полтава: ПУЕТ, 2020. 11) Черненко О.О., Іщенко В.Л. Fundamentals of research in computer science (Основи наукових досліджень в інформатиці). (для студентів ОКР «Магістр» спеціальності 122 «Комп`ютерні науки». Полтава ПУЕТ, 2021) 12) Іщенко В.Л. Функціонально-стильові труднощі перекладу. (для студентів ОКР «Магістр» спеціальності 035 «Філологія»). Полтава ПУЕТ, 2021. 13) Іщенко В.Л. Creative Spark English Club. (дисципліна загального вибору для студентів ОКР «Бакалавр»). Полтава: ПУЕТ, 2021. 14) Іщенко В.Л. Англійська мова (Продвинутий рівень) для слухачів Університету третього віку. Полтава ПУЕТ, 2021. 12. Наявність апробацій, науково-

							популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1. Іщенко В.Л., Воскобойник В.І. Learning communities as an effective strategy of training commodity experts. Матеріали IV Міжнародної наукової-практичної інтернет-конференції «Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів» - Полтава: ПУЕТ, 2017. - С. 386-389 с. 2. Іщенко В.Л., Горбуньова С.О. Особливості полікомпонентних економічних структурному, семантичному і перекладацькому аспектах . ПРОГРАМА Всеукраїнської науково-практичної конференції Слобожанська беседа - 13. Лінгвістика тексту і вивчення української ментальності (9 листопада 2020 року) - Старобільськ , 2020 - с. 13 3. Воскобойник В.І., Іщенко В.Л. Формування іншомовної компетенції при використанні інтерактивних технологій. Матеріали XLIII Міжнародної науково-методичної конференції «Якість вищої освіти: компетентнісний підхід у підготовці сучасного фахівця : матеріали XLIII Міжнародної науково-методичної конференції» (м. Полтава, 14-15 листопада 2018 року). - Полтава : ПУЕТ, 2019. -с. 123 -125. http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/7019/1/11.2018.pdf#page=124 4. Білокіз М. Б., Іщенко В.Л. WHAT IS SUCCESS AND HOW TO ACHIEVE IT? / М. Б. Білокіз // АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ ЕКОНОМІКИ, ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ТОВАРОЗНАВСТВА: матеріали XLII Міжнародної наукової студентської конференції за

							підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2018 рік (м. Полтава, 26-27 березня 2019 року). - Полтава : ПУЕТ, 2019. - С.326-327.http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/9392 http://194.44.39.210/bitstream/123456789/9393/1/Збірник%20тез%20доповідей_2020%20частина%201.pdf 5. Бублій А. С., Іщенко В.Л. MISTAKES IN TRANSLATION OF BUSINESS TEXTS // А. С. Бублій/ АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ ЕКОНОМІКИ, ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ТОВАРОЗНАВСТВА: матеріали XLII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2018 рік (м. Полтава, 26-27 березня 2019 року). - Полтава : ПУЕТ, 2019. - С.283-285 .http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/9588 6. Ishchenko V.L. Challenges of the labour market: ways to improve language competeces of university graduates . Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта : Матеріали VIII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, присвяченої 60-річчю освітньої діяльності Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (м. Полтава, 22-23 квітня 2021 року). - Полтава: ПУЕТ, 2021. - С 116 - 119. 7) Ishchenko V.L. English language training through teaching multiculturism. Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів : матеріали VIII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (25-26 березня 2021 року). - Полтава : ПУЕТ, 2021. - С. 286 -290.

							8) Іщенко В. Особливості розробки дистанційних курсів з дисципліни «англійська мова професійного спрямування». Ресурсно-орієнтоване навчання і «3D» : доступність, діалог, динаміка: збірник тез доповідей I Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (22-23 лютого 2021 року, Полтава) - Полтава: ПУЕТ, 2021 - С. 178 - 181. 9) Туль С.І., Іщенко В.Л. Особливості перекладу економічних термінів (на матеріалі книги Ф. Котлера, Г. Картаджайї, Ї. Сетьявана «Маркетинг 4.0. від традиційного до цифрового»). Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті : тези доповідей XLIV Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік (м. Полтава, 30-31 березня 2021 р.) : у 2 ч. - Полтава : ПУЕТ, 2021. - Ч. 1. - С. 256-258 10) Базавлук Н.Г., Іщенко В.Л. Семантичні деривати в англомовній економічній терміносфері та засоби їх відтворення в перекладіАктуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті : тези доповідей XLIV Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік (м. Полтава, 30-31 березня 2021 р.) : у 2 ч. - Полтава : ПУЕТ, 2021. - Ч. 1. - С.254-256 Підвищення кваліфікації/стажування: 1. Підвищення кваліфікації (стажування) в Полтавському національному педагогічному університеті імені В.Г.Короленка з

							19.11.18 р. по 19.12.18 р., реєстраційний № 110/01-60/43 від 20.12.18 р. 2. Підвищення кваліфікації (стажування) в ГО ``Інститут аналітики та адвокації`` з 16.09.2019 р. по 31.10.2019 р. 3. Підвищення кваліфікації (стажування). Тренінг для тренерів ``Навчання дорослих з використанням онлайн інструментів``, що проводився Представництвом DVV International в Україні з 28 квітня по 01 травня 2020 року. Тривалість тренінгу - 16 годин (Сертифікат) 4. Підвищення кваліфікації в центрі підвищення кваліфікації Інституту педагогічної освіти і освіти дорослих ім. Івана Зязюна за програмою підвищення кваліфікації наукових, науково-педагогічних і педагогічних працівників з 25 листопада по 15 грудня 2020 р. Свідоцтво про підвищення кваліфікації ІПООД 21593122/000209, реєстраційний № 268 від 16 грудня 2020 р. 5. Підвищення кваліфікації за програмою Британської Ради в Україні Teaching for Success / Support for the Creative Spark Teachers (10 березня 2021 р.) - сертифікат (24 години).
40957	Бичков Ярослав Михайлович	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом кандидата наук ДК 029743, виданий 08.06.2005, Атестат доцента 12ДЦ 018869, виданий 18.04.2008	25	ОК 10 Інженерна і комп`ютерна графіка	Відповідає пунктам 1,4,8,14 вимог п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Skrypnyk V., Improving heat transfer coefficient during double-sided meat frying / V. Skrypnyk, Ya. Bychkov, N. Molchanova, A. Farisieiev // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. - 2017. № 4/11 (88). - P. 23-28. (Scopus) < https://pdfs.semanticscholar.org/49fa/8e1e158acff1d799892eee91143e8f08476d.pdf > 2. Skrypnyk V.,

							Improving heat transfer coefficient during double-sided meat frying / V. Skrypnyk, Ya. Bychkov, N. Molchanova, A. Farisieiev // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. - 2017. № 4/11 (88). - P. 23-28. (Scopus) < https://pdfs.semanticscholar.org/49fa/8e1e158acff1d799892eee91143e8f08476d.pdf > 2. V. Skrypnyk. Investigation of the influence of the temperature level on the bilateral meat frying process / V. Skrypnyk, Ya. Bychkov, N. Molchanova, A. Farisieiev // EUREKA: Life Sciences , 2017. - V.4(10). - P. 16-20 (Index Copernicus). http://eu-jr.eu/life/article/view/376 3. Рогова Н.В., Володько О.В., Бичков Я М., Рибакова С.С. Харчова біологічна цінність соків, їх дія на організм людини та їх значення в харчуванні/ Рогова Н.В., Володько О.В., Бичков Я М., Рибакова С.С. // 9th International conference Science and society». - 1st February 2019. - Hamilton, Canada. 2019. P. 95-98 http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/6952 http://dspace.puet.edu.ua/browse?type=author&value=%D0%A0%D0%BE%D0%B3%D0%BE%D0%B2%D0%B0%2C+%D0%9D.%D0%92. 4. Бычков Я.М. Тепловой способ борьбы с гололедом и скользкостью на автомобильных дорогах / The 1st International scientific and practical conference “Scientific achievements of modern society” (September 11-13, 2019) Cognum Publishing House, Liverpool, United Kingdom. 2019. P. 206-209 p. 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта:

							Відповідальний виконавець наукової теми 293/09 ``Інтенсифікація технологічних процесів з використанням різних фізичних методів з метою енергозбереження при обробці харчових продуктів. Розробка вимог до апаратів`` у період з 2009-2013. Розпорядження № 75 від 18 березня 2009 р. З продовженням до червня 2017 року. Витяг з протоколу №3 засідання Вченої ради Вищого навчального закладу Укоопспілки ``Полтавський університет економіки і торгівлі`` від 15 березня 2017 року. 5. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1. Бичков Я.М. Безпека: Охорона праці в галузі. Цивільний захист. Дистанційний курс у системі MOODLE для студентів усіх спеціальностей. - листопад 2018 р. < http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1259 > 2. Бичков Я.М. Контроль та керування біотехнологічними процесами. Дистанційний курс у системі MOODLE для студентів спеціальності 162 Біотехнології та біоінженерія освітньої програми Біотехнологія. - 2019 р. < http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2275 > 3. Бичков Я.М. Обладнання в готелях та ресторанах. Дистанційний курс у системі MOODLE для студентів Спеціальність 241 ``Готельно-ресторанна справа`` Освітня програма ``Готельно-ресторанна справа``. - 2020 р. < http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1642> 4. Бичков Я.М.

							Безпека життєдіяльності та охорона праці в готельній та ресторанній індустрії. Дистанційний курс у системі MOODLE для студентів Спеціальність 241 ``Готельно-ресторанна справа`` Освітня програма ``Готельно-ресторанна справа``, 2020 р.< http://www2.el.puet.edu.ua/wk/course/view.php?id=1904#section-0> 5. Бичков Я.М., Кошова О.П. Безпека: Безпека життєдіяльності. Основи охорони праці. для студентів усіх спеціальностей. - 2020 р. < http://www2.el.puet.edu.ua/wk/course/view.php?id=1836 > 6. Equipment in hotels and restaurants (Обладнання в готелях та ресторанах) для студентів спеціальності 241 Hotel and restaurant business (англомовних) 14. Керівництво студентом: Керівник гуртка ``Технологічне обладнання харчових виробництв`` Наказ № 171а-Н від 12 жовтня 2020 року 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1. Skrypnyk V. Investigation of the influence of the temperature level on the bilateral meat frying process / / V. Skrypnyk, Ya. Bychkov, N. Molchanova, A. Farisieiev // EUREKA: Life Sciences. - 2017. - V.4(10). - P. 16-20. http://eu-jr.eu/life/article/view/376 4. ТЕПЛОВОЙ СПОСОБ БОРЬБЫ С ГОЛОЛЕДОМ И СКОЛЬЗКОСТЬЮ НА АВТОМОБИЛЬНЫХ ДОРОГАХ / ВОЛОДЬКО О. В., РОГОВАЯ Н. В., БЫЧКОВ Я. М, КУЩ Л. И. // The 1st International scientific and practical conference ``Scientific achievements of

							modern society`` (September 11-13, 2019) Cognum Publishing House, Liverpool, United Kingdom. 2019. С. 206 - 201 http://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2019/09/scientific-achievements-of-modern-society_11-13.09.19-1.pdf?utm_source=eSputnik-promo&utm_medium=email&utm_campaign=MATERIALY_KONFERENCII&utm_content=668794134 Підвищення кваліфікації/стажування: 1. Атестація в атестаційній комісії при ПУЕТ щодо володіння державною мовою. Посвідчення № ДП 27018 від 30 березня 2018 р. 2. ТОВ «Теплоінвест Полтава»з 03.09.2018 р. по 03.10.2018 р. ``Вивчення досвіду організації роботи з охорони праці на підприємстві, умов роботи обладнання під тиском, автоматизації теплового устаткування`` (наказ № 142/а-к від 03 вересня 2018 р.) 3. Курс ``Академічна доброчесність в університеті`` (додаток - Сертифікат № 033041). 4. Курси підвищення кваліфікації у Державному підприємстві ``Головний навчально-методичний центр Держпраці`` 05-09.10.2020 р. (додаток - Посвідчення № 265-20-2, від 09.10.2020 р.) 5. Проведення функціонального навчання фахівців у сфері цивільного захисту ПУЕТ в навчально-методичному центрі цивільного захисту та безпеки життєдіяльності Полтавської області з 31.05.2021р. по 02.06.2021р. (Наказ №7 від 29 березня 2021 року.)
268693	Гнітій Надія Володимирівна	старший викладач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом спеціаліста, Полтавський державний педагогічний	15	ОК 12 Хімія	Відповідає пунктам 2,4,8,12,13,14,19 вимог п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації

				університет ім. В.Г. Короленка, рік закінчення: 2005, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Хімія і біологія, Диплом магістра, Полтавський державний педагогічний університет ім. В.Г. Короленка, рік закінчення: 2006, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Хімія			за напрямом: 1. Kalashnyk O., Barabolia O., Mikhailova O., Pisarenko S., Yudicheva O., Moroz S., Birta G., Tkachenko A., Kyrychenko O., Gnitiy N. Justification for use of two-component mixtures for cooking wheat bread. Technology audit and production reserves. Chemical engineering: Food production technology. 2018. № 4/3(42). С. 41-49. < https://www.researchgate.net/publication/328237828_Justification_for_use_of_two-component_mixtures_for_cooking_wheat_bread > 2. Хмельницька Є.В, Бургу Ю.Г. Котова З.Я. Гнітій Н.В. Стан ринку молока та молочної продукції в Україні / Є.В.Хмельницька, Ю.Г.Бургу,З.Я. Котова, Н.В. Гнітій ///Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі, серія ``Технічні науки``;№ 1(96) листопад 2020.- С.62-69 13. Проведення навчальних занять іноземною мовою: Дисципліна `` Хімія: аналітична, фізична, колоїдна`` - 42 години Дисципліна « Хімія:аналітична, фізична, колоїдна» англійською мовою 52 години, для студентів спеціальності 162 Біотехнологія та біоінженерія``, освітньої програми ``Біотехнологія`` 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта: Участь у науково-дослІднІй темі № 356/12 `` Екологічні аспекти дослідження якості товарів народного споживання`` з 2014 року, керівництво з 2018 навчального року по данний час 2. Наявність патентів та свідоцтв: 1. Композиція хліба пшеничного ``Шотландський``

							[Текст] : патент 142655 : МПК A21D 2/36 (2006.01), A21D 13/02 (2006.01) / Калашник О. В.; Бараболя О. В.; Мороз С. Е.; Бірта Г. О.; Басова Ю. О.; Кириченко О. В.; Шиян Н. І.; Стрижак С. В. (UA); Гнітій Н. В.; Ремізова Н. Л.; Махмудов Х. З.; Прасолов Є. Я.; власник патенту Полтавська державна аграрна академія (UA). - № u201910865 ; заявл. 04.11.2019 ; опубл. 25.06.2020, Бюл. № 12. < https://base.uipv.org/searchINV/search.php?action=viewdetails&IdClaim=269139&chapter=description > 2. Склад хліба пшеничного [Текст] : патент 143801 : МПК A21D 2/00, A21D 2/36 (2006.01) / Калашник О. В.; Бараболя О. В.; Мороз С. Е.; Бірта Г. О.; Басова Ю. О.; Кириченко О. В.; Шиян Н. І.; Стрижак С. В. (UA); Гнітій Н. В.; Ремізова Н. Л.; Махмудов Х. З.; Іванов О. М.; власник патенту Полтавська державна аграрна академія (UA). - № u202001711 ; заявл. 11.03.2020 ; опубл. 10.08.2020, Бюл. № 15. < https://base.uipv.org/searchINV/search.php?action=viewdetails&IdClaim=270599&chapter=description > 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1.Біохімія [Текст] : збірник завдань і тестів із навчальної дисципліни ``Біохімія`` для студентів спеціальності 162 Біотехнології та біоінженерія освітня програма ``Біотехнологія`` ступеня бакалавра / Н. В. Гнітій. – Полтава : ПУЕТ, 2019. – 31 с. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/248323/default 2. Товароведение (теоретические основы: методы исследования товаров) [Текст] :

							учебно-методическое пособие для студентов специальности 076 «Предпринимательство, торговля и биржевая деятельность» программы профессиональной направленности «Товароведение и коммерческая деятельность»,«Товароведение и экспертиза в таможенном деле» ПУЭТ / В. И. Дмитренко, Н. Л. Ремизова, Н. В. Гнитий. – Полтава : ПУЭТ, 2018. – 102 с. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/IdNotice:241092/Source:default# 3. Дистанційні курси на англійській мові з навчальної дисципліни ``Загальна біологія`` для студентів 1 та 2 курсів спеціальності 162 ``Біотехнологія та біоінженерія``, освітня програма ``Біотехнологія`` http://www2.el.puet.edu.ua/iz/course/view.php?id=565 4. Дистанційний курс `` Principles of Crop and Livestock (Основи рослинництва і тваринництва)``- англійська мова http://www2.el.puet.edu.ua/iz/course/view.php?id=578 5. Дистанційний курс для студентів підготовчого відділення ``Хімія`` http://www2.el.puet.edu.ua/iz/course/view.php?id=623 6. Дистанційний курс для студентів підготовчого відділення`` Біологія`` http://www2.el.puet.edu.ua/iz/course/view.php?id=626 14. Керівництво студентом: 1.Керівництво студентом, який зайняв призове місце на XLI міжнародній науковій студентській конференції «Актуальні питання розвитку економіки, харчових технологій та товарознавства» (за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2017 рік) (м. Полтава, ПУЕТ, 17-18 квітня 2018 р.):

								диплом I ступеня - Бондарець Тетяна Геннадіївна (Наказ № 246-С від 18 квітня 2018 р.) 2. Керівництво студентом, який зайняв призове місце на XLII міжнародній науковій студентській конференції «Актуальні питання розвитку економіки, харчових технологій та товарознавства» (за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2018 рік) (м. Полтава, ПУЕТ, 26-27 березня 2019 р.): диплом III ступеня - Бондарець Тетяна Геннадіївна (Наказ № 236-С від 27 березня 2019 р.) 3. Керівництво студентським науковим гуртком «Радикал» (Наказ № 354-Н від 25 грудня 2015 р.) 4. Керівництво студентом, якій зайняв призове місце на XLIII Міжнародній науковій студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2019 рік (м. Полтава, 07-08 квітня 2020 р.) Диплом I ступеня - Голубицька О. Р. 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1. Гнітій Н.В., Кобищан Г.Д., Басова Ю.О. Компетентнісний підхід у формуванні сучасного фахівця-експерта // Якість вищої освіти: компетентнісний підхід у підготовці сучасного фахівця : матеріали XLIII Міжнарод. наук.-метод.ич. конф. (м. Полтава, 14 - 15 листопада 2018 р.) - Полтава, ПУЕТ. - С. 228-230. http://194.44.39.210/bitstream/123456789/7021/1/11.2018.pdf 2. Басова Ю.О., Гнітій Н.В., Любін О.В. Дослідження якості та безпечності синтетичних мийних засобів для прання дитячої білизни // Підприємництво, торгівля: теоретичні підходи та практичні

							аспекти розвитку : материали I Міжнарод. наук.-практич. інтернет конф. (м. Старобільськ, 27-28 листопада 2018) - Полтава, ПУЕТ. - С. С.113-114 Режим доступу: < http://dspace.luguniv.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/3155/1/1%20konf.pdf > 3. Басова Ю.О., Губа Л.М., Гнітій Н. В. Особливості класифікації сучасного асортименту сосок-пустушок // Формування та перспективи розвитку підприємницьких структур в рамках інтеграції до європейського простору : матеріали II Міжнар. наук.-практ. конф. (заочна форма). - Полтава, 2019. - С. 37-39. http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/7413/1/%D0%9C%D0%B0%D0%BA%D0%B5%D1%82_2019_%D0%BE%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%B8%D0%B9%20%281%29.pdf 4. Сидоренко Я. О., Кириченко О. В., Гнітій Н. В. Дослідження показників якості кремів тональних, що імпортуються в Україну. Підприємництво, торгівля: теоретичні підходи та практичні аспекти розвитку: матеріали I Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції (м. Старобільськ, 27-28 листопада 2018 р.). Старобільськ, 2018. С. 196-198. Режим доступу: 5. Гнітій Н.В., Бондарець Т.Г. Фізико-хімічні показники якості пресервів з філе оселедця // Формування та перспективи розвитку підприємницьких структур в рамках інтеграції до європейського простору : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Полтава, 27 березня 2018 р.). - Полтава, ПДАА, 2018. - С. 54-56.

							https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2908/materialymizhnarodnoyikonferenciyipoltava2018.pdf 6. Шурдук І.В., Гнітій Н. В., Якимович В.О. Дослідження показників якості портландцементу // Підприємництво, торгівля: теоретичні підходи та практичні аспекти розвитку : материали I Міжнарод. наук.-практич. інтернет конф. (м. Старобільськ, 27-28 листопада 2018) - Полтава, ПУЕТ. - С. 303-306. Режим доступу: < http://dspace.luguniv.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/3155/1/1%20konf.pdf > 7. Гнітій Н.В., Губа Л.М., Шурдук І.В. Проблеми забезпечення якості освітніх послуг // Якість вищої освіти: компетентнісний підхід у підготовці сучасного фахівця : матеріали XLIII Міжнарод. наук.-метод.ич. конф. (м. Полтава, 14 - 15 листопада 2018 р.) - Полтава, ПУЕТ. - С. 230-232. http://194.44.39.210/bitstream/123456789/7021/1/11.2018.pdf 8. Губа Л.М., Гнітій Н.В., Рудь М.В. Дослідження якості та безпечності синтетичних мийних засобів для прання дитячої білизни // Підприємництво, торгівля: теоретичні підходи та практичні аспекти розвитку : материали I Міжнарод. наук.-практич. інтернет конф. (м. Старобільськ, 27-28 листопада 2018) - Полтава, ПУЕТ. - С. 122-126. Режим доступу: < http://dspace.luguniv.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/3155/1/1%20konf.pdf > 9. Дослідження показників якості косметичних засобів, що імпортуються в Україну / О. В. Калашник, Н. В. Гнітій, А. В. Татарко // матеріали Міжнародної наукової інтернет-конференції

							молодих учених, магістрантів і студентів «Соціально-економічний і гуманітарний виміри розвитку торгівлі, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу», (м. Харків, 23-24 березня 2017 р.). - Харків: Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ, 2017. - С. 259-260. http://conf.htei.org.ua/wp-content/uploads/2017/05/Zbirka_tez_23-24_03_2017r.pdf 10. Теоретичні аспекти визначення якості та безпечності ківі / О.В. Калашник, Н. В. Гнітій, Р. А. Манько // Якість та безпечність товарів: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції молодих учених та студентів (м. Луцьк, 24 березня 2017 р.). - Луцьк: Луцький національний технічний університет, 2017. - С. 55-57. http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/7414/1/%D0%9B%D0%A3%D0%A6%D0%AC%D0%9A_%D1%82%D0%B5%D0%B7%D0%B8_2017.pdf 12. Зміни вмісту вітаміну С у ківі за різних умов зберігання / О.В. Калашник, Н. В. Гнітій, Р. А. Манько // матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність», (м. Харків, 18 травня 2017 р.). - Харків: Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2017. - С. 188-189. http://www.hduht.edu.ua/images/hduht/nauka/conf/2017/tezi1_18.05.17.pdf 13. Дослідження якості гігієнічної помади для дітей, що імпортується в Україну / О. В.

