

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського
Освітня програма	56221 Ресторанні технології
Рівень вищої освіти	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	135
Повна назва ЗВО	Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського
Ідентифікаційний код ЗВО	01566057
ПІБ керівника ЗВО	Чернега Оксана Богданівна
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	www.donnuet.edu.ua

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/135>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	56221
Назва ОП	Ресторанні технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	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	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму. Кафедра технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва.
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедра іноземної філології, українознавства та соціально-правових дисциплін. Кафедра фінансів, обліку і оподаткування. Кафедра економіки та бізнесу. Кафедра загальної інженерних дисциплін та обладнання. Кафедра економіки та міжнародних економічних відносин.
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	Дніпропетровська обл., м. Кривий Ріг, вул. Трамвайна, 16.
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	36327
ПІБ гаранта ОП	Сімакова Ольга Олександрівна
Посада гаранта ОП	доцент кафедри
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	simakova@donnuet.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(050)-867-41-05
Додатковий телефон гаранта ОП	<i>відсутній</i>

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
заочна	3 р. 10 міс.
очна денна	3 р. 10 міс.

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

Підготовка фахівців за спеціальністю «Технології в ресторанному господарстві» в Донецькому національному університеті економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського (ДонНУЕТ) розпочалася у 1969 р. (м. Донецьк). Протягом років назва спеціальності неодноразово зазнавала змін. Починаючи з 2007 року, в університеті здійснювалася підготовка фахівців галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» за спеціальністю 6.051701 «Харчові технології та інженерія». З 2014 р. освітній процес за даною спеціальністю продовжився у м. Кривий Ріг. Відповідно до Закону України «Про вищу освіту» у 2015 р. в ДонНУЕТ був розроблений Стандарт (тимчасовий) вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Харчові технології», відповідно до якого здобувачі вищої освіти отримували освітню кваліфікацію бакалавра з харчових технологій. У 2020 р., у зв'язку зі стрімким зростанням на Дніпропетровщині суб'єктів господарювання в ресторанному господарстві та великим попитом у роботодавців на фахівців, орієнтованих на роботу в ресторанній сфері, проектною групою було запропоновано ввести в дію освітню програму «Ресторанні технології» з 1 вересня 2020 р. Проектною групою із науково-педагогічних працівників за фахом на підставі Стандарту вищої освіти для першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» (наказ МОН від 18.10.2018 р., № 1125) була розроблена освітня програма «Ресторанні технології» для першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології».

Освітня програма була затверджена Вченою Радою (протокол № 17 від 28.05.2020 р., наказ ректора № 106 від 28.05.2020 р.). Набір на освітню програму «Ресторанні технології» вперше був здійснений в 2020 р. За період проведення освітньої діяльності удосконалювався навчальний план підготовки фахівців з метою врахування пропозицій внутрішніх і зовнішніх стейкхолдерів та досягнення найбільшої відповідності освітніх компонентів програмним результатам навчання. У 2021-2022 рр. із урахуванням пропозицій здобувачів вищої освіти, роботодавців, академічної спільноти та інших стейкхолдерів освітня програма набула нових змін (протоколи Вченої ради: № 10 від 05.03.2021 р., № 13 від 30.06.2022 р.); а саме, додано обов'язкові компоненти – «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Статистика», «Соціологія», «Європейські цінності та євроінтеграційний процес» та значно збільшена кількість кредитів, які відведено на вивчення навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства».

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	2022 - 2023	44	24	20	0	0
2 курс	2021 - 2022	26	6	20	0	0
3 курс	2020 - 2021	52	7	38	1	0
4 курс	2019 - 2020	0	0	0	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)	програми відсутні
перший (бакалаврський) рівень	5196 Харчові технології 56221 Ресторанні технології 54831 Харчові технології
другий (магістерський) рівень	5866 Технології в ресторанному господарстві 18973 Харчові технології 51947 Ресторанні технології 52927 Технології ресторанного господарства
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий)	програми відсутні

7. Інформація про площі приміщень ЗВО станом на момент подання відомостей про самооцінювання, кв. м.

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	6439	4808
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	0	0
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	6439	4808
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	<i>OP_Restoranni_tekhnolohiyi_2022.PDF</i>	qo6Eg2bXqXyNPmQ7th7FZU/IFp1IpkXcV7ym1WMZJeE= =
Навчальний план за ОП	<i>дХТ_2022 бак.pdf</i>	sC1rBGGqPAJMI6hvT6jweZ5cr8N134MYoQA+m7fEdDs= =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_Президент ГО Асоціація кулінарів України.PDF</i>	7ZgZf2CuRpLtmHH3BwXL4Uf2c1GzUlNJy/QDooga2/4= =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_ТОВ Фуд корт.PDF</i>	Xe6Ex2xUfENMWboitut8goGYXJmTKtm1QrEcpmDn2sA= A=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_Ресторан Розмарин.PDF</i>	AqFmW4jFbwwS19FzK2h2GhppinY44fCEgNyh1ZCfEo= =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_ТОВ Restoria Trade .PDF</i>	fjtMVB1R43jBjXlqwGbbgmtRZczWIJCECwI1aaD4NPg= =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_ТОВ Криворіжхліб.pdf</i>	f+2S72YGASQDA1qy6Li8j7Viu/FpdUkEgAQO1M6aJBY= =

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Ціль ОП «Ресторанні технології» полягає у підготовці висококваліфікованих фахівців, які володіють сучасними знаннями, вміннями та навичками для застосування в професійній діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечною харчових продуктів, зокрема у закладах ресторанного господарства, та гармонійно розвинутих особистостей, що націлені на реалізацію власного внеску в розвиток української економіки, державності, громадянського суспільства й мають творчі та лідерські здібності, критичне мислення.

Особливостями ОП є:

- набір освітніх компонентів, у тому числі унікальних, та їх поєднання, що дозволяє підготувати фахівців, які:
 - 1) вміють розробляти або удосконалювати технології кулінарної продукції з урахуванням сучасних тенденцій розвитку ресторанної галузі, знають правила організації ресторанного господарства та надання ресторанних послуг;
 - 2) здатні моделювати сервісно-виробничі процеси закладів ресторанного господарства з використанням комп'ютерних технологій та САД-систем;
 - 3) вміють забезпечувати виробництво безпечної кулінарної продукції високої якості на основі відповідних стандартів та у межах системи НАССР;
 - 4) знають і розуміють законодавчу базу та нормативно-технічну документацію, які регламентують діяльність закладів ресторанного господарства, вміють виконувати пов'язані з цим процедури;
- виконання групових проектів;
- міжнародні практики зі спеціальності;
- залучення відомих практичних працівників ресторанного бізнесу до навчального процесу.

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

стратегії ЗВО

Місія Університету полягає у створенні і розповсюдженні освітніх, наукових і загальнолюдських цінностей, що сприяють розвитку українського суспільства. Стратегічна ціль полягає у підготовці висококваліфікованих фахівців для забезпечення потреб національного господарства, ринку праці та гармонійно розвинутих особистостей, націлених на реалізацію власного внеску в розвиток української економіки, державності, громадянського суспільства, шляхом розвитку творчих та лідерських здібностей, критичного мислення, формування професійних компетенцій.

Стратегія Університету розміщена на офіційному сайті та доступна за посиланням <https://donnuet.edu.ua/strategija-universitetu/>

Цілі ОП відповідають стратегії Університету та реалізуються при виконанні програм «Підвищення якості освітньої діяльності», «Інтернаціоналізація освіти і науки», «Наукова та інноваційна діяльність», «Самореалізація та професійне зростання» тощо.

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

Під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП в 2020 р. було здійснено опитування здобувачів ВО щодо цілей ОП та очікуваних результатів навчання, результати якого були використанні при підготовці ОП «Ресторанні технології». Результати опитування розглядалися проектною групою та були враховані під час підготовки навчального плану та ОП, в змісті та структурі окремих освітніх компонентів. У 2020-2021 н.р. в Університеті запроваджено он-лайн анкетування усіх груп стейкхолдерів, результати яких враховані в подальших поліпшеннях навчального плану. Пропозиції та інтереси випускників ОП не враховувалися, оскільки акредитація первинна.