							Калашник, Н. В. Гнітій // І Міжнародна науково-практична Інтернет-конференція «Якість та безпека товарів народного споживання» (м. Полтава, 7 грудня 2016 р.). - Полтава, ПУЕТ, 2016. - С. http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/5950/1.pdf?sequence=1&isAllowed=y%20 14. Кириченко О. В., Гнітій Н. В., Бідна К. А. Ринок серветок вологих в Україні. Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта : матеріали VII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (12-13 березня 2020 року, м. Полтава). Полтава, 2020. С. 84-87. < http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/8698/1/%d0%97%d0%b1%d1%96%d1%80%d0%bd%d0%b8%d0%ba_%d0%ba%d0%be%d0%bd%d1%84_%d0%a1%d1%83%d1%87%d0%b0%d1%81_%d0%bc%d0%b0%d1%82%d0%b5%d1%80%d1%96%d0%b0%d0%bb%d0%be%d0%b7%d0%bd_2020%20%282%29.pdf > 15. Бідна К. А., Кириченко О. В., Гнітій Н. В. Характеристика асортименту серветок вологих, що представлені на ринку м. Полтава. Перспективні напрямки розвитку економіки, фінансів, обліку та права: теорія і практика: збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції (м. Полтава, 12 лютого 2020 р.): у 5 ч. Полтава: ЦФЕНД, 2020. Ч. 2. С. 23-24. < http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/9260/1/%d0%a7%d0%90%d0%a1%d0%a2%d0%98%d0%9d%d0%90_2_%20%d0%9d%d0%90%20%d0%a1%d0%90%d0%99%d0%a2%20%281%29.pdf > 16.Яценко А. О., Гнітій Н. В. Еспертиза кисломолочного сиру за фізико-хімічними показниками//

							Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті : тези доповідей XLIII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2019 рік (м. Полтава, 07-08 квітня 2020 р.) : у 2 ч., ч. 2. - Полтава : ПУЕТ, 2020. - 343 с. - Текст укр., рос., англ., нім. мовами. С.171-173 http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/9459 17. Дмітрієва А., Бондар І., Гнітій Н. В. Експертиза вершкового масла вітчизняних виробників за фізико-хімічними показниками// Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті : тези доповідей XLIII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2019 рік (м. Полтава, 07-08 квітня 2020 р.) : у 2 ч., ч. 2. - Полтава : ПУЕТ, 2020. - 343 с. - Текст укр., рос., англ., нім. мовами. С.173 -175 http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/9439 18. Бондарець Т. Г., Гнітій Н. В. Експертиза якості дитячого харчування на прикладі яблучного пюре за нутриціологічними та фізико-хімічними показниками // Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті : тези доповідей XLIII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2019 рік (м. Полтава, 07-08 квітня 2020 р.) : у 2 ч., ч. 2. - Полтава : ПУЕТ, 2020. - 343 с. - Текст укр., рос., англ., нім. мовами. С. 175-176 http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/9433 19.Годунок А. Д., Гнітій Н. В. Фізико-хімічна експертиза якості плавленого

							сиру // Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті : тези доповідей XLIII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2019 рік (м. Полтава, 07-08 квітня 2020 р.) : у 2 ч., ч. 2. - Полтава : ПУЕТ, 2020. - 343 с. - Текст укр., рос., англ., нім. мовами. С. 176-178 http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/9436 20. Кравчук В. В., Гнітій Н. В. Еспертиза якості сиру «Бринза» за нутриціологічним складом // Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті : тези доповідей XLIII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2019 рік (м. Полтава, 07-08 квітня 2020 р.) : у 2 ч., ч. 2. - Полтава : ПУЕТ, 2020. - 343 с. - Текст укр., рос., англ., нім. мовами. С. 178 -180 http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/9433 21. Голубицька О. Р., Гнітій Н. В. Аналіз якості кави розчинної за фізико-хімічними показниками // Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті : тези доповідей XLIII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2019 рік (м. Полтава, 07-08 квітня 2020 р.) : у 2 ч., ч. 2. - Полтава : ПУЕТ, 2020. - 343 с. - Текст укр., рос., англ., нім. мовами. С. 204 -206 http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/9437 22. Чопик К. В., Гнітій Н. В. Визначення фізико-хімічних показників якості чорного чаю // Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті : тези доповідей XLIII

							Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2019 рік (м. Полтава, 07-08 квітня 2020 р.) : у 2 ч., ч. 2. - Полтава : ПУЕТ, 2020. - 343 с. - Текст укр., рос., англ., нім. мовами. С. 206 -207 http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/8874/1/%D0%97%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D1%82%D0%B5%D0%B7%20%D0%B4%D0%BE%D0%BF%D0%BE%D0%B2%D1%96%D0%B4%D0%B5%D0%B9_2020%20%D1%87%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%B0%202_%D0%9F%D0%B0%D0%BD%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0.pdf 23. Benetti Wisper, Aelita Mseka Kachifubu, N. V. Gnitiy. Examination of the phisico-chemical qualiti of energy drinks // Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті : тези доповідей XLIII Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2019 рік (м. Полтава, 07-08 квітня 2020 р.) : у 2 ч., ч. 2. - Полтава : ПУЕТ, 2020. - 343 с. - Текст укр., рос., англ., нім. мовами. С. 207 -209 http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/8874/1/%D0%97%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D1%82%D0%B5%D0%B7%20%D0%B4%D0%BE%D0%BF%D0%BE%D0%B2%D1%96%D0%B4%D0%B5%D0%B9_2020%20%D1%87%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%B0%202_%D0%9F%D0%B0%D0%BD%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0.pdf 24.Гнітій Н.В., Годунок А.Д. Експертиза показників якості глазурованих сирків//Матеріали III Міжнародної науково-практичної

							конференції (заочна форма) «Формування та перспективи розвитку підприємницьких структур в рамках інтеграції до європейського простору» - Полтава, 2020. С. 44-46 http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/bitstream/123456789/9768/1/%D0%92%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE-%D0%9D%D0%B5%D0%B2%D1%96%D0%B4%D0%BD%D0%B8%D1%87%D0%B0.pdf 25.Гнітій Н.В., Чопик К.В. Експертиза якості чорного чаю за фізико-хімічними методами//Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції (заочна форма) «Формування та перспективи розвитку підприємницьких структур в рамках інтеграції до європейського простору» - Полтава, 2020. С. 46-48 http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/bitstream/123456789/9768/1/%D0%92%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%BD%D1%8C%D0%BA%D0%BE-%D0%9D%D0%B5%D0%B2%D1%96%D0%B4%D0%BD%D0%B8%D1%87%D0%B0.pdf 26.Голубицька О.Р., Гнітій Н.В. Експертиза фізико-хімічних показників якості кави розчинної//Якість та безпечність товарів: [матеріали міжнародної науково-практичної конференції, Луцьк - 3 квітня 2020 року] / за наук. ред. д.т.н., проф. Л.І. Байдакової. - Луцький національний технічний університет. - Луцьк: редакційно-видавничий відділ Луцький НТУ, 2020. С. 16-18 http://lutsk-ntu.com.ua/sites/default/files/sites/default/files/files12/luck_tezi_2020.pdf 27. Гнітій Н.В.Теоретичні та практичні аспекти використання новітніх біотехнологічних розробок у галузі виробництва штучного м`яса».Сучасне

							матеріалознавство та товарознавство: теорія, прак-тика, освіта : Матеріали VIII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, присвяченої 60-річчю освітньої діяльності Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (м. Полтава, 22-23 квітня 2021 року). - Полтава: ПУЕТ, 2021. - 103-105 с. http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/3894/1/%D0%A2%D0%B5%D0%B7%D0%B8_%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D1%82%D0%B0%D0%B2%D0%B0_%D0%9F%D0%A3%D0%95%D0%A2%20%D0%A2%D0%9D%D0%A2_%D0%B1%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%B7%D0%B5%D0%BD%D1%8C%202015.pdf 28. Гнітій Н.В.«Характеристика безпечності ополіскувача для ротової порожнини LISTERINE TOTAL CARE» Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів : мате-ріали VIII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (25-26 березня 2021 року). - Полтава : ПУЕТ, 2021. - 215-219с http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/10554/1/2021-%D0%97%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA_%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%84%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%BD%D1%86%D1%96%D1%8F_%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%B7%D0%B0_2021-131-132.pdf 19. Участь у професійних та/або громадських об'єднаннях за спеціальністю: 1. Член Українського товариства товарознавців і технологів (з 2018 р.) https://clarity-project.info/edr/36347426 2. Член Асоціації нутриціологів та фітнес-тренерів України (З 2019) 3. Член Асоціації

							превентивної та антиєйдж медицини України (з 2019) 4. Член Асоціації дорослого та дитячого харчування України Підвищення кваліфікації/стажування: 1. Сертифікат про підвищення кваліфікації з англійської мови (The training course in English training Fcademy ``Interlingua``, 108 Hours, pre-intermediate level) № 151/2013 від 19.09.2017 по 19.12.2017 , ПУЕТ 2. Сертифікат про підвищення кваліфікації (стажування) на базі кафедри хімії та методики викладання хімії Полтавського національного педагогічного університету імені В.Г. Короленка № 182/01.60/25 від 24.05.2019 по 24.06.2019 3. Посвідчення про атестацію з володіння державною мовою. № ДП03619 від 24.01.2019 р.
22122	Бородай Анжела Борисівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом магістра, Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі", рік закінчення: 2021, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 026425, виданий 10.11.2004, Атестат доцента 12ДЦ 018878, виданий 18.04.2008	22	ОК 9 Культура харчування	Відповідає пунктам 1,2,3,4,8,14,12,15 вимог п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Бородай А.Б., Горобець О.М. Підвищення біологічної цінності солодких жельованих страв / Збірник матеріалів IX Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Новітні тенденції у харчових технологіях, якість і безпечність продуктів» - Львів : «Ліга прес», 2017. - С. 116 - 122. http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/7729/1B4%D0%B0%D0%B9.pdf 2. Басова Ю.О., Губа Л.М., Бородай А.Б., Калашник О.В. Аналіз засобів знезараження взуття // Вісник Хмельницького Національного університету. - Хмельницький - 2018. - №5 (265). - С. 228-233. http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/7729/1/%D0%91%D0%B0%D1%81%D0%BE

							%D0%B2%D0%B0%20%D0%91%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%B0%D0%B9.pdf 3. Горобець О.М., Левченко Ю.В., Бородай А. Б. Інноваційні технології у виробництві солодких страв та борошняних кондитерських виробів // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2020. Том 3 № 1. С. 80 - 93. < http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/article/view/205571 > 4. Калашник О. В., Мороз С. Е., Кайнаш А.П., Бородай А. Б., Заркуа К.Р. Оцінювання плодів ківі залежно від умов пакування // Вісник Уманського національного університету садівництва. №2, 2019. С 62-68. https://visnyk-unaus.udau.edu.ua/arxv-nomerv/2019/2-2019/ocznyuvannya-plodv-kv-zalezhno-vd-umov-pakuvannya.html 5. Бородай А.Б., Горобець О. М., Левченко Ю.В., Чоні І.В. Використання батату в технології виробів з кексового тіста. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Ґжицького. Серія: Харчові технології, 2020, т 22, № 94. С. 13-17. 6. Хомич Г. П., Левченко Ю. В., Бородай А. Б., Гайворонська З. М., Бондарчук В. С. Використання фруктових соків у технології маринування морепродуктів. Збірник «Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі» серія «Технічні науки», № 1 (96), 2020, 22-29. індексується в наукометричних базах Index Copernicus (ICV 2015: 42.93; 2016: 56.48; 2017: 72.30; 2018: 72.79; 2019: 76,71) 3. Наявність підручників/навчальних посібників/монографій:

							1. Горобець О.М., Бородай А. Б. Використання нетрадиційної рослинної сировини у технології борошняних виробів як складова підприємницької діяльності закладів ресторанного господарства // Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва. Полтава. Вид. ПП «Астрая». 2019 р. С. 249-259. ISBN 978-617-7669-49-3 < http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7671 > 2. Бородай А.Б., Басова Ю.О., Наконечна Ю.Г.Аналіз законодавчих засад формування безпеки харчових продуктів. Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва : колективна монографія ; за ред. О. В. Калашник, Х. З. Махмудова, І. О. Яснолоб. Полтава : ФОП Петренко І. М., 2020. С. 212-221 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта: 1. 0114U003955 Розробка технології продукції харчування підвищеної біологічної цінності 1.03.2014 - 1.12.2020 р.р. Розпорядження № 145 -У від 17.09.2019 року 2. 0121U113848 Розроблення та вдоконалення технологій харчових продуктів із використанням вторинної сировини з листопад 2021 по листопаад 2026 (Розпорядження № 125-У від 01 листопада 2021 р.) 15. Керівництво школярем: 1.Диплом II ступеня у II етапі Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів - членів Малої

							академії наук (учениця 10 класу ЗОШ №33 Бушурова О. С.- м. Київ, 2019 р.) 2. Диплом ІІ ступеня у ІІ етапі Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів - членів Малої академії наук (учениця 11 класу ЗОШ №33 Бушурова О. С.- м. Полтава, 16.02. 2020 р.) 2. Наявність патентів та свідоцтв: 1. Пат. № 129209 Україна МПК A23L 21/10 (2018.01) A23L 29/256 (2018.01) «Композиція інгредієнтів для приготування самбуку яблучного з чорною смородиною» / Хомич Г.П., Горобець О.М., Бородай А.Б./ заявник і патентовласник Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» від 25.10.2018 бюл. № 20, заявка № u 2018 04140 від 27.08.2018; 2. Пат. № 129211 Україна МПК A21D 13/08(2018.01) A21D 2/36 (2018.01) «Композиція інгредієнтів для приготування бісквітного напівфабрикату з порічкою» / Хомич Г.П., Горобець О.М. Бородай А.Б./ заявник і патентовласник Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» від 25.10.2018 бюл. № 20, заявка № u 2018 04168 від 02.07.2018; 3. Спосіб виробництва пельменів м`ясо-рослинних для дітей дошкільного віку. № u202001944; заявл. 20.03.2020. https://iprop-ua.com/inv/pdf/g5vf3pco-pub-description.pdf 4. СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ПЕЛЬМЕНІВ З ?-КАРОТИНОМ ДЛЯ ДІТЕЙ. Пат. № 145350 МПК (2020.01) A23L 5/00 A23L 13/00 Кайнаш Алла Петрівна (UA), Будник Ніна Василівна (UA), Калашник Олена Володимирівна, (UA),

							Бородай Анжела Борисівна (UA), Мороз Світлана Едуардівна (UA), Корсун Андрій Володимирович (UA). Заяв. 20.03.2020. Опубл. від 10.12.2020. Бюл.№ 23 5.СКЛАД ХЛІБА ПШЕНИЧНОГО ``CALABAZA``. Пат. № 145707 / Україна МПК A21D 2/36 (2006.01) Калашник Олена Володимирівна (UA), Бараболя Ольга Валеріївна (UA), Юдічева Ольга Петрівна (UA), Мороз Світлана Едуардівна (UA), Басова Юлія Олександрівна (UA), Бородай Анжела Борисівна (UA), Ремізова Надія Леонідівна (UA), Буднік Ніна Василівна (UA), Кайнаш Алла Петрівна (UA), Іванов Олег Миколайович (UA). Заяв. 12.08.2020. Опубл. від 28.12.2020. Бюл.№ 24 6.СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ПЕЛЬМЕНІВ М`ЯСО-РОСЛИННИХ ДЛЯ ДІТЕЙ ДОШКІЛЬНОГО ВІКУ Пат. №145763 МПК (2021.01) A23L 5/00 A23L 13/40 (2016.01) Кайнаш Алла Петрівна (UA), Будник Ніна Василівна (UA), Калашник Олена Володимирівна, (UA), Бородай Анжела Борисівна (UA), Мороз Світлана Едуардівна (UA), Ремізова Надія Леонідівна (UA). Заяв. 20.03.2020. Опубл. від 6.01.2021. Бюл.№ 1 7.СКЛАД ПАРФЕ ЯБЛУЧНО-ВЕРШКОВОГО З ОВОЧЕВО-ПЛОДОВИМ НАПОВНЮВАЧЕМ. Пат.№ 146745 Україна МПК (20006) A23G 9/00/ Наконечна Юлія Григорівна (UA); Бородай Анжела Борисівна (UA); Гередчук Аліна Михайлівна (UA).Заяв. 30.06.2020. Опубл. 17.03.2021. Бюл.№ 11 8.СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ПІСОЧНОГО ТІСТА З КУНЖУТОМ. Пат. № 147116 Україна МПК A21D 13/ 68 (2017.01) Бородай Анжела Борисівна (UA); Горобець Олександра

							Михайлівна (UA); Левченко Юлія Вікторівна (UA). Заяв. 21.09.2020. Опубл. 14.04.2021. Бюл.№ 15 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1. Дистанційний курс із дисципліни «Мікробіологія харчових виробництв» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» / Бородай А.Б. - Полтава : ВНЗУ «ПУЕТ», 2020. http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1348 2. Дистанційний курс з дисципліни «Культура гостинності» 3. Дистанційний курс з дисципліни «Загальна мікробіологія і вірусологія» 4 .Мікробіологія харчових виробництв: робочий зошит з навчальної дисципліни для проведення лабораторних занять та організації самостійної роботи студентів з підготовки здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології першого (бакалаврського) рівня / Бородай А.Б.- Полтава: ПУЕТ, 2020. - 77 с. 14. Керівництво студентом: Керівництво гуртком «Дослідник» - вивчення показників якості та безпеки харчових продуктів (з 1 вересня 2013 року і по теперішній час). Наказ №171а-Н від 12 жовтня 2020 р. 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1. Бородай А.Б., Біленко Є.В. Використання нетрадиційної рослинної сировини для підвищення харчової цінності борошняних кондитерських виробів Зб.

							міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2018 рік «Актуальні питання розвитку економіки, харчових технологій та товарознавства» http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/244088/default 2. Бородай А.Б., Краснощок Р. В. Удосконалення технології безалкогольних напоїв на основі екстрактів із рослинної сировини. Зб. міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2018 рік «Актуальні питання розвитку економіки, харчових технологій та товарознавства» http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/244088/default 3. Бородай А.Б., Кундельська Ю.К. Удосконалення технології пісочних напівфабрикатів за рахунок використання клітковини з кунжуту. Зб. міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2018 рік «Актуальні питання розвитку економіки, харчових технологій та товарознавства» http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/244088/default 4. Бородай А.Б., Репін Б.П . Удосконалення технології борошняних кулінарних виробів за рахунок використання м`ясної сировини. Зб. міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2018 рік «Актуальні питання розвитку економіки, харчових технологій та товарознавства» http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/244

							088/default 5. Троян О.В. Удосконалення технології виробів з бісквітного тіста з використанням порічки. Бородай А.Б. Грінчук Д.О. Удосконалення десертів спрямованої функціональної дії. Зб. міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2018 рік «Актуальні питання розвитку економіки, харчових технологій та товарознавства» http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/244088/default 6. Бородай А.Б., Бородай А.Б. Тарнавська О.О. Використання нетрадиційної сировини для підвищення харчової цінності борошняних кондитерських виробів Зб. міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2018 рік «Актуальні питання розвитку економіки, харчових технологій та товарознавства» http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/244088/default 7. Бородай А.Б., Суткович Т.Ю. Сучасні тенденції в процесі створення безпечної харчової продукції // Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції (заочна форма) «Формування та перспективи розвитку підприємницьких структур в рамках інтеграції до європейського простору». Полтава, 2020. С. 27 - 30. http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/bitstream/123456789/7779/1/%D0%91%D1%80%D0%B0%D0%B6%D0%BD%D0%B8%D0%BA_%D0%A7%D1%83%D0%BC%D0%B0%D0%BA_%D0%A2%D0%B5%D0%B7%D0%B8.pdf 8. Бородай А.Б., Моісеєва С.Г.

							Використання клітковини гарбузового насіння для підвищення харчової цінності печива. Зб. тез доповідей V Міжнародної молодіжної науково-практичної Інтернет конференції «Наука і молодь в XXI сторічі», (м. Полтава, 5 грудня 2019 р.). С. 480-483. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/9993 9. Бородай А.Б., Кононенко А.О. Удосконалення технології виробів із м`яса за рахунок використання ультразвуку. Зб. тез доповідей V Міжнародної молодіжної науково-практичної Інтернет конференції «Наука і молодь в XXI сторічі», (м. Полтава, 5 грудня 2019 р.). С. 467-470. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/9990 10. Бородай А. Б., Латиш В. С., Бушурова О. С. Визначення мікробіологічного забруднення клавіатур девайсів / VII Міжнародна науково-практична Інтернет-конференція «Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта», 12-13 березня 2020 р., С. 57-60. http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/8382/1/%D0%97%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA_%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%84_%D0%A1%D1%83%D1%87%D0%B0%D1%81_%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%96%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D0%B7%D0%BD_2020.pdf 12 А. Б. Бородай, О. М. Горобець, Ю. В. Самброс. Удосконалення технології бісквітних напівфабрикатів за рахунок використання аґрусу / Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 45-річчю від дня заснування факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

							«Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу»(м. Полтава, 20-21 листопада 2019 р.). С. 43 - 45. ISBN 978-966-184-357-7 http://dspace.uccu.org.ua/bitstream/123456789/7440/1/%D0%97%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D1%82%D0%B5%D0%B7%20090_1766.pdf 13. Хомич Г.П., Бородай А.Б. Використання фруктової сировини як джерела органічних кислот в технології харчових продуктів. Нові технології і обладнання харчових виробництв : Мат. Міжвузівського науково-практичного семінару (м. Полтава, 15 квітня 2021 р.), С. 9-11 14. Бородай А.Б., Скрипник В.О. Перспективи та нагальність змін освітнього процесу відповідно до вимог ринку праці. Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта : Матеріали VIII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, присвяченої 60-річчю освітньої діяльності Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (м. Полтава, 22-23 квітня 2021 року). Полтава: ПУЕТ, 2021. С. 113-116 15. Хомич Г.П., Бородай А.Б., Прачук В.С. Перспективи використання дикорослої сировини в технології харчових продуктів. Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини: матеріали IX Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. - Прага: Oktan Print s.r.o., 2020. С. 17-18 16. Хомич Г.П., Бородай А.Б. Дикоросла сировина як джерело органічних кислот у технології харчових продуктів. Інноваційний розвиток готельно-

							ресторанного господарства та харчових виробництв : матеріали II Міжнародної наук.-практ. інтернет конф. Прага: Oktan Print s.r.o., 2021. С. 123-125 17 Марусенко О.В., Бородай А.Б. Удосконалення технології напоїв оздоровчого спрямування на основі молочної сировини. Збірник наукових праць магістрів. ННІ харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. Полтава : ПУЕТ. 2020. С. 115-120 18. Коломієць Є.К., Бородай А.Б. Розробка технології альбумінової пасти. Збірник наукових статей магістрів. ННІ харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. Полтава : ПУЕТ. 2020. С. 97-101. 19. Ісаєнко В.В., Бородай А.Б. Ефективність та безпека антисептиків. Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті : тези доповідей XLIV Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік (м. Полтава, 30-31 березня 2021 р.) : у 2 ч. Полтава : ПУЕТ, 2021. Ч. 2. С. 271-273 20. Ісаєнко О.В., Бородай А.Б. Удосконалення технології печива пісочного за рахунок використання нетрадиційної рослинної сировини. Наука і молодь у XXI сторіччі : збірник тез доповідей VI Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава, 15 грудня 2020 року). Полтава : ПУЕТ, 2020. С. 494-496. Підвищення кваліфікації/стажування: 1.Підвищення кваліфікації у ДП «Полтавастандартметрологія» з 6 травня 2019 року по 6 червня

							2019 року (наказ №162 к), довідка про стажування №04/29/1273 від 18.06.2019 р. 2. Підвищення кваліфікації у Відокремленому структурному підрозділі ``Інститут підвищення кваліфікації фахівців в галузі технічного регулювання та споживчої політики`` Одеської державної академії технічного регулювання та якості, посвідчення про стажування №СС 37549915/9128-19 від 26.09.2019 р. 3. Магістр зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань Виробництво та технології, 2021р. 4. Диплом магістра М 21 № 015661 від 28.02.2021 р. зі спеціальності 181 ХТІ, ОП «Технології в ресторанному господарстві, 90 кредитів, термін навчання: листопад 2019 - лютий 2021.
22122	Бородай Анжела Борисівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом магістра, Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі", рік закінчення: 2021, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 026425, виданий 10.11.2004, Атестат доцента 12ДЦ 018878, виданий 18.04.2008	22	ОК 14 Мікробіологія харчових виробництв	Відповідає пунктам 1,2,3,4,8,14,12,15 вимог п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Бородай А.Б., Горобець О.М. Підвищення біологічної цінності солодких жельованих страв / Збірник матеріалів IX Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Новітні тенденції у харчових технологіях, якість і безпечність продуктів» - Львів : «Ліга прес», 2017. - С. 116 - 122. http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/7729/1B4%D0%B0%D0%B9.pdf 2. Басова Ю.О., Губа Л.М., Бородай А.Б., Калашник О.В. Аналіз засобів знезараження взуття // Вісник Хмельницького Національного університету. - Хмельницький - 2018. - №5 (265). - С. 228-233. http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/7729/1/%D0%91%D0%B0%D1%81%D0%BE%D0%B2%D0%B0%20