- роботодавці

В процесі формування ОП (2020 р.) проектною групою було проведено консультації із потенційними роботодавцями та їх опитування щодо цілей та програмних результатів навчання, що дозволило встановити необхідність звернення уваги до вивчення сучасного обладнання для технічного оснащення підприємств ресторанного господарства та оволодіння навичками у користуванні та ефективній експлуатації різних видів технологічного устаткування у ресторанному господарстві; формування системи знань щодо наукових основ технологічних процесів харчових виробництв та закономірностей фізико-хімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. Усі пропозиції були враховані при підготовці навчального плану (введення навчальної дисципліни «Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства», збільшення обсягу кредитів навчальних дисциплін: «Теоретичні основи харчових технологій», «Мікробіологія і товарознавство»).

- академічна спільнота

При формуванні ОП були враховані наукові інтереси членів проектної групи, їх професійний досвід викладацької діяльності (НД «Організація ресторанного господарства», НД «Технологія продукції ресторанного господарства», НД «Теоретичні основи харчових технологій» тощо).

- інші стейкхолдери

Інтереси МОН України, як стейкхолдера, враховуються в повному обсязі, що знаходить відображення у відповідності цілей і програмних результатів навчання Стандарту вищої освіти спеціальністю 181 «Харчові технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (наказ МОН від 18.10.2018 р., № 1125).

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

При формуванні цілей і програмних результатів навчання було враховано:

- 1) тенденції розвитку спеціальності, а саме: впровадження інноваційних безвідходних та ресурсозберігаючих технологій виробництва; забезпечення високої якості та безпечності продукції на основі відповідних стандартів та у межах системи НАССР; тенденції до здорової та органічної їжі зі зниженим вмістом жиру та цукру; застосування систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення в підприємствах ресторанного господарства; відповідність продукції міжнародним стандартам; необхідність формування компетентностей майбутнього: аналітичне мислення та інноваційність, активне навчання, комплексне вирішення проблем; необхідність розвитку "м'яких" (Soft skills) навичок (комунікації, соціальні, командної роботи, адаптивності).
- 2) тенденції розвитку регіонального ринку праці: підвищені вимоги роботодавців до працівників, які здатні розв'язувати комплексні завдання закладів ресторанної індустрії та харчових підприємств, забезпечувати виробничо-технологічну та сервісну діяльність в закладах ресторанного господарства з використанням комп'ютерних технологій та САД-систем і врахуванням міжнародних стандартів якості; збільшення кількості закладів ресторанного господарства для населення з середнім рівнем доходу.

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

При формуванні цілей та програмних результатів навчання було враховано галузевий та регіональний контекст:
1) регіональний контекст.

Спрямованість ОП на підготовку фахівців для ресторанної галузі значно зумовлена наявністю в Дніпропетровщині великої кількості закладів ресторанного господарства. В Дніпропетровській області за видом економічної діяльності «Тимчасове розміщення та організація харчування» станом на 2020р функціонувало 4399 суб'єктів господарювання, при цьому спостерігається постійне зростання кількості суб'єктів господарювання. Реалізація у Кривому Розі програми «Індустріальний туризм» та розташування в місті центрів світової промисловості («АрселорМіттал Кривий Ріг») обумовлює наявність сталого попиту на послуги харчування, що відповідають міжнародним стандартам якості. Переважна кількість гостей звикла до високої якості обслуговування, а також технологічно складних, вишуканих страв. Потреба у фахівцях високого рівня, здатних забезпечувати виробничо-технологічну та сервісну діяльність з врахуванням міжнародних стандартів якості, є досить великою.

2) галузевий контекст.

Враховані галузеві вимоги до фахівців, а саме: здатність розробляти та впроваджувати у виробництво технології харчової та кулінарної продукції; управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення; організувати та проводити контроль якості і безпеки харчової продукції із застосуванням сучасних методів та на основі відповідних стандартів.

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

При формуванні цілей та програмних результатів навчання ОП було враховано досвід аналогічних вітчизняних та іноземних програм:

- вивчення досвіду ДТЕУ, ОНТУ, ДБУ, ПУЕТ визначило включення НД: «Технологія продукції ресторанного господарства», «Теоретичні основи харчових технологій», «Харчові технології», «Організація ресторанного господарства», «Стандартизація, сертифікація і метрологія», «Устаткування закладів ресторанного господарства»;

- вивчення досвіду University of Manitoba визначило включення НД «Мікробіологія і товарознавство»

<https://sci.umanitoba.ca/micro/>;

введення НД «Фізіологія, гігієна та санітарія» – ОП University of Toronto

<https://physiology.utoronto.ca/faculty/harvey-anderson>;

- включення НД «Безпека харчових продуктів та НАССР у галузі» визначено спираючись на ОП University of Guelph

<https://www.uoguelph.ca/oac/future-students/food-safety-and-quality-assurance> та Cardiff Metropolitan University

[https://www.cardiffmet.ac.uk/sportandhealthsciences/courses/Pages/Food-Science-and-Nutrition-BSc-\(Hons\)-Degree.aspx](https://www.cardiffmet.ac.uk/sportandhealthsciences/courses/Pages/Food-Science-and-Nutrition-BSc-(Hons)-Degree.aspx);

- релевантна для цифрової ери НД «Менеджмент» – ОП Albertay University <https://www.educations.com/study-abroad/abertay-university/ba-marketing-and-business-management-1540527>;

- введення НД «Організація ресторанного господарства» спирається на приклад з аналогічної програми University College of Hospitality Management and Culinary Arts Sant Pol de Mar

<https://www.bachelorsportal.com/studies/268880/hospitality-and-tourism-management.html#content:contents>.

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

Досягнення результатів навчання, які визначені стандартом вищої освіти, забезпечується змістом, структурою і логічною послідовністю освітніх компонентів. Результати навчання досягаються таким чином: РН1-за рахунок викладання НД професійного блоку: Технологія продукції ресторанного господарства, Харчові технології, Організація ресторанного господарства, Безпека харчових продуктів та НАССР у галузі, Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства, Стандартизація, сертифікація і метрологія та виробничої практики; РН2-за рахунок НД: професійних та циклу загальної підготовки (Історія української державності та культури, Європейські цінності та євроінтеграційний процес, Соціологія); РН3-Інформатика та інформаційні технології, Бухгалтерський облік, Статистика; РН4-за рахунок більшості НД, проходження технологічної практики, участі студентів у роботі: наукових гуртків, семінарів, конференцій та науково-дослідних роботах кафедри; РН5-6- Харчова хімія та біохімія, Теоретичні основи харчових технологій, ін.; РН7-14-професійні НД: Технологія продукції ресторанного господарства, Харчові технології, Організація ресторанного господарства, Устаткування закладів ресторанного господарства, Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства, Проектування закладів ресторанного господарства з основами САД, Стандартизація, сертифікація і метрологія, Безпека харчових продуктів та НАССР у галузі, кваліфікаційна робота; РН15-Менеджмент, Проектування закладів ресторанного господарства з основами САД; РН16-19-Теоретичні основи харчових технологій, Технологія продукції ресторанного господарства, Харчова хімія та біохімія, Безпека харчових продуктів та НАССР у галузі, практика виробнича, ін; РН-20-Ділова українська мова, Стандартизація, сертифікація і метрологія, Технологія продукції ресторанного господарства, Безпека харчових продуктів та НАССР у галузі, Харчові технології; РН21-22-Іноземна мова, Практикум з іноземної мови, кваліфікаційна робота, ін; РН-23-Менеджмент, Організація ресторанного господарства, практика виробнича, РН-24-Вища математика, Інформатика та інформаційні технології, Статистика, Економіка підприємства, Бухгалтерський облік, кваліфікаційна робота; РН-25-Економіка підприємства, Менеджмент, Стандартизація, сертифікація і метрологія; РН26-27-Історія української державності та культури, Європейські цінності та євроінтеграційний процес, Соціологія.

Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми наведена у розділі V даної ОП. Усі програмні результати навчання, зазначені в ОП, досягаються змістовним наповненням визначених освітніх компонентів, їх обсягами та методами навчання і контролю. Матеріально-технічна база, кадрове, навчально-методичне, інформаційне забезпечення ОП сприяють досягненню результатів навчання, визначених стандартом. Відповідність програмних результатів навчання, освітніх компонентів, методів навчання та оцінювання наведена у додатку, таблиця 3.

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?

Для спеціальності наявний затверджений Стандарт вищої освіти для першого (бакалаврського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» (наказ МОН від 18.10.2018 р., № 1125).

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

240

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)?

180

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

60

Продемонструйте, що зміст ОП відповідає предметній області заявленої для неї спеціальності (спеціальностям, якщо освітня програма є міждисциплінарною)?

Зміст ОП «Ресторанні технології» відповідає предметній області спеціальності 181 «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, що регламентована Стандартом вищої освіти для вказаної спеціальності, затвердженим наказом МОН України від 18.10.2018 р. №1125. ОП має чітку структуру, її освітні компоненти взаємопов'язані та становлять логічну послідовність, що відображено у структурно-логічній схемі. Освітні компоненти відповідають об'єкту вивчення ОП, оскільки передбачають пізнання технологічних процесів і харчових продуктів.

Теоретичний зміст предметної області: основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.

За набуття здобувачами ВО практичних навичок відповідає цикл освітніх компонентів професійної підготовки, виробнича (технологічна) практика. Методи, методики та технології: комплекс організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методики і методи контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.

Інструменти та обладнання: сучасне лабораторне і технологічне обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпечення.

Для аудиторної, самостійної та науково-дослідної роботи, дистанційного навчання здобувачі ВО застосовують системне та сервісне програмне забезпечення: операційну систему Windows; прикладне програмне забезпечення: Office365, Microsoft Office (Word, Excel, Access, PowerPoint, Outlook), ArchiCAD, платформи Microsoft Teams та Moodle.

Програмні результати навчання забезпечуються обов'язковими компонентами, що підтверджується матрицею забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми та силабусами навчальних дисциплін.

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

Індивідуальна освітня траєкторія здобувачів ВО реалізована через індивідуальний навчальний план. Процедури та механізми, що забезпечують формування індивідуальної траєкторії, визначені положеннями П ДонНУЕТ 02.01-01-2021 "Про організацію освітнього процесу" (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/09/r-02.01-01-2021.pdf>), П ДонНУЕТ 02.01-11-2021 "Про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти" (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/08/r-02.01-11-2021-1.pdf>).

Індивідуальний навчальний план здобувача ВО враховує вимоги ОП, освітньо-професійні та особистісні інтереси здобувача ВО. Індивідуальним навчальним планом здобувача ВО передбачено 25 % вибіркового вибору дисциплін. ОП передбачає можливість вільного вибору навчальних дисциплін здобувачами ВО у 3-8 семестрах.

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

Вибір навчальних дисциплін здійснюється здобувачами ВО у межах, передбачених відповідними ОПП та

навчальним планом. Загальний обсяг вибіркового дисциплін складає не менше 25 % від загального обсягу кредитів ЄКТС. Право на вибір НД та процедура вибору визначені положенням П ДонНУЕТ 02.01-01-2021 «Про організацію освітнього процесу» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/09/r-02.01-01-2021.pdf>), положенням П ДонНУЕТ 02.01-11-2021 «Про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/08/r-02.01-11-2021-1.pdf>).

Вибір дисциплін здійснюється із Банку дисциплін Університету відповідного рівня вищої освіти.

Інформація про вибіркові дисципліни у вигляді робочої програми наявна на сайті Університету (вкладення «Навчання» - «Каталог дисциплін») та у вигляді анотації та презентації – на інформаційному сайті кафедри.

Інформація про можливість та процедуру вибору НД надається здобувачам ВО під час проведення адаптаційного тижня (перший тиждень навчання в Університеті).

Запис на вибіркові дисципліни здійснюється в два етапи.

1 етап – вибір здобувачами ВО вибіркового дисциплін з Банку дисциплін.

2 етап – уточнення вибіркової компоненти із врахуванням затверджених розкладів навчальних занять.

Відповідно до Положення П ДонНУЕТ 02.01-11-2021 до 01.10 кожного року на сайті Університету розміщуються Банк дисциплін на осінній та весняний семестри наступного навчального року за рівнями вищої освіти.

До 10.10 кожного року для ознайомлення здобувачів ВО зі структурою, змістом вибіркового дисциплін на сайті кафедри (<https://technol.donnuet.edu.ua/bakalavr/>) розміщуються їх анотації та презентації.

Вибір здійснюється за допомогою програми «Вибір дисциплін» на освітньому порталі <http://donnuet.ddns.net> (I етап вибору). Після закінчення процедури в автоматичному режимі формуються зведені навчальні групи для вивчення вибіркового дисциплін. Результати здійснення вибору дисциплін затверджуються вченою радою ННІРГБТ та використовуються для формування індивідуальних навчальних планів здобувачів ВО, розрахунку навчального навантаження та розробки розкладів навчання.

Другий етап вибору передбачено для випадків, коли здобувач ВО не може відвідувати заняття з обраної дисципліни через співпадіння розкладів навчання (або з інших поважних причин).

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

Практика здобувачів ВО організовується відповідно до Положення П ДонНУЕТ 05.02-01-2021 «Про практичну підготовку здобувачів вищої освіти» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2022/07/r-05.02-01-2021.pdf>).

ОП передбачено виробничу (технологічну) практику (4 кр., 6 семестр).

Практика надає здобувачам досвід професійної діяльності; сприяє узагальненню і вдосконаленню здобутих знань, практичних умінь та навичок, оволодінню професійним досвідом роботи підприємств галузі, що сприяє розвитку самостійності, творчої ініціативи, придбанню професійних та організаційних навичок, які забезпечують повноцінну практичну діяльність майбутніх фахівців. Здобуті компетентності, необхідні для подальшої професійної діяльності, відображено у матриці забезпечення програмних результатів навчання.

Зміст і завдання практичної підготовки визначаються програмою практики та методичними вказівками, що розроблені кафедрою відповідно до Положення.

Для визначення змісту, цілей і завдань практичної підготовки відбувається тісна співпраця з роботодавцями шляхом взаємних консультацій, анкетування, укладання договорів про співпрацю.

Відповідно до Положення 02.02.13-2020 «Про анкетування стейкхолдерів», в ДонНУЕТ проведено опитування здобувачів за анкетною SQ_3 «Щодо якості практичної підготовки та здобуття під час практики необхідних для подальшої професійної діяльності компетентностей» (вересень 2022р.), результати якого свідчать, що всі здобувачі задоволені тривалістю практики для досягнення її цілей та завдань

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

Освітні компоненти ОП дозволяють поруч з hard skills сформувати та розширити спектр soft skills (SS) здобувачів ВО. SS навички бакалаврів даної ОП здобувають та відпрацьовують під час контактних занять, практичної підготовки та самостійної роботи. Для набуття SS навичок використовуються такі методи навчання як: інтерактивні заняття (семінари-дискусії), активні імітаційні заняття (кейсовий метод, ситуаційний аналіз, моделювання ситуацій), неімітаційні заняття (мозковий штурм, підхід peer-learning та floor-chart, виробничі (технологічна) практика, олімпіада, тренінг).

Освітні компоненти ОП формують такі SS, як: крос-дисциплінарні навички, лідерство, тайм менеджмент, адаптивність та гнучкість, вміння працювати в команді, комунікативні здібності, лідерство, управління власним розвитком, тактичне і стратегічне мислення, переконання і аргументація, декомпозиція цілей і проблем, управління стресом, планування і цілепокладання, вміння нівелювати конфлікти тощо.

Окремі компоненти ОП формують навички: міжособистісної взаємодії та комунікаційні – НД: «Ділова українська мова», «Іноземна мова», «Практикум з іноземної мови», «Соціологія»; ситуаційної обізнаності –

НД: «Історія української державності та культури», «Безпека харчових продуктів та НАССР у галузі», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Стандартизація, сертифікація і метрологія», «Фізіологія, гігієна та санітарія», «Проектування закладів ресторанного господарства з основами САД».