							%D0%91%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%B0%D0%B9.pdf 3. Горобець О.М., Левченко Ю.В., Бородай А. Б. Інноваційні технології у виробництві солодких страв та борошняних кондитерських виробів // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2020. Том 3 № 1. С. 80 - 93. < http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/article/view/205571 > 4. Калашник О. В., Мороз С. Е., Кайнаш А.П., Бородай А. Б., Заркуа К.Р. Оцінювання плодів ківі залежно від умов пакування // Вісник Уманського національного університету садівництва. №2, 2019. С 62-68. https://visnyk-unaus.udau.edu.ua/arxv-nomerv/2019/2-2019/ocznyuvannya-plodv-kv-zalezhno-vd-umov-pakuvannya.html 5. Бородай А.Б., Горобець О. М., Левченко Ю.В., Чоні І.В. Використання батату в технології виробів з кексового тіста. Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Ґжицького. Серія: Харчові технології, 2020, т 22, № 94. С. 13-17. 6. Хомич Г. П., Левченко Ю. В., Бородай А. Б., Гайворонська З. М., Бондарчук В. С. Використання фруктових соків у технології маринування морепродуктів. Збірник «Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі» серія «Технічні науки», № 1 (96), 2020, 22-29. індексується в наукометричних базах Index Copernicus (ICV 2015: 42.93; 2016: 56.48; 2017: 72.30; 2018: 72.79; 2019: 76,71) 3. Наявність підручників/навчальних посібників/монографій: 1. Горобець О.М.,

							Бородай А. Б. Використання нетрадиційної рослинної сировини у технології борошняних виробів як складова підприємницької діяльності закладів ресторанного господарства // Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва. Полтава. Вид. ПП «Астрая». 2019 р. С. 249-259. ISBN 978-617-7669-49-3 < http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/7671 > 2. Бородай А.Б., Басова Ю.О., Наконечна Ю.Г.Аналіз законодавчих засад формування безпеки харчових продуктів. Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва : колективна монографія ; за ред. О. В. Калашник, Х. З. Махмудова, І. О. Яснолоб. Полтава : ФОП Петренко І. М., 2020. С. 212-221 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта: 1. 0114U003955 Розробка технології продукції харчування підвищеної біологічної цінності 1.03.2014 - 1.12.2020 р.р. Розпорядження № 145 -У від 17.09.2019 року 2. 0121U113848 Розроблення та вдоконалення технологій харчових продуктів із використанням вторинної сировини з листопад 2021 по листопаад 2026 (Розпорядження № 125-У від 01 листопада 2021 р.) 15. Керівництво школярем: 1.Диплом II ступеня у II етапі Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів - членів Малої академії наук

							(учениця 10 класу ЗОШ №33 Бушурова О. С.- м. Київ, 2019 р.) 2. Диплом ІІ ступеня у ІІ етапі Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів - членів Малої академії наук (учениця 11 класу ЗОШ №33 Бушурова О. С.- м. Полтава, 16.02. 2020 р.) 2. Наявність патентів та свідоцтв: 1. Пат. № 129209 Україна МПК A23L 21/10 (2018.01) A23L 29/256 (2018.01) «Композиція інгредієнтів для приготування самбуку яблучного з чорною смородиною» / Хомич Г.П., Горобець О.М., Бородай А.Б./ заявник і патентовласник Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» від 25.10.2018 бюл. № 20, заявка № u 2018 04140 від 27.08.2018; 2. Пат. № 129211 Україна МПК A21D 13/08(2018.01) A21D 2/36 (2018.01) «Композиція інгредієнтів для приготування бісквітного напівфабрикату з порічкою» / Хомич Г.П., Горобець О.М. Бородай А.Б./ заявник і патентовласник Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» від 25.10.2018 бюл. № 20, заявка № u 2018 04168 від 02.07.2018; 3. Спосіб виробництва пельменів м`ясо-рослинних для дітей дошкільного віку. № u202001944; заявл. 20.03.2020. https://iprop-ua.com/inv/pdf/g5vf3pco-pub-description.pdf 4. СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ПЕЛЬМЕНІВ З ?-КАРОТИНОМ ДЛЯ ДІТЕЙ. Пат. № 145350 МПК (2020.01) A23L 5/00 A23L 13/00 Кайнаш Алла Петрівна (UA), Будник Ніна Василівна (UA), Калашник Олена Володимирівна, (UA), Бородай Анжела

							Борисівна (UA), Мороз Світлана Едуардівна (UA), Корсун Андрій Володимирович (UA). Заяв. 20.03.2020. Опубл. від 10.12.2020. Бюл.№ 23 5.СКЛАД ХЛІБА ПШЕНИЧНОГО ``CALABAZA``. Пат. № 145707 / Україна МПК A21D 2/36 (2006.01) Калашник Олена Володимирівна (UA), Бараболя Ольга Валеріївна (UA), Юдічева Ольга Петрівна (UA), Мороз Світлана Едуардівна (UA), Басова Юлія Олександрівна (UA), Бородай Анжела Борисівна (UA), Ремізова Надія Леонідівна (UA), Буднік Ніна Василівна (UA), Кайнаш Алла Петрівна (UA), Іванов Олег Миколайович (UA). Заяв. 12.08.2020. Опубл. від 28.12.2020. Бюл.№ 24 6.СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ПЕЛЬМЕНІВ М`ЯСО-РОСЛИННИХ ДЛЯ ДІТЕЙ ДОШКІЛЬНОГО ВІКУ Пат. №145763 МПК (2021.01) A23L 5/00 A23L 13/40 (2016.01) Кайнаш Алла Петрівна (UA), Будник Ніна Василівна (UA), Калашник Олена Володимирівна, (UA), Бородай Анжела Борисівна (UA), Мороз Світлана Едуардівна (UA), Ремізова Надія Леонідівна (UA). Заяв. 20.03.2020. Опубл. від 6.01.2021. Бюл.№ 1 7.СКЛАД ПАРФЕ ЯБЛУЧНО-ВЕРШКОВОГО З ОВОЧЕВО-ПЛОДОВИМ НАПОВНЮВАЧЕМ. Пат.№ 146745 Україна МПК (20006) A23G 9/00/ Наконечна Юлія Григорівна (UA); Бородай Анжела Борисівна (UA); Гередчук Аліна Михайлівна (UA).Заяв. 30.06.2020. Опубл. 17.03.2021. Бюл.№ 11 8.СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ПІСОЧНОГО ТІСТА З КУНЖУТОМ. Пат. № 147116 Україна МПК A21D 13/ 68 (2017.01) Бородай Анжела Борисівна (UA); Горобець Олександра Михайлівна (UA);

							Левченко Юлія Вікторівна (UA). Заяв. 21.09.2020. Опубл. 14.04.2021. Бюл.№ 15 4. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1. Дистанційний курс із дисципліни «Мікробіологія харчових виробництв» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» / Бородай А.Б. - Полтава : ВНЗУ «ПУЕТ», 2020. http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1348 2. Дистанційний курс з дисципліни «Культура гостинності» 3. Дистанційний курс з дисципліни «Загальна мікробіологія і вірусологія» 4 .Мікробіологія харчових виробництв: робочий зошит з навчальної дисципліни для проведення лабораторних занять та організації самостійної роботи студентів з підготовки здобувачів вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології першого (бакалаврського) рівня / Бородай А.Б.- Полтава: ПУЕТ, 2020. - 77 с. 14. Керівництво студентом: Керівництво гуртком «Дослідник» - вивчення показників якості та безпеки харчових продуктів (з 1 вересня 2013 року і по теперішній час). Наказ №171а-Н від 12 жовтня 2020 р. 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1. Бородай А.Б., Біленко Є.В. Використання нетрадиційної рослинної сировини для підвищення харчової цінності борошняних кондитерських виробів Зб. міжнародної наукової

							студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2018 рік «Актуальні питання розвитку економіки, харчових технологій та товарознавства» http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/244088/default 2. Бородай А.Б., Краснощок Р. В. Удосконалення технології безалкогольних напоїв на основі екстрактів із рослинної сировини. Зб. міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2018 рік «Актуальні питання розвитку економіки, харчових технологій та товарознавства» http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/244088/default 3. Бородай А.Б., Кундельська Ю.К. Удосконалення технології пісочних напівфабрикатів за рахунок використання клітковини з кунжуту. Зб. міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2018 рік «Актуальні питання розвитку економіки, харчових технологій та товарознавства» http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/244088/default 4. Бородай А.Б., Репін Б.П . Удосконалення технології борошняних кулінарних виробів за рахунок використання м`ясної сировини. Зб. міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2018 рік «Актуальні питання розвитку економіки, харчових технологій та товарознавства» http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/244088/default

							5. Троян О.В. Удосконалення технології виробів з бісквітного тіста з використанням порічки. Бородай А.Б. Грінчук Д.О. Удосконалення десертів спрямованої функціональної дії. Зб. міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2018 рік «Актуальні питання розвитку економіки, харчових технологій та товарознавства» http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/244088/default 6. Бородай А.Б., Бородай А.Б. Тарнавська О.О. Використання нетрадиційної сировини для підвищення харчової цінності борошняних кондитерських виробів Зб. міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2018 рік «Актуальні питання розвитку економіки, харчових технологій та товарознавства» http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/244088/default 7. Бородай А.Б., Суткович Т.Ю. Сучасні тенденції в процесі створення безпечної харчової продукції // Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції (заочна форма) «Формування та перспективи розвитку підприємницьких структур в рамках інтеграції до європейського простору». Полтава, 2020. С. 27 - 30. http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/bitstream/123456789/7779/1/%D0%91%D1%80%D0%B0%D0%B6%D0%BD%D0%B8%D0%BA_%D0%A7%D1%83%D0%BC%D0%B0%D0%BA_%D0%A2%D0%B5%D0%B7%D0%B8.pdf 8. Бородай А.Б., Моісеєва С.Г. Використання

							клітковини гарбузового насіння для підвищення харчової цінності печива. Зб. тез доповідей V Міжнародної молодіжної науково-практичної Інтернет конференції «Наука і молодь в XXI сторічі», (м. Полтава, 5 грудня 2019 р.). С. 480-483. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/9993 9. Бородай А.Б., Кононенко А.О. Удосконалення технології виробів із м`яса за рахунок використання ультразвуку. Зб. тез доповідей V Міжнародної молодіжної науково-практичної Інтернет конференції «Наука і молодь в XXI сторічі», (м. Полтава, 5 грудня 2019 р.). С. 467-470. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/9990 10. Бородай А. Б., Латиш В. С., Бушурова О. С. Визначення мікробіологічного забруднення клавіатур девайсів / VII Міжнародна науково-практична Інтернет-конференція «Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта», 12-13 березня 2020 р., С. 57-60. http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/8382/1/%D0%97%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA_%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D1%84_%D0%A1%D1%83%D1%87%D0%B0%D1%81_%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%96%D0%B0%D0%BB%D0%BE%D0%B7%D0%BD_2020.pdf 12 А. Б. Бородай, О. М. Горобець, Ю. В. Самброс. Удосконалення технології бісквітних напівфабрикатів за рахунок використання аґрусу / Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 45-річчю від дня заснування факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу «Актуальні проблеми

							та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу»(м. Полтава, 20-21 листопада 2019 р.). С. 43 - 45. ISBN 978-966-184-357-7 http://dspace.uccu.org.ua/bitstream/123456789/7440/1/%D0%97%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BD%D0%B8%D0%BA%20%D1%82%D0%B5%D0%B7%20090_1766.pdf 13. Хомич Г.П., Бородай А.Б. Використання фруктової сировини як джерела органічних кислот в технології харчових продуктів. Нові технології і обладнання харчових виробництв : Мат. Міжвузівського науково-практичного семінару (м. Полтава, 15 квітня 2021 р.), С. 9-11 14. Бородай А.Б., Скрипник В.О. Перспективи та нагальність змін освітнього процесу відповідно до вимог ринку праці. Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта : Матеріали VIII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, присвяченої 60-річчю освітньої діяльності Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (м. Полтава, 22-23 квітня 2021 року). Полтава: ПУЕТ, 2021. С. 113-116 15. Хомич Г.П., Бородай А.Б., Прачук В.С. Перспективи використання дикорослої сировини в технології харчових продуктів. Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини: матеріали IX Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. - Прага: Oktan Print s.r.o., 2020. С. 17-18 16. Хомич Г.П., Бородай А.Б. Дикоросла сировина як джерело органічних кислот у технології харчових продуктів. Інноваційний розвиток готельно-ресторанного

							господарства та харчових виробництв : матеріали II Міжнародної наук.-практ. інтернет конф. Прага: Oktan Print s.r.o., 2021. С. 123-125 17 Марусенко О.В., Бородай А.Б. Удосконалення технології напоїв оздоровчого спрямування на основі молочної сировини. Збірник наукових праць магістрів. ННІ харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. Полтава : ПУЕТ. 2020. С. 115-120 18. Коломієць Є.К., Бородай А.Б. Розробка технології альбумінової пасти. Збірник наукових статей магістрів. ННІ харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. Полтава : ПУЕТ. 2020. С. 97-101. 19. Ісаєнко В.В., Бородай А.Б. Ефективність та безпека антисептиків. Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті : тези доповідей XLIV Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік (м. Полтава, 30-31 березня 2021 р.) : у 2 ч. Полтава : ПУЕТ, 2021. Ч. 2. С. 271-273 20. Ісаєнко О.В., Бородай А.Б. Удосконалення технології печива пісочного за рахунок використання нетрадиційної рослинної сировини. Наука і молодь у XXI сторіччі : збірник тез доповідей VI Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава, 15 грудня 2020 року). Полтава : ПУЕТ, 2020. С. 494-496. Підвищення кваліфікації/стажування: 1.Підвищення кваліфікації у ДП «Полтавастандартметрологія» з 6 травня 2019 року по 6 червня 2019 року (наказ

							№162 к), довідка про стажування №04/29/1273 від 18.06.2019 р. 2. Підвищення кваліфікації у Відокремленому структурному підрозділі ``Інститут підвищення кваліфікації фахівців в галузі технічного регулювання та споживчої політики`` Одеської державної академії технічного регулювання та якості, посвідчення про стажування №СС 37549915/9128-19 від 26.09.2019 р. 3. Магістр зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань Виробництво та технології, 2021р. 4. Диплом магістра М 21 № 015661 від 28.02.2021 р. зі спеціальності 181 ХТІ, ОП «Технології в ресторанному господарстві, 90 кредитів, термін навчання: листопад 2019 - лютий 2021.
149662	Кошова Оксана Петрівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут денної освіти	Диплом спеціаліста, Полтавський державний педагогічний університет імені В.Г. Короленка, рік закінчення: 2001, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти, фізика і математика, Диплом кандидата наук ДК 000284, виданий 10.11.2011, Атестат доцента 12ДЦ 039981, виданий 23.09.2014	18	ОК 8 Фізика	Відповідає пунктам вимог 1,4,8,12,13,14,15 п.38 Ліцензійних умов, зокрема: 1. Основні публікації за напрямом: 1. Фомкіна О.Г. Активні методи навчання в контексті гуманізації освіти / О.Г. Фомкіна, О.П. Кошова, А.І. Шурдук // Збірник наукових праць «Актуальні питання природничо-математичної освіти». - Суми: СумДПУ імені А. С. Макаренка. - Випуск 2(12). - 2018. С. 113-120. Режим доступу: https://repository.sspu.sumy.ua/bitstream/123456789/7508/1/Fomkina_Koshova_Shurduk.pdf 2. Фомкіна О.Г.Особливості формування інформаційно-аналітичної компетентності студентів ВНЗ при вивченні природничо-наукових дисциплін / О.Г. Фомкіна, О.П. Кошова, А.І. Шурдук // Збірник наукових праць «Актуальні питання природничо-математичної освіти». - Суми: СумДПУ імені А. С. Макаренка. -

							Випуск 2(14). - 2019. С. 132-140. Index Copernicus Value (ICV) for 2018 ICV 2018 = 64.79 Режим доступу: https://appmo.sspu.sumy.ua/wp-content/uploads/2020/03/APPMO-214_2019.pdf 3. Прикладна спрямованість курсу «Фізика» для студентів ЗВО / О.П. Кошова, О.Г. Фомкіна, Л.М. Мироненко // Збірник наукових праць «Актуальні питання природничо-математичної освіти». - Суми: СумДПУ імені А. С. Макаренка. - Випуск 2(16). - 2020. С. 68-75. Index Copernicus Value (ICV) for 2018 ICV 2018 = 64.79 http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10820 4. Кошова О.П. Про ударну взаємодію падаю-чого зерна пшениці на жорстку бетонну основу силосу // Самойленко Т. В., Арендаренко В. М., Антонець А. В., Кошова О. П. . Вісник ПДАА. 2021. № 2. С. 259-265. 5. Кошова О.П. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ І ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ З МАТЕМАТИКИ ДЛЯ СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА» / О.Г. Фомкіна , О.П. Кошова, Т.В. Капліна Збірник наукових праць «Актуальні питання природничо-математичної освіти». - Суми: СумДПУ імені А. С. Макаренка. - Випуск 1(17). - 2021. С. 75-90. Index Copernicus Value (ICV) for 2018 ICV 2018 = 64.79 http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/11077 13. Проведення навчальних занять іноземною мовою: БЖД.ООП (ГРС+ГРС бер) - 8 годин+41 година Вища та прикладна математика (МЕН БА+ МЕВ МБ) - 38+38годин Прикладна математика - 4 години

							Разом - 129 годин 8. Виконання функцій наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми, головного редактора/члена редколегії/експерта: Відповідальний виконавець НДР кафедри інженерії, обладнання та математики ``Методична система проведення практичних занять з математики для студентів спеціальності 241 ``Готельно-ресторанна справа``, 181 ``Харчові технології та інженерія`` (пройшла Вчену Раду червнь 2021 року) 15. Керівництво школярем: 1. Член журі конкурсу «Мала академія наук», секція Фізика, Астрономія, 07.12.2018 рік. Наказ Виконавчого комітету Полтавської міської ради управління освіти м. Полтава, № 857 від 30.11.2018 року 2. Член журі конкурсу «Мала академія наук», секція Фізика, Астрономія, Наказ Виконавчого комітету Полтавської міської ради управління освіти м. Полтава, № 734 від 25.11.2019 року 3. Член журі конкурсу «Мала академія наук», секція Фізика, Астрономія, 04.01.2021 рік. Наказ Виконавчого комітету Полтавської міської ради управління освіти м. Полтава, № 1 від 04.01.2021 року 3. Наявність навчально-методичних розробок для самостійної роботи здобувачів та дистанційного навчання: 1. Кошова О.П. Высшая и прикладная математика [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие для самостоятельного изучения учебной дисциплины студентами специальности 242 Туризм степени бакалавра ПУЭТ / А. И. Шурдук, О. П. Кошевая, Л.И. Ничуговская, и др. - Полтава : ПУЭТ, 2018.

							- 285 с. - Режим доступа: http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/248034/default# 2. Вища та прикладна математика для студентів спеціальності 073 „Менеджмент організацій" Дистанційний курс. - 2019. Режим доступу: 3. Вища математика для студентів спеціальності 241 „Готельно-ресторанна справа", 029 „Документознавство та інформаційна діяльність". - 2017. Дистанційний курс Режим доступу: 4. Прикладная математика (на русском языке) дистанционный курс для студентов специальности 241``Гостиннично-ресторанный бизнес`` - 2021. Режим доступа http://www2.el.puet.edu.ua/iz/course/view.php?id=526 5. Safety: Life Safety. Basics of Labor Protection (Безпека. Безпека життєдіяльності. Основи охорони праці) дистанційний курс (англійською мовою) для студентів спеціальності 162 ``Біотехнології``. - 2020. Режим доступу http://www2.el.puet.edu.ua/iz/course/view.php?id=544 6. Safety: Occupational Health and Safety in Hotel and Restaurant Industry (англійською мовою) дистанційний курс для студентів спеціальності 241 ``Готельно-ресторанна справа``. - 2020. Режим доступу: http://www2.el.puet.edu.ua/iz/course/view.php?id=543 7. Безпека. Безпека життєдіяльності. Основи охорони праці. Дистанційний курс для студентів спеціальності 076 ``Товарознавство та торговельне підприємництво``. - 2020. Режим доступу http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=1639 8. Higher and Applied Mathematics. Дистанційний курс

							для студентів спеціальності 073 ``Менеджмент``, 051 ``Економіка``. - 2021. Режим доступу http://www2.el.puet.edu.ua/iz/course/view.php?id=825 14. Керівництво студентом: Керівник гуртка ``Повторення основ елементарної математики і фізики`` наказ № 171а-Н від 12 жовтня 2020 року. 12. Наявність апробацій, науково-популярних, науково-експертних та/або консультаційних публікацій: 1 Кошова О.П.. Особливості змістового наповнення курсу «Фізика» для студентів-товарознавців // Матеріали XLII Міжнародної науково-методичної конференції «Дистанційна освіта: забезпечення доступності та неперервної освіти впродовж життя», м. Полтава: РВВ ПУЕТ. - 2017. - С.325-327. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/233086/default 2. Фомкіна О.Г. Роль активних методів навчання математики у розвитку творчої особистості студента / О.Г. Фомкіна, О.П. Кошова // Вісник Польсько-української науково-дослідницької лабораторії психодидактики імені Яна Амоса Коменського. - Умань: Візаві. - 2018. - С.153-155. http://elibrary.kubg.edu.ua/id/eprint/23967/1/Palamar_S_P_FKK_PI_2018.pdf 3. Кошова О.П. Роль інноваційних освітніх технологій навчання математики у підвищенні рівня професійної підготовки студентів / О.П. Кошова, О.Г.Фомкіна, А.І. Шурдук // матеріали XLIII Міжнародної науково-методичної конференції ``Якість вищої освіти: компетентнісний підхід у підготовці

							сучасного фахівця`` (м. Полтава, 14 - 15 листопада 2018 року) / голова орг. комітету О. О. Нестуля. – Полтава : ПУЕТ, 2019. – С. 146-147. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/245041/default 4. Кошова О.П. Намагніченість двовимірних провідників з домішковими станами електронів / О.П. Кошова, О.Г.Фомкіна, А.І. Шурдук // матеріали VI Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції ``Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта`` (м. Полтава, 12-13 березня 2020 року). - Полтава : ПУЕТ, 2020. - С. 49-53. http://elib.puet.edu.ua/action.php?kt_path_info=ktcore.SecViewPlugin.actions.document&fDocumentId=816769 5. Шурдук А.І. Звязані стани електронів у полі двох домішкових атомів у двовимірних електронних системах / А.І. Шурдук, О.Г. Фомкіна, О.П. Кошова // Матеріали VI Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта. - Полтава, ПУЕТ, 2019. - С. 73-79. http://catalog.puet.edu.ua/opacunicode/index.php?url=/notices/index/246184/default 6. Гонтар Я. В. Прикладні аспекти математичних знань / О.П. Кошова, О.Г. Фомкіна, Я.В. Гонтар / Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті: тези доповідей XLIV Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік (м. Полтава, 30-31 березня 2021 р.): у 2 ч. - Полтава: ПУЕТ, 2021. - Ч. 2. - С.308-310. Режим доступу: 7. К теории нулевого