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)?

Під час розробки та реалізації ОП використовується студентоцентризований підхід, що ґрунтується на реалістичності запланованого навчального навантаження та передбачає урахування пріоритетів особи у виборі змісту навчання (можливість вибору навчальних дисциплін), темпу (робота в навчальному середовищі Moodle при виконанні індивідуальних завдань), та місця навчання (бібліотека, житло, парк, транспорт - в місцях, де є Інтернет). Контроль за реальним обсягом навантаження по навчальній дисципліні здійснює викладач (адміністратор), який визначає зміст контактних годин та самостійної роботи, розробляє завдання та встановлює час і терміни їх виконання з урахуванням психологічних норм засвоєння інформації студентами та з використанням технологій хронометражного вимірювання. Аргументована інформація щодо обсягів і змісту самостійної роботи відображається у силабусі та методичних рекомендаціях до вивчення дисципліни. Керівник виробничої (технологічної) практики надає інформацію стосовно організації її проходження, планує тижневе навантаження студентів, узгоджує його з іншими видами навчальної діяльності, розробляє індивідуальне завдання та встановлює час і терміни його виконання. При розробці методичного забезпечення кваліфікаційної роботи враховується тижневе навантаження студентів з навчальних дисциплін. Керівник кваліфікаційної роботи визначає її структуру і зміст, планує тижневе навантаження студентів.

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

За ОП не здійснюється підготовка здобувачів ВО за дуальною формою освіти.

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

<http://vstup.donnuet.edu.ua/>

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

Для конкурсного відбору вступників зараховуються бали національного мультипредметного тесту (НМТ) 2022 року та/або сертифіката(ів) зовнішнього незалежного оцінювання (ЗНО) 2019-2021 рр. з трьох або двох конкурсних предметів, в залежності від траєкторії вступу, відповідно до переліку конкурсних предметів із Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти в 2022 році (далі – Порядок) або Умов прийому на навчання для здобуття вищої освіти в 2021 році.

У обговоренні та затвердженні значень мінімальних балів з конкурсних предметів НМТ / ЗНО приймають участь гарант ОП, члени групи забезпечення, члени Приймальної комісії (під час розробки Правил прийому) та члени Вченої ради Університету (під час затвердження Правил прийому).

Вагові коефіцієнти оцінок з предметів національного мультипредметного тесту визначені Порядком прийому на навчання для здобуття вищої освіти в 2022 році. Для даної ОП найбільшу вагу серед інших складових конкурсного балу має оцінка з другого конкурсного предмету – математики.

Відповідно до Правил прийому 2021 року коефіцієнт вагомості оцінки з другого конкурсного предмету ЗНО (математики) має найбільшу вагу серед інших складових конкурсного балу, що обґрунтовується його профільністю для даної ОП.

Встановлені Правилами прийому вимоги є ефективним способом для формування вмотивованого, здатного до навчання за ОП контингенту здобувачів ВО.

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

Визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, регулюються положенням ДонНУЕТ 01.03-04-2020 “Про порядок переведення, відрахування та поновлення студентів у ДонНУЕТ” (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/09/r-1.03-04-2020.pdf>), що оприлюднене на сайті Університету.

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

На даній ОП процедура визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, не застосовувалася.

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

Процедура визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, регулюється розділом 7 положення П

ДонНУЕТ 01.03-04-2020 "Про порядок переведення, відрахування та поновлення студентів у ДонНУЕТ" (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/09/r-1.03-04-2020.pdf>), що оприлюднене на офіційному сайті Університету.

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

На даній ОП процедура визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, не застосовувалася.

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 П ДонНУЕТ 02.01-01-2021 «Про організацію освітнього процесу» освітній процес в Університеті здійснюється за такими формами: навчальні заняття (лекції, практичні та лабораторні заняття, індивідуальні заняття, консультації), самостійна робота, практична підготовка, виконання кваліфікаційної роботи, контрольні заходи, які у своїй сукупності через диференційний підхід до вибору методів навчання і викладання (табл. 3 додатків) сприяють досягненню ПРН. Залежно від змісту та особливостей кожної ОК застосовується широкий спектр методів навчання і викладання, основними серед яких є: активні імітаційні (кейсовий метод, ділова гра, моделювання ситуацій, комунікативна задача) та неімітаційні (експрес-опитування, дискусія, мозковий штурм, підхід peer-learning та fleer-chart, тренінг, студентська наукова конференція, технологія «Мікрофон», екскурсії, дослідницько-пошукові проєкти) методи. Логічна послідовність вивчення та взаємозв'язок ОК, застосування широкого спектру методів навчання і викладання у своїй сукупності сприяють досягненню ПРН. Розробка методичного забезпечення (силабусів, робочих програм, методичних рекомендацій) освітніх компонентів ОП базується на окреслених формах і методах навчання і викладання та забезпечують набуття здобувачами ВО ОП hard skills (професійні знання та навички), soft skills (соціально-психологічні знання та навички) та дозволяє досягти ПРН.

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 і викладання повністю відповідають вимогам студентоцентрованого підходу та реалізуються через: створення індивідуального навчального плану студента; вибору змісту навчання (можливість вибору навчальних дисциплін); вибору темпу навчання (робота у навчальному середовищі Moodle при виконанні індивідуальних завдань, кваліфікаційної роботи, варіантів самостійної роботи); можливість вибору місця навчання (бібліотека, житло, парк, транспорт); отримання права на академічну відпустку; можливість визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО. Рівень задоволеності здобувачів вищої освіти формами і методами навчання і викладання встановлюється за допомогою анкетування, яке запроваджено з 2020 р. Відповідно до наказу №112 від 07.09.2022 р. «Про проведення опитування здобувачів вищої освіти» з 17.10.2022 р по 21.10.2022 р. у ДонНУЕТ було проведено on-line опитування щодо рівня задоволеності здобувачів ВО формами і методами навчання і викладання (анкета SQ_5). Результати опитування здобувачів ВО дозволяють зробити висновок про високий рівень їх задоволеності методами навчання та викладання: оцінки окремих аспектів отримали від респондентів у переважній більшості оцінки "повністю задоволений (задоволена)" та "скоріше задоволений (задоволена)".

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

В Університеті створені умови для успішної реалізації здобувачами ВО та НПП права на академічну свободу. Документи системи менеджменту якості Університету (положення П ДонНУЕТ 02.01-01-2021 «Про організацію освітнього процесу», П ДонНУЕТ 02.02-04-2020 «Про методичне забезпечення освітньої програми» <https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2022/02/r-02.02-04-2020.pdf>, П ДонНУЕТ 02.02-03-2020 «Про методичне забезпечення навчальної дисципліни» <https://donnuet.edu.ua/polozhennia-universytetu/>) регламентують лише структури освітньої програми та методичного забезпечення навчальної дисципліни. При розробці методичних матеріалів та здійсненні освітньої діяльності НПП мають можливість на вільний вибір форм, методів (словесних, наочних, практичних) і засобів викладання і навчання, що базуються на принципах свободи слова, творчого підходу, вільному поширенні знань та, водночас, дозволяють досягнути необхідних результатів навчання за ОП. Здобувачі ВО та НПП мають право на вільний вибір тем для досліджень. Університет створює умови для реалізації креативних підходів до освітнього процесу, проведення наукових досліджень та використання їх результатів у освітньому процесі. Для задоволення інтересів здобувачів ВО в освітньому процесі використовуються переваги платформи Moodle, що дозволяє реалізувати принципи академічної свободи у виборі часу, місця та способу опанування навчальних матеріалів.

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 *

За освітньою компонентою (ОК) «Навчальні дисципліни (НД)» інформація надається: 1) інформація про можливість та процедуру вибору НД надається здобувачам ВО 1 курсу під час проведення адаптаційного тижня (перший тиждень навчання в Університеті). Здобувачам ВО надається детальна інформація про освітні компоненти ОП, за якою вони будуть навчатися, а також й про інші ОП, за якими започатковано освітній процес в Університеті; 2) на першому занятті, на якому студентів ознайомлюють зі змістом силабусу, термінами виконання та здачі індивідуальних та самостійних робіт, порядком та критеріями їх оцінювання. Додаткова інформація надається викладачем протягом семестру (участь у олімпіадах, конкурсах тощо).

За ОК «Виробнича (технологічна) практика» інформацію стосовно організації проходження практики, критеріїв оцінювання та порядку захисту звітів надають керівники практики до початку практики.

За ОК «Кваліфікаційна робота» інформація стосовно організації, строків виконання, змісту, критеріїв оцінювання та порядку захисту робіт надається керівником роботи на консультаціях та у Moodle.

Повна інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів представлена в робочих програмах НД, що розміщені на сайті Університету (<https://donnuet.edu.ua/kataloh-dystryplin-bakalavr/>), в методичних вказівках, на навчальній платформі Moodle. Методичні матеріали також розміщені у репозитарії (<http://elibrary.donnuet.edu.ua/>).

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

Поєднання навчання і досліджень відбувається шляхом:

- 1) набуття умінь та навичок використовувати іноземну мову під час навчання та дослідження (НД «Іноземна мова», «Практикум з іноземної мови»)
- 2) опанування писемних компетентностей (НД «Ділова українська мова»)
- 3) виконання курсових робіт/проектів (НД «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Проектування закладів ресторанного господарства з основами САД») і кваліфікаційної роботи бакалавра з елементами дослідницького характеру
- 4) виконання індивідуальних завдань науково-дослідного характеру під час проходження виробничої (технологічної) практики
- 5) участі здобувачів ВО у Всеукр. конкурсі студ. наукових робіт (I етап конк. «Харчові технології»: Мороз В, Шкуро Т, 2020; Гусак Є, Орел А, 2021)
- 6) участі здобувачів ВО у олімпіадах (I етап Всеукр. студ. олімпіади «Харчові технології»: Євсюкова Д, Василевська А, 2020; Колісник К, Фролов М, 2021)
- 7) участі в роботі наукових студ. гуртків: «Сучасні технології інноваційної харчової продукції» (керівник-к.т.н., доцент Никифоров Р, здобувачі—Мороз В, Шкуро Т, Василевська А, Куєвда М, Євсюкова Д, ХТ-19; Гусак Є, Орел А, Колісник К, ХТ-20, Кукуруза А, Нодь Д, Абдуллін С, ХТ-21)
- 8) участі здобувачів ВО в роботі наукових семінарів: «Особливості розвитку ГРГ та харч. вироб-в», 14.05.21; «Реалії та перспективи розвитку готельно-ресторанної індустрії та харчових виробництв в сучасних умовах», 29.03.22
- 9) участі в роботі науково-досл. лаб-й: «Інноваційні технології ГРГ та ХВ», «Інноваційні ресторани технології та фізико-хімічні дослідження ХП» (Орел А, Фролов М, Гусак Є, ХТ-20; Абдуллін С, Кукуруза А, Корженівський Д, ХТ-21)
- 10) участі здобувачів ВО у виконанні НДР «Наук. обгр. новітніх технол-й виробів із борошна функціонал. призначення», 2018-2020, №0119U101832 (Василевська А, Куєвда М, Мороз В, ХТ-19). «Розробка технологій н/ф для функт. виробів з посіченої м'ясної та рибної маси», 2021-2023, №0121U110140 (Орел А, Фролов М, Джато К, ХТ-20; Хом'якова В, Роот Б, зХТ-20). «Розвиток гот.-рест-ї індустрії України: орган.-екон. аспекти», 2021-2022, №0121U110147 (Кукуруза А, Корженівський Д, ХТ-21; Іванчук В, Роман В, зХТ-19)
- 11) участі здобувачів ВО у наук.-практ. конф-х (за 2020-2022 рр. здобувачі ВО прийняли участь у 15 міжнар. і всеукр. наук.-практ. конф-х: ІХ Міжн. наук.-практ. інтерн.-конф. «Харчові добавки харчування здорової та хворої людини»-Кучма А, Мороз В, ХТ-19, 2020; ІІ Міжн. наук.-практ. інтерн.-конф. «Іннов. розвиток гот.-рест. госп-ва та харч. вир-тв»-Шкуро Т, Кучма А, ХТ-19, 2020-2021; V Міжн. наук. конф. «ХПС-2022»-Гусак Є, ХТ-20, Міжн. наук.-практ. інтерн.-конф. «Ресурсозберігаючі технології легкої, текст. і харч. промисловості»-Колісник К, ХТ-20, Міжн. наук.-практ. конф. «Інноваційні технології в хлібопекарському виробництві»- Абдуллін С, Гайдаєнко О, ХТ-21, Міжн. наук.-практ. конф. «Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі», Корженівський Д, ХТ-21, Нодь Д, зХТ-21, Соловійова К, ХТ-22, 2022)

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

У відповідності до STU 02.02-10-2020 «Проектування та розробка освітніх програм» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/08/stu-02.02-10-2020.pdf>) удосконалення ОП (оновлення змісту освітніх компонентів) обговорюється на засіданні кафедри. На підставі рішення засідання кафедри, навчально-методичної ради вносяться зміни в навчальний план та розробляється необхідне методичне забезпечення. Процес передбачає оцінювання таких параметрів: зміст ОП у світлі нових досліджень у галузі з метою забезпечення актуальності програми; зміна потреб ринку праці та суспільства; робоче навантаження, навчальні досягнення та успішність студентів; ефективність процедур оцінювання студентів; очікування, потреби та задоволеність студентів та роботодавців щодо ОП; навчальне середовище і служба підтримки студентів та їх відповідність цілям програми. Оновлення методичного забезпечення ОП здійснюється у відповідності до STU 02.02-15-2020 «Навчально-методичне забезпечення» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/06/stu-02.02-15-2020.pdf>), а саме реалізуються підпроцеси 1) планування та підготовка навчальних видань; 2) контроль та аналіз. Оновлення методичного забезпечення ОП здійснюється в лютому – травні кожного року (за потреби) відповідно до STU ДонНУЕТ 02.02-13-2020 «Реалізація освітніх програм» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/06/stu-02.02-13-2020.pdf>).

Відповідно до положення П ДонНУЕТ 02.02-03-2020 «Про методичне забезпечення навчальної дисципліни» оновлене методичне забезпечення на наступний навчальний рік розміщується на навчальній платформі Moodle, в Office 365 до 1 вересня (осінній семестр), до 1 січня (весняний семестр).

Відповідно до положення П ДонНУЕТ 02.02-04-2020 «Про методичне забезпечення освітньої програми» (методичне забезпечення освітньої програми – це сукупність методичних забезпечень навчальних дисциплін, які включено до навчального плану освітньої програми, та інших нормативних та навчально-методичних матеріалів в електронній та паперовій формах, за допомогою яких реалізуються завдання, сформульовані в освітній програмі) оновлення (корегування) методичного забезпечення здійснюється в лютому-травні кожного року. Оновлене методичне забезпечення на наступний навчальний рік розміщується на навчальній платформі Moodle, в Office 365 до 1 вересня.

Відповідно до положення П ДонНУЕТ 02.01-07-2020 «Про організацію та проведення підсумкового контролю знань у формі тестування» п. 4.6 «Тестові завдання мають оновлюватися кожного навчального року, а їх кількість має збільшуватися не менше ніж на 20% від обсягу попереднього періоду. Відповідальність за оновлення тестів несе гарант ОП».

Робочі програми НД розміщуються на сайті Університету (вкладення Навчання-Каталог дисциплін).

Силабуси розміщуються на платформі Moodle.

В контрактах ННП (частина 3. Обов'язки НПП) закладається пункт 3.2. «Підготовка (оновлення) методичного забезпечення НД та розміщення їх на платформі Moodle згідно розподілу навчального навантаження».

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

Навчання. Навчальний план ОП передбачає вивчення здобувачами ВО НД «Іноземна мова», «Практикум з іноземної мови». Протягом 2021-2022рр. здобувачі проходили міжнародне виробниче стажування в Італії, Німеччині. Здобувачі мають доступ до міжнародних наукометричних баз даних Scopus, Web of Science, залучені до проєкту Ukraine Global Faculty.

Викладання. Викладачі ОП проходять навчання за міжнародними програмами підвищення кваліфікації (Польща, Гніцевич В., Воробйова Л.–2019р., Удовіченко Г.–2021-2022рр.; Болгарія, Бочарова Ю.–2020р.; Японія, Сімакова О.–2021р.; Естонія, Бочарова Ю.–2022р.; Великобританія, Сімакова О.–2022р.). Викладання на ОП передбачає використання інноваційних технологій, що запозичені з міжнародної практики, а саме Flipped Classroom, Peer Learning.

Наукові дослідження. НПП здійснюють оприлюднення результатів досліджень у закордонних виданнях (Сімакова О., Никифоров Р., Горайнова Ю.–Естонія; Слащева А.–Германія; Сімакова О.–Великобританія, Японія; Лохман Н.–Болгарія) та у закордонних монографіях (Гніцевич В.–Латвія; Никифоров Р., Романуха О., Удовіченко Г.–Чехія); беруть участь у міжнародних науково-практичних конференціях (30 конференцій, 2019–2022рр.: Сімакова О., Никифоров Р., Горайнова Ю., Гніцевич В., Слащева А. та ін.) Протягом 2019–2022рр. опубліковано у міжнародних наукометричних базах Scopus і Web of Science (ст): Никифоров Р.-5, Бочарова Ю.-5, Ревуцька С.-5, Лохман Н.-5, Удовіченко Г.-5, Сімакова О.-4, Гніцевич В.-3, Коренець Ю.-3 Омельченко О.-3 та ін.

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?

Контрольні заходи є необхідним елементом зворотного зв'язку у процесі навчання. Вони дозволяють перевірити досягнення програмних результатів навчання у межах навчальних дисциплін ОП і забезпечують своєчасне коригування навчального процесу.

В Університеті використовуються такі види контролю: вхідний, поточний, підсумковий.

Вхідний контроль застосовується викладачами на перших заняттях для виявлення відповідності рівня знань і вмінь здобувачів ВО вимогам засвоєння програмних результатів НД.

Поточний контроль проводиться протягом семестру. Основна мета поточного контролю – забезпечення зворотного зв'язку між викладачами та здобувачами ВО у процесі навчання, забезпечення управління навчальною мотивацією студентів. Інформація, одержана при поточному контролі, використовується як викладачем – для коригування методів і засобів навчання, так і студентами – для планування самостійної роботи.

Критерії оцінювання рівня знань здобувачів ВО відображаються у робочій програмі НД та методичних рекомендаціях.

Підсумковий контроль забезпечує оцінку результатів вивчення здобувачем ВО окремої НД. Максимальна сума балів, що може набрати здобувач ВО при вивченні НД, складає 100. Оцінювання здійснюється за диференційованою шкалою та шкалою ECTS. В Університеті використовуються дві форми підсумкового контролю: залік та екзамен. Залік – це вид підсумкового контролю, при якому засвоєння здобувачем ВО навчального матеріалу оцінюється на підставі результатів поточного контролю протягом семестру.

Екзамени проводяться у період екзаменаційних сесій, відповідно до розкладу, що затверджується першим проректором та доводиться до відома здобувачів ВО до початку екзаменаційної сесії. Форма проведення екзаменів в Університеті – тестування.

Існуючі в Університеті форми контрольних заходів (в т. ч. і на ОП) дозволяють об'єктивно перевірити досягнення програмних результатів навчання за рахунок високих організаційного та методичного рівнів управління цим процесом (застосування прийомів диференціації контролю знань; організація багаторівневого контролю із застосуванням тестів, теоретичних запитань, ситуаційних завдань; визначення якісних характеристик контролю ((повноти (наявності повного ланцюга системи знань); систематичності (упорядкованість і стрункність); науковості

(глибоке засвоєння наукових понять, законів, теорій); міцності (можливість довгострокового зберігання в пам'яті накопиченої сукупності знань і засобів діяльності)).

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

Документація СМЯ Університету передбачає наявність чітких та зрозумілих форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів ВО. У вільному доступі на сайті Університету розташовано низку Положень, що регулюють процедуру проведення контрольних заходів, а саме:

Положення П ДонНУЕТ 02.01-01-2021 "Про організацію освітнього процесу" (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/09/r-02.01-01-2021.pdf>), містить вимоги (п. 7.14) до організації та проведення контрольних заходів та критеріїв оцінювання.

Положення П ДонНУЕТ 02.01-07-2020 "Про організацію та проведення підсумкового контролю знань у формі тестування" (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/01/r-02.01-07-2020.pdf>) визначає форми проведення контрольних заходів, вимоги до їх проведення, а також перевірки та інтерпретації результатів тестування.

Критерії оцінювання навчальних досягнень відображено в робочих програмах дисциплін, що розміщені на сайті в Каталозі дисциплін, силабусах (навчальна платформа Moodle), методичних вказівках до вивчення дисциплін, написання та захисту кваліфікаційної роботи, що розміщено у репозитарії.

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

За ОК «Навчальні дисципліни» інформація надається на першому занятті, на якому студентів ознайомлюють зі змістом силабусу, термінами виконання та здачі індивідуальних та самостійних робіт, порядком та критеріями їх оцінювання. Додаткова інформація надається викладачем (адміністратором) ОК протягом семестру (участь у олімпіадах, конкурсах, наукових студентських конференціях тощо).

За ОК «Виробнича (технологічна) практика» інформація стосовно організації проходження, критеріїв оцінювання та порядку захисту звітів надають керівники практики.

За ОК «Кваліфікаційна робота» інформація стосовно організації, строків виконання, змісту, критеріїв оцінювання та порядку захисту робіт надається керівником кваліфікаційної роботи на консультаціях та наведена у методичних вказівках, розміщених на навчальній платформі Moodle і у репозитарії Університету.

Повна інформація щодо порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів представлена в робочих програмах НД, що розміщені на сайті Університету (<https://donnuet.edu.ua/kataloh-dystsyplin-bakalavr/>) та на навчальній платформі Moodle (<http://www.moodle.donnuet.edu.ua/>).

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

Форма атестації здобувачів ВО за першим (бакалаврським) рівнем спеціальності 181 «Харчові технології» відповідає вимогам Стандарту вищої освіти: публічний захист кваліфікаційної роботи.

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

Процедура проведення контрольних заходів регулюється положеннями:

П ДонНУЕТ 02.01-01-2021 "Про організацію освітнього процесу" (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/09/r-02.01-01-2021.pdf>),

П ДонНУЕТ 02.01-07-2020 "Про організацію та проведення підсумкового контролю знань у формі тестування" (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/01/r-02.01-07-2020.pdf>),

П ДонНУЕТ 02.01-06-2020 "Про екзаменаційну комісію" (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/09/r-02.01-06-2020.pdf>),

П ДонНУЕТ 02.01-17-2020 "Про апеляцію результатів підсумкового контролю" (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/06/r-02.01-17-2020.pdf>).

Дані документи відкриті та доступні для здобувачів ВО та викладачів. Документи оприлюднено на сайті Університету за посиланням: <https://donnuet.edu.ua/polozhennia-universytetu/>

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

Об'єктивність екзаменаторів при проведенні контрольних заходів та оцінюванні результатів забезпечується безумовним дотриманням вимог положення П ДонНУЕТ 02.01-07-2020 «Про організацію та проведення підсумкового контролю знань у формі тестування» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/01/r-02.01-07-2020.pdf>). Базовою формою проведення контрольних заходів прийнята комп'ютерна форма тестування на навчальній платформі Moodle, що забезпечує оцінювання результативності здобувачів ВО програмними засобами платформи та унеможливорює неправомірну зміну результатів контрольних заходів.

Розділ 5 положення П ДонНУЕТ 02.01-07-2020 «Про організацію та проведення підсумкового контролю знань у формі тестування» регламентує утворення та правила роботи комісій, які забезпечують проведення контрольних заходів, із дотриманням умов добросовісності та об'єктивності, що створює умови для запобігання виникненню конфліктних ситуацій. У разі незгоди із результатами контрольних заходів здобувачі ВО можуть подати заяву про

апеляцію відповідно до вимог положення П ДонНУЕТ 02.01-17-2020 «Про апеляцію результатів підсумкового контролю» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/06/r-02.01-17-2020.pdf>).

Під час реалізації ОП конфліктних ситуацій щодо проведення контрольних заходів не відбувалось, тому відповідні процедури не застосовувались.

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

Порядок повторного проходження контрольних заходів регламентується п. 7.21 положення П ДонНУЕТ 02.01-01-2021 «Про організацію освітнього процесу» та положенням П ДонНУЕТ 02.01-07-2020 «Про організацію та проведення підсумкового контролю знань у формі тестування».

Повторне складання контрольних заходів допускається не більше двох разів: перший раз – у формі тестування (згідно з розпорядженням першого проректора), другий раз – комісії, що створюється директором навчально-наукового інституту. Оцінка комісії є остаточною.

Приклад повторного проходження контрольних заходів:

Здобувач ВО Куцевол І.Д. (гр. ХТ-21) денної форми здобуття вищої освіти був допущений до складання підсумкового контролю знань з дисципліни “Харчова хімія та біохімія” (27.05.2022 р., 2 семестр), але під час екзамену одержав незадовільну оцінку («FX» - незадовільно з можливістю повторного складання). За зверненням Куцевола І.Д. директор навчально-наукового інституту надав дозвіл на ліквідацію академічної заборгованості протягом двох тижнів після завершення екзаменаційної сесії (п.7.21.3 Положення). Куцевол І.Д. (17.06.2022 р.) повторно склав екзамен у формі тестування засобами платформи Moodle відповідно до графіку ліквідації заборгованостей і отримав оцінку (64/E).

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

Процедури Університету, що урегульовують порядок оскарження процедури проведення і результатів контрольних заходів та повторного проходження контрольних заходів, регламентуються положеннями: П ДонНУЕТ 02.01-01-2021 “Про організацію освітнього процесу”, П ДонНУЕТ 02.01-06-2020 “Про екзаменаційну комісію”, П ДонНУЕТ 02.01-07-2020 “Про організацію та проведення підсумкового контролю знань у формі тестування”, П ДонНУЕТ 02.01-17-2020 “Про апеляцію результатів підсумкового контролю”. Дані документи відкриті та доступні для здобувачів ВО та викладачів. Документи оприлюднено на сайті Університету за посиланням:

<https://donnuet.edu.ua/polozhennia-universytetu/>

Оскаржень процедури та результатів проведення контрольних заходів на даній ОП не було.

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

Політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності відображені в таких документах:

Кодекс етики та гідності Університету (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/kodeks-1.pdf>);

Положення П ДонНУЕТ 02.02-10-2021 «Про запобігання та виявлення академічного плагіату»

(https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2022/02/r-02.02-10-2021_compressed.pdf);

Кодекс академічної доброчесності (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2022/02/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti-universytetu-tuhan-baranovskoho.pdf>).

Ці документи є відкритими та доступними для здобувачів ВО та викладачів. Документи оприлюднено на сайті Університету.

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

Перевірка на дотримання академічної доброчесності здійснюється для всіх письмових робіт здобувачів ВО, наданих у вигляді електронних файлів (у форматах *.pdf; *.doc; *.docx; *.rtf; *.odt, *.ods, *.odp) з використанням спеціалізованої програми (Unichack) відповідно до порядку, визначеного в розділі 5 положення П ДонНУЕТ 02.02-10-2021 «Про запобігання та виявлення академічного плагіату» (https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2022/02/r-02.02-10-2021_compressed.pdf).

Методичні розробки та наукові праці НПП, що рекомендуються до публікації в ДонНУЕТ, проходять обов'язкову перевірку на плагіат. У випадку виявлення порушення академічної доброчесності при перевірці (низький ступінь показника оригінальності тексту 0-74,99%) текст до друку не допускається і повертається автору на доопрацювання. Після внесених необхідних виправлень процедура проводиться повторно.

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

Популяризація академічної доброчесності серед здобувачів ВО ОП здійснюється шляхом:

-інформування здобувачів ВО 1 курсу про наявні в Університеті політику, стандарти, кодекс академічної доброчесності і процедури дотримання академічної доброчесності під час проведення адаптаційного тижня (перший тиждень навчання в Університеті);

-інформування здобувачів ВО про правила наукової етики та наслідки виявлення фактів академічного плагіату та підписання здобувачами ВО Кодексу етики та гідності Університету;

-включення в навчальний процес творчих завдань, що сприяють формування навичок самостійної роботи здобувачів.

Також популяризація академічної доброчесності серед здобувачів ВО забезпечується в межах НД: «Ділова

українська мова» (теми: курсовий та бакалаврський проекти, властивості і структурно-сміслові компоненти наукових текстів різних жанрів); «Основи наукових досліджень та академічне письмо» (теми: академічна доброчесність як запорука якісної вищої освіти, інтелектуальна власність та авторське право, плагіат: виявлення та запобігання (форми покарання за привласнення чужих наукових здобутків), особливості роботи з інформаційними джерелами різних типів (цитовання та посилання в науковому тексті). Курсові та кваліфікаційні роботи, наукові праці здобувачів ВО, що рекомендуються до публікації в ДонНУЕТ, підлягають обов'язковій перевірці на плагіат. У випадку виявлення порушення академічної доброчесності роботи до захисту та текст до друку не допускаються і повертаються на доопрацювання.

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

Письмові роботи здобувачів ВО проходять обов'язкову перевірку на плагіат відповідно до норм положення П ДонНУЕТ 02.02-10–2021 «Про запобігання та виявлення академічного плагіату» (https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2022/02/r-02.02-10-2021_compressed.pdf). У випадку виявлення порушення академічної доброчесності при перевірці (показник оригінальності 0-59,99%) робота до захисту не допускається. У разі встановлення середнього ступеня оригінальності (60,00-74,99%) робота допускається до захисту тільки після отримання позитивного висновку комісії з академічної доброчесності.

У випадку коли будь-яка особа констатувала академічний плагіат у навчальній, методичній або науковій роботі, що виконані здобувачами, НПП ДонНУЕТ, вона має право звернутися до Науково-технічної ради (НТР) з письмовою заявою, що розглядається на засіданні НТР, яка приймає відповідний висновок.

За порушення акад. доброчесності учасники ОП несуть відповідальність згідно до ст.42 ЗУ «Про освіту» та р. 7 положення П ДонНУЕТ 02.02-10–2021. Виявлення фактів плагіату у роботах НПП враховується при продовженні дії контракту та є підставою для дострокового припинення його дії. Виявлення плагіату у захищеній кваліфікаційній роботі/проекті є підставою для скасування рішення про надання документу про ВО, в інших письмових роботах здобувачів ВО - для застосування заходів академічного, дисциплінарного впливу.

За результатами перевірки письмових робіт здобувачів ОП фактів порушення академічної доброчесності не виявлено.

6. Людські ресурси

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

Відповідно до положення П ДонНУЕТ 01.02-07-2021 «Про обрання за конкурсом на посади науково-педагогічних працівників та укладання з ними трудових договорів (контрактів)» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/08/r-01.02-07-2021.pdf>) викладачі, які обираються за конкурсом, повинні мати науковий ступінь та/або вчене звання, для обрання на посаду асистента повинні мати ступінь магістра (спеціаліста) або є випускниками аспірантури. В пп. 2.5-2.7. Положення 01.02-07-2021 визначені вимоги до кандидатур на заміщення вакантних посад в Університеті, що враховують професіоналізм, кваліфікацію, стаж та результати наукової діяльності.

Процедура відбору викладачів-практиків визначена Положенням П ДонНУЕТ 02-14-2020 «Про процедуру відбору викладачів-практиків». У розділі 2 Положення визначений порядок процесу проведення співбесіди з фахівцями, які мають досвід практичної діяльності зі спеціальності та виявили зацікавленість в здійсненні навчального процесу в Університеті. Розділ 3 Положення визначає критерії оцінки спроможності претендента сприяти досягненню цілей освітньої програми.

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

Роботодавці залучаються за такими напрямками:

- 1) розробка та удосконалення ОП, в т.ч. навч. плану (прот. засід. кафедри: № 14, 27.03.20; № 9, 18.02.21)
- 2) організація і проведення практик (ресторан «Розмарин», кафе «Navalo», кафе «Рибне місце», кафе «Ель Ранчо», ТОВ «Фуд корт», ТОВ «Криворіжхліб», ін.)
- 3) спільна організація заходів:
 - 04.03.21 практ. заняття «Фьюжн - інноваційна течія в кулінарії», Яковлев О., дир. ресторану «Розмарин»
 - 26.03.21, 07.04.21 майстер-класи «Культура італ. кухні» від Паоло Брешиа
 - 03.12.21 семінар «Інновації в рест. бізнесі», Грибинюк Д, вл. ТОВ «Partyposud»
 - 9.02.22 вебінар «Крафт. технології та гастр. інновації як суч. тренд розвитку мал. бізнесу в Україні», Лукьянов О, вл. крафт. бізнесу
 - 14.10.22 вебінар «Тренди ресторанного ринку в час війни і часи після перемоги», Магалецький А, президент Асоціації кулінарів України
 - 25.10.22 семінар «Суч. методи обслуговування споживачів в ЗРГ», Адамчук С, кер. кафе «Navalo»
 - 10.11.22 вебінар «Тренди ресторанних технологій на 2023 рік», Хадсон Ріле, старший віце-президент відділу досліджень Національної асоціації рестораторів США, м. Вашингтон, округ Колумбія, США.
- 4) спільне виконання госп. тем:
 - «Удоск. техн. дріждж. тіста та розробка асорт. піци на його основі», ФОП Овчаренко О; «Удоск. харч-я відвідувачів фітнес-центрів: нутріціологічне, технологічне та ек. обгр-ня», ФОП Рева О; «Технол. та ек. аспекти еф. впровадження НАССР», ФОП Жук Ю; «Теорія і практика впровадження й еф. функціон-ня НАССР в ЗРГ», ФОП

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

1) Залучення до викладання дисциплін:

-з 2020-2021нр залучено лікаря з гігієни харчування відділу безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини Криворізького міського управління Головного управління Держспоживслужби в Дніпропетровській області Семенову Т.І. до викладання циклу лекцій з НД «Фізіологія, гігієна та санітарія»

-3.02.22 – д.т.н., доц. кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії ДБУ Золотухіна І.В., лекція з НД «Технології в ресторанному господарстві»

-23.11.22 – нач. лабораторії ТОВ «Криворіжхліб» Сорока Л.І., практичний вебінар з НД «Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства»

2) Проведення майстер-класів, семінарів, відкритих лекцій тощо:

-17.09.20 – майстер-клас «Кольорові равіолі із соусом голандез» (шеф-кухар кулінарної студії «SuChef» Шептуха С.)

-02-20.04.21, 14.12.21 – серія майстер-класів з технології виробництва продукції ресторанного господарства та обслуговування від Асоціації «U.C.M.-Italy»

-22.09.21 – лекція з НД «Безпека харчових продуктів та НАССР у галузі» на тему «Практичні аспекти формування безпечності конд. прод-ї в рамках системи НАССР» (А. Люшинська – технолог «Fozzy Group»)

-3.10.22 – лекція з НД «Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства» у рамках форуму «Дні якості Фламандського центру якості» (VCK, Бельгія)

-22.11.22 – семінар з НД «Етнічні кухні» на тему «Кулінарна подорож до Нідерландів» (С. Шептуха, шеф-кухар ресторану «La Vodega», м. Гауда, Королівство Нідерланди).

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

Згідно зі Стратегією розвитку ДонНУЕТ (2021-2025 рр.) в Університеті реалізується Програма 3.7 «Самореалізація і професійне зростання».

Можливості та вимоги до професійного розвитку ННП регламентуються Положенням П ДонНУЕТ 02-03-2020 «Про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних та НПП». Викладачі ОП пройшли таке навчання:

-програма «Модель досконалості EFQM та її застосування для удосконалення діяльності університетів», 2019 (Никифоров Р., Горяйнова Ю., Слащева А., Коренець Ю., Удовіченко Г., Омельченко О., Шевченко Л.);

-тренінг «Зміцнення викладання та навчання в укр. університетах», 2019 (Горяйнова Ю.);

-програма «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітн. процесі», 2020 (всі викладачі ОП);

-програма «Гігієна і санітарія для працівників ЗРГ», 2020 (Сімакова О., Коренець Ю.);

-наук.-педаг. стажування, 2021 (Лохман Н., Коренець Ю., Удовіченко Г.);

-програма «Цифрові трансформації в освіті», 2021 (Никифоров Р.);

-he training course "Science and education: problems, prospects and innovations", 2021 (Сімакова О.);

-програма «Розробка та впровадження системи НАССР в ЗРГ», 2021 (Слащева А., Коренець Ю.);

-програма «Практики психолого-педагогічного супроводу та підтримки учасників освітнього процесу в умовах воєнних дій», 2022 (всі викладачі ОП);

-he training course "International scientific innovations in human life", 2022 (Сімакова О.);

-програма «Інновації в освіті. Інноваційні технології викладання фахових дисциплін», 2022 (Удовіченко Г.);

-програма «Академічна доброчесність», 2022 (Воробйова Л.).

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

Згідно зі Стратегією розвитку ДонНУЕТ (2021-2025 рр.) в Університеті реалізується Програма 3.7 «Самореалізація і професійне зростання» (Задача 1 Формування системи якісного кадрового забезпечення освітньої, наукової та адміністративно-управлінської діяльності, пункт 1.5 Формування та реалізація системи стимулювання результативної роботи НПП, Задача 2 Забезпечення самореалізації, індивідуальної траєкторії розвитку, професійного зростання співробітників Університету, пункт 2.2 Створення дієвої системи стимулювання індивідуальних досягнень, а саме: отримання міжнародних сертифікатів з іноземної мови; публікації в журналах WoS, Scopus; мобільності тощо).

Стимулювання розвитку викладацької майстерності регламентується Статутом ДонНУЕТ, Колективним договором, положеннями: П ДонНУЕТ 02.02-02-2020 «Про щорічне оцінювання та визначення рейтингу НПП» (рейтинг НПП є основою для стимулювання співробітників (визначення подяками, преміювання тощо)), П ДонНУЕТ 04-04-2020 «Про преміювання ННП за підсумками роботи за рік». В ДонНУЕТ впроваджена практика підвищення кваліфікації ННП (навчальна програма «Модель досконалості EFQM та її застосування для удосконалення діяльності університетів», 2019 р.; «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі», 2020 р.; «Реалізація дублінських дескрипторів», 2021 р.; «Практики психолого-педагогічного супроводу та підтримки учасників освітнього процесу в умовах воєнних дій», 2022 р.).

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 визначених ОП цілей та програмних результатів навчання забезпечується завдяки використанню сучасної інфраструктури: 1) наукова бібліотека з вільним доступом до Wi-Fi, підключенням до платформ Web of Science та Scopus, 64-ма підписними виданнями (за останні 5 років), автоматизованою бібліотечною інформаційною системою Koha; 2) репозитарій (<http://elibrary.donnuet.edu.ua/>); 3) лінгфонний кабінет; 4) лекційні аудиторії, усі оснащені обладнанням для аудіовізуальної підтримки лекцій: проектори BenQ MX580, ноутбуки Acer M541N; 5) комп'ютерні лабораторії; 6) технологічні лабораторії; 7) спортивні зали та стадіон; 8) актові зали; 9) зони відпочинку тощо.

У 2021 р. запущено інтернет-лекторій, що оснащений сучасним обладнанням для запису відео-контенту та організації змішаних форм навчання.

Навчальні матеріали з навчальних дисциплін ОП доступні для здобувачів ВО:

- 1) сайт Університету (робоча програма, методичні вказівки)
- 2) навчальна платформа Moodle (робоча програма, силабус, навчальний