							звука на поверхности нанотрубки / А.І. Шурдук, О.Г. Фомкіна, О.П. Кошова // Матеріали VIII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта» (22-23 квітня2021 року). - Полтава, ПУЕТ, 2021. - С. 39-44. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10821 8. Кошова О.П. Повздовжня магнітоплазмова мода в провідниках із квазілокальними станами електронів у квантуючому магнітному полі / А.І. Шурдук, О.Г. Фомкіна, О.П. Кошова // Збрник наукових праць викладачів, аспірантів, і студентів фізико-математичного факультету / ПНПУ ім. В.Г. Короленка; редкол.: Ю.Д. Москаленко (голов. ред.) та ін. - Полтава: Астрая, 2019. - С. 73-76. http://www.tpt.puet.edu.ua/ 9. Кошова О.П. Динамічна провідність металів із резонансними станами електронів у квантуючому магнітному полі / А.І. Шурдук, О.Г. Фомкіна, О.П. Кошова // Збрник наукових праць викладачів, аспірантів, і студентів фізико-математичного факультету / ПНПУ ім. В.Г. Короленка; редкол.: Ю.Д. Москаленко (голов. ред.) та ін. - Полтава: Астрая, 2020. - С. 96-99. http://dspace.puet.edu.ua/bitstream/123456789/10206/1/Стаття_ПНПУ_2020.pdf 10. Магнітоплазменні хвилі в компенсованих металах з квазілокальними станами елктронів / А.І. Шурдук, О.Г. Фомкіна, О.П. Кошова // Збрник наукових праць викладачів, аспірантів, і студентів фізико-математичного факультету / ПНПУ

							ім. В.Г. Короленка; редкол.: Ю.Д. Москаленко (голов. ред.) та ін. - Полтава: Астрая, 2021. - С. 116-121. http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/10828 Підвищення кваліфікації/стажування: 1. Підвищення кваліфікації (стажування) математичного аналізу та інформатики - Полтавський національний педагогічний університет імені В.Г. Короленка Посвідчення № 30, термін 15.03.2018-16.04.2018. 2. Підвищення кваліфікації - дистанційний курс ``Академічна доброчесність в університеті``, Сертифікат № 033057 від 22 червня 2020 року/ 3. Навчання за програмою для викладачів з охорони праці вищих навчальних закладів. Головний навчально-методичний центр Держпраці. Посвідчення № 265-20-14, від 09.10.2020 року

Таблиця 3. Матриця відповідності програмних результатів навчання, освітніх компонентів, методів навчання та оцінювання

Програмні результати навчання ОП	**ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)**	**Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН**	**Методи навчання**	**Форми та методи оцінювання**
ПРН 10. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-	☐	ОК 18 Формування сировинних ресурсів	Словесні (пояснення, розповідь, роз'яснення, опис); наочні (спостереження, ілюстрування, демонстрування, інфографіка), практичні (усні та письмові вправи, реферати, досліди, лабораторні роботи).	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на лабораторних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи; підсумковий контроль

технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту				(екзамен).
		ОК 15 Процеси і апарати харчових виробництв	Словесні (пояснення, розповідь, робота з книгою, інструктування, роз'яснення); наочні (спостереження, ілюстрування, інфографіка); практичні (графічні прави, розрахункові роботи).	Поточний контроль: відвідування занять; захист практичних робіт та домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; тестування; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: екзамен.
ПРН 18. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.	☐	ОК 4 Українська мова (за професійним спрямуванням)	Словесні (пояснення, розповідь, робота з книгою, інструктування, роз'яснення); наочні (спостереження, ілюстрування, інфографіка); практичні (усні та письмові вправи).	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; виконання індивідуальних і домашніх завдань; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: екзамен
		ПП 1 Виробнича практика	Словесні (пояснення, розповідь, інструктування); наочні (спостереження); практичні (творчі роботи, управління машинами, механізмами, трудові процеси в майстернях).	Захист звіту (залік).
		ОК 21 Університетська освіта	Словесні (пояснення, розповідь, інструктування); наочні (спостереження, ілюстрування, інфографіка); практичні (усні та письмові вправи).	Поточний контроль: відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання індивідуальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; підсумковий контроль: залік (ПМК)
		ОК 3 Практична психологія	Словесні (пояснення, розповідь, робота з книгою, інструктування, роз'яснення); наочні (спостереження, ілюстрування, інфографіка); практичні (усні та письмові вправи, реферати).	Поточний контроль: відвідування занять; виконання та захист практичного завдання; обговорення матеріалу занять; розвязання навчальних задач та кейсів; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: залік (ПМК)
		ОК 1 Іноземна мова	Словесні (пояснення, розповідь, робота з книгою, інструктування, роз'яснення); наочні (спостереження, ілюстрування); практичні (усні та письмові вправи, реферати).	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; презентації, тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль: залік, екзамен
		ПП 2 Виробнича практика	Словесні (пояснення, розповідь, інструктування); наочні (спостереження); практичні (творчі роботи, управління машинами, механізмами, трудові процеси в майстернях).	Захист звіту (залік).
ПРН 17. Вміти доносити результати діяльності до професійної	☐	ОК 21 Університетська освіта	Словесні (пояснення, розповідь, інструктування); наочні (спостереження, ілюстрування, інфографіка); практичні (усні та письмові	Поточний контроль: відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання індивідуальних

аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.			вправи).	завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; підсумковий контроль: залік (ПМК)
		ОК 7 Основи досліджень і програмної грамотності у харчових технологіях	Словесні (пояснення, розповідь, роз'яснення, опис); наочні (спостереження, ілюстрування, демонстрування, інфографіка), практичні (усні та письмові вправи, реферати, графічні роботи).	Поточний контроль: відвідування занять; тестування; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; поточні модульні роботи. Підсумковий контроль: – екзамен
		ПП 2 Виробнича практика	Словесні (пояснення, розповідь, інструктування); наочні (спостереження); практичні (творчі роботи, управління машинами, механізмами, трудові процеси в майстернях	Захист звіту (залік).
		ПП 1 Виробнича практика	Словесні (пояснення, розповідь, інструктування); наочні (спостереження); практичні (творчі роботи, управління машинами, механізмами, трудові процеси в майстернях	Захист звіту (залік).
		ОК 19 Організація виробництва	Словесні (пояснення, розповідь, робота з книгою, інструктування, роз'яснення); наочні (спостереження, ілюстрування, інфографіка); практичні (усні та письмові вправи, реферати).	Поточний контроль: відвідування занять; тестування; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; поточні модульні роботи. Підсумковий контроль: семестр – екзамен
ПРН 16. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.	☐	ПП 2 Виробнича практика	Словесні (пояснення, розповідь, інструктування); наочні (спостереження); практичні (творчі роботи, управління машинами, механізмами, трудові процеси в майстернях	Захист звіту (залік).
		ПП 1 Виробнича практика	Словесні (пояснення, розповідь, інструктування); наочні (спостереження); практичні (творчі роботи, управління машинами, механізмами, трудові процеси в майстернях	Захист звіту (залік).
		ОК 4 Українська мова (за професійним спрямуванням)	Словесні (пояснення, розповідь, робота з книгою, інструктування, роз'яснення); наочні (спостереження, ілюстрування, інфографіка); практичні (усні та письмові вправи).	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; виконання індивідуальних і домашніх завдань; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: екзамен
ПРН 15. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	☐	ОК 17 Тепло-, енергозбереження та ресурсоефективне виробництво	Словесні (пояснення, розповідь, інструктування, коментування, роз'яснення); наочні (спостереження, ілюстрування, демонстрування, інфографіка); практичні (усні, письмові та графічні вправи, реферати, дослід, лабораторні роботи, трудові процеси в майстернях).	Поточний контроль (опитування, тестування, співбесіда), підсумковий контроль (екзамен).

		ОК 13 Методи контролю якості продукції в галузі	Словесні (пояснення, розповідь, інструктування); наочні (демонстрування, інфографіка); практичні (вправи усні, письмові, графічні, фізичні; дослід; лабораторний експеримент).	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на лабораторних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль: залік
		ОК 7 Основи досліджень і програмної грамотності у харчових технологіях	Словесні (пояснення, розповідь, роз'яснення, опис); наочні (спостереження, ілюстрування, демонстрування, інфографіка), практичні (усні та письмові вправи, реферати, графічні роботи).	Поточний контроль: відвідування занять; тестування; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; поточні модульні роботи. Підсумковий контроль: – екзамен
		ОК 14 Мікробіологія харчових виробництв	Словесні (пояснення, опис); наочні (спостереження, демонстрування); практичні (дослід, лабораторний експеримент)	Поточний контроль (опитування, тестування, співбесіда), підсумковий контроль (екзамен).
ПРН 14. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.	☐	ОК 20 Харчові технології	Методи: розповідь, інтерактивна дискусія, робота з книгами і науковими статтями, демонстрування навчальних фільмів з роз'ясненням процесів, інфографічні матеріали та блок-схеми, творчі та пошукові завдання (реферати, презентації), проведення лабораторних дослідів, міні-дослідження, брейн-ринг (командна гра-конкурс).	Поточний контроль: відвідування занять; навчально-дослідна робота на лабораторних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль – екзамен
ПРН 13. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.	☐	ПП 1 Виробнича практика	Словесні (пояснення, розповідь, інструктування); наочні (спостереження); практичні (творчі роботи, управління машинами, механізмами, трудові процеси в майстернях).	Захист звіту (залік).
		ПП 2 Виробнича практика	Словесні (пояснення, розповідь, інструктування); наочні (спостереження); практичні (творчі роботи, управління машинами, механізмами, трудові процеси в майстернях).	Захист звіту (залік).
		ОК 21 Університетська освіта	Словесні (пояснення, розповідь, інструктування); наочні (спостереження, ілюстрування, інфографіка); практичні (усні та письмові вправи).	Поточний контроль: відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання індивідуальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; підсумковий контроль: залік (ПМК)
ПРН 12. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.	☐	ОК 19 Організація виробництва	Словесні (пояснення, розповідь, робота з книгою, інструктування, роз'яснення); наочні (спостереження, ілюстрування, інфографіка);	Поточний контроль: відвідування занять; тестування; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань;

			практичні (усні та письмові вправи, реферати).	поточні модульні роботи. Підсумковий контроль: семестр – екзамен
		ОК 20 Харчові технології	Методи: розповідь, інтерактивна дискусія, робота з книгами і науковими статтями, демонстрування навчальних фільмів з роз'ясненням процесів, інфографічні матеріали та блок-схеми, творчі та пошукові завдання (реферати, презентації), проведення лабораторних дослідів, міні-дослідження, брейн-ринг (командна гра-конкурс).	Поточний контроль: відвідування занять; навчально-дослідна робота на лабораторних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль – екзамен
ПРН 11. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспромо жних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.	☐	ОК 17 Тепло-, енергозбереження та ресурсоефективне виробництво	Словесні (пояснення, розповідь, інструктування, коментування, роз'яснення); наочні (спостереження, ілюстрування, демонстрування, інфографіка); практичні (усні, письмові та графічні вправи, реферати, дослід, лабораторні роботи, трудові процеси в майстернях).	Поточний контроль (опитування, тестування, співбесіда), підсумковий контроль (екзамен).
		ПП 2 Виробнича практика	Словесні (пояснення, розповідь, інструктування); наочні (спостереження); практичні (творчі роботи, управління машинами, механізмами, трудові процеси в майстернях).	Захист звіту (залік).
		ПП 1 Виробнича практика	Словесні (пояснення, розповідь, інструктування); наочні (спостереження); практичні (творчі роботи, управління машинами, механізмами, трудові процеси в майстернях).	Захист звіту (залік).
ПРН 19. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.	☐	ОК 4 Українська мова (за професійним спрямуванням)	Словесні (пояснення, розповідь, робота з книгою, інструктування, роз'яснення); наочні (спостереження, ілюстрування, інфографіка); практичні (усні та письмові вправи).	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; виконання індивідуальних і домашніх завдань; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: екзамен
		ОК 2 Кулінарна етнологія і гастрономічний туризм	Словесні (пояснення, розповідь, робота з книгою, інструктування, роз'яснення); наочні (спостереження, ілюстрування, інфографіка); практичні (усні та письмові вправи, реферати).	Поточний контроль (опитування, тестування, співбесіда), підсумковий контроль (залік).
		ОК 3 Практична психологія	Словесні (пояснення, розповідь, робота з книгою, інструктування, роз'яснення); наочні (спостереження, ілюстрування, інфографіка); практичні (усні та письмові вправи, реферати).	Поточний контроль: відвідування занять; виконання та захист практичного завдання; обговорення матеріалу занять; розвязання навчальних задач та кейсів; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування; поточна модульна робота Підсумковий контроль:

				залік (ПМК)
ПРН 20. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.	☐	ОК 11 Інноваційні інгрідієнти в харчових технологіях	Словесні (пояснення, розповідь, роз'яснення, опис); наочні (спостереження, ілюстрування, демонстрування, інфографіка), практичні (усні та письмові вправи, реферати, досліди, лабораторні роботи)	Поточний контроль (опитування, тестування, співбесіда), підсумковий контроль (залік).
		ОК 5 Фізичне виховання	Словесні (пояснення, розповідь, бесіда); наочні (спостереження, демонстрування); практичні (фізичні вправи, реферати).	Поточний контроль: відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; тестування. Підсумковий контроль: залік (ПМК)
		ОК 2 Кулінарна етнологія і гастрономічний туризм	Словесні (пояснення, розповідь, робота з книгою, інструктування, роз'яснення); наочні (спостереження, ілюстрування, інфографіка); практичні (усні та письмові вправи, реферати).	Поточний контроль (опитування, тестування, співбесіда), підсумковий контроль (залік).
		ОК 12 Хімія	Словесні (пояснення, розповідь, бесіда, робота з книгою, інструктування, роз'яснення, опис; наочні (спостереження); практичні (усні та письмові вправи, реферати, складання задач, дослід, лабораторні роботи).	Поточний контроль (опитування, тестування, співбесіда), підсумковий контроль (екзамен).
		ОК 4 Українська мова (за професійним спрямуванням)	Словесні (пояснення, розповідь, робота з книгою, інструктування, роз'яснення); наочні (спостереження, ілюстрування, інфографіка); практичні (усні та письмові вправи).	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; виконання індивідуальних і домашніх завдань; поточна модульна робота. Підсумковий контроль: екзамен
ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.	☐	ОК 20 Харчові технології	Методи: розповідь, інтерактивна дискусія, робота з книгами і науковими статтями, демонстрування навчальних фільмів з роз'ясненням процесів, інфографічні матеріали та блок-схеми, творчі та пошукові завдання (реферати, презентації), проведення лабораторних дослідів, міні-дослідження, брейн-ринг (командна гра-конкурс).	Поточний контроль: відвідування занять; навчально-дослідна робота на лабораторних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль – екзамен
		ОК 11 Інноваційні інгрідієнти в харчових технологіях	Словесні (пояснення, розповідь, роз'яснення, опис); наочні (спостереження, ілюстрування, демонстрування, інфографіка), практичні (усні та письмові вправи, реферати, досліди, лабораторні роботи).	Поточний контроль (опитування, тестування, співбесіда), підсумковий контроль (залік).

		ОК 2 Кулінарна етнологія і гастрономічний туризм	Словесні (пояснення, розповідь, робота з книгою, інструктування, роз'яснення); наочні (спостереження, ілюстрування, інфографіка); практичні (усні та письмові вправи, реферати).	Поточний контроль (опитування, тестування, співбесіда), підсумковий контроль (залік).
ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	☐	ОК 19 Організація виробництва	Словесні (пояснення, розповідь, робота з книгою, інструктування, роз'яснення); наочні (спостереження, ілюстрування, інфографіка); практичні (усні та письмові вправи, реферати).	Поточний контроль: відвідування занять; тестування; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; поточні модульні роботи. Підсумковий контроль: семестр – екзамен
		ОК 20 Харчові технології	Методи: розповідь, інтерактивна дискусія, робота з книгами і науковими статтями, демонстрування навчальних фільмів з роз'ясненням процесів, інфографічні матеріали та блок-схеми, творчі та пошукові завдання (реферати, презентації), проведення лабораторних дослідів, міні-дослідження, брейн-ринг (командна гра-конкурс).	Поточний контроль: відвідування занять; навчально-дослідна робота на лабораторних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль – екзамен
ПРН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини	☐	ОК 19 Організація виробництва	Словесні (пояснення, розповідь, робота з книгою, інструктування, роз'яснення); наочні (спостереження, ілюстрування, інфографіка); практичні (усні та письмові вправи, реферати).	Поточний контроль: відвідування занять; тестування; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; поточні модульні роботи. Підсумковий контроль: семестр – екзамен
		ПП 2 Виробнича практика	Словесні (пояснення, розповідь, інструктування); наочні (спостереження); практичні (творчі роботи, управління машинами, механізмами, трудові процеси в майстернях	Захист звіту (залік).
		ПП 1 Виробнича практика	Словесні (пояснення, розповідь, інструктування); наочні (спостереження); практичні (творчі роботи, управління машинами, механізмами, трудові процеси в майстернях	Захист звіту (залік).
		ОК 18 Формування сировинних ресурсів	Словесні (пояснення, розповідь, роз'яснення, опис); наочні (спостереження, ілюстрування, демонстрування, інфографіка), практичні (усні та письмові вправи, реферати, досліди, лабораторні роботи).	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на лабораторних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи; підсумковий контроль (залік).
		ОК 9 Культура харчування	Словесні (розповідь, опис, пояснення); наочні (ілюстрування, демонстрування); практичні	Поточний контроль (опитування, тестування, співбесіда), підсумковий контроль (залік).

			(творчі роботи)	
		ОК 16 Теоретичні основи харчових технологій	Словесні (пояснення, розповідь, роз'яснення, опис); наочні (спостереження, ілюстрування, демонстрування, інфографіка), практичні (усні та письмові вправи, реферати, досліди, лабораторні роботи).	Поточний контроль (опитування, тестування, співбесіда), підсумковий контроль (екзамен).
ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	☐	ОК 8 Фізика	Словесні (пояснення, розповідь, роз'яснення); наочні (ілюстрування, демонстрування, інфографіка); практичні (письмові вправи, складання задач).	Поточний контроль (опитування, тестування, співбесіда), підсумковий контроль (екзамен).
		ОК 9 Культура харчування	Словесні (розповідь, опис, пояснення); наочні (ілюстрування, демонстрування); практичні (творчі роботи)	Поточний контроль (опитування, тестування, співбесіда), підсумковий контроль (залік).
		ОК 16 Теоретичні основи харчових технологій	Словесні (пояснення, розповідь, роз'яснення, опис); наочні (спостереження, ілюстрування, демонстрування, інфографіка), практичні (усні та письмові вправи, реферати, досліди, лабораторні роботи).	Поточний контроль (опитування, тестування, співбесіда), підсумковий контроль (екзамен).
		ОК 14 Мікробіологія харчових виробництв	Словесні (пояснення, опис); наочні (спостереження, демонстрування); практичні (дослід, лабораторний експеримент)	Поточний контроль (опитування, тестування, співбесіда), підсумковий контроль (екзамен).
ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань	☐	ОК 12 Хімія	Словесні (пояснення, розповідь, бесіда, робота з книгою, інструктування, роз'яснення, опис; наочні (спостереження); практичні (усні та письмові вправи, реферати, складання задач, дослід, лабораторні роботи).	Поточний контроль (опитування, тестування, співбесіда), підсумковий контроль (екзамен).
		ОК 7 Основи досліджень і програмної грамотності у харчових технологіях	Словесні (пояснення, розповідь, роз'яснення, опис); наочні (спостереження, ілюстрування, демонстрування, інфографіка), практичні (усні та письмові вправи, реферати, графічні роботи).	Поточний контроль: відвідування занять; тестування; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; поточні модульні роботи. Підсумковий контроль: – екзамен
ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	☐	ОК 10 Інженерна і комп`ютерна графіка	Словесні (пояснення, розповідь, інструктування, коментування, роз'яснення); наочні (спостереження, ілюстрування); практичні (графічні вправи, побудова моделей, лабораторні роботи).	Поточний контроль (опитування, тестування, співбесіда), підсумковий контроль (залік).
		ОК 7 Основи досліджень і програмної грамотності у харчових технологіях	Словесні (пояснення, розповідь, роз'яснення, опис); наочні (спостереження, ілюстрування, демонстрування, інфографіка), практичні (усні та письмові вправи,	Поточний контроль: відвідування занять; тестування; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; поточні модульні роботи. Підсумковий контроль: –

			реферати, графічні роботи).	екзамен
ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.	☐	ОК 2 Кулінарна етнологія і гастрономічний туризм	Словесні (пояснення, розповідь, робота з книгою, інструктування, роз'яснення); наочні (спостереження, ілюстрування, інфографіка); практичні (усні та письмові вправи, реферати).	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль: семестр 2 – залік.
		ОК 6 Вища математика	Словесні (пояснення, розповідь, роз'яснення); наочні (ілюстрування, демонстрування, інфографіка); практичні (письмові вправи, складання задач).	Поточний контроль (опитування, тестування, співбесіда), підсумковий контроль (екзамен).
		ОК 8 Фізика	Словесні (пояснення, розповідь, роз'яснення); наочні (ілюстрування, демонстрування, інфографіка); практичні (письмові вправи, складання задач).	Поточний контроль (опитування, тестування, співбесіда), підсумковий контроль (екзамен).
		ОК 9 Культура харчування	Словесні (розповідь, опис, пояснення); наочні (ілюстрування, демонстрування); практичні (творчі роботи)	Поточний контроль (опитування, тестування, співбесіда), підсумковий контроль (залік).
ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	☐	ОК 12 Хімія	Словесні (пояснення, розповідь, бесіда, робота з книгою, інструктування, роз'яснення, опис; наочні (спостереження); практичні (усні та письмові вправи, реферати, складання задач, дослід, лабораторні роботи).	Поточний контроль (опитування, тестування, співбесіда), підсумковий контроль (екзамен).
		ОК 18 Формування сировинних ресурсів	Словесні (пояснення, розповідь, роз'яснення, опис); наочні (спостереження, ілюстрування, демонстрування, інфографіка), практичні (усні та письмові вправи, реферати, досліди, лабораторні роботи).	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на лабораторних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи; підсумковий контроль (екзамен).
		ПП 1 Виробнича практика	Словесні (пояснення, розповідь, інструктування); наочні (спостереження); практичні (творчі роботи, управління машинами, механізмами, трудові процеси в майстернях	Захист звіту (залік).
		ПП 2 Виробнича практика	Словесні (пояснення, розповідь, інструктування); наочні (спостереження); практичні (творчі роботи, управління машинами, механізмами, трудові процеси в майстернях	Захист звіту (залік).
		ОК 21 Університетська	Словесні (пояснення,	Поточний контроль:

		освіта	розповідь, інструктування); наочні (спостереження, ілюстрування, інфографіка); практичні (усні та письмові вправи).	відвідування занять; обговорення матеріалу занять; виконання індивідуальних завдань; доповіді з рефератами та їх обговорення; підсумковий контроль: залік (ПМК)
		ОК 19 Організація виробництва	Словесні (пояснення, розповідь, робота з книгою, інструктування, роз'яснення); наочні (спостереження, ілюстрування, інфографіка); практичні (усні та письмові вправи, реферати).	Поточний контроль: відвідування занять; тестування; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; поточні модульні роботи. Підсумковий контроль: – екзамен
		ОК 7 Основи досліджень і програмної грамотності у харчових технологіях	Словесні (пояснення, розповідь, роз'яснення, опис); наочні (спостереження, ілюстрування, демонстрування, інфографіка), практичні (усні та письмові вправи, реферати, графічні роботи).	Поточний контроль: відвідування занять; тестування; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; поточні модульні роботи. Підсумковий контроль: – екзамен
ПРН 9. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)	☐	ОК 14 Мікробіологія харчових виробництв	Словесні (пояснення, опис); наочні (спостереження, демонстрування); практичні (дослід, лабораторний експеримент)	Поточний контроль (опитування, тестування, співбесіда), підсумковий контроль (екзамен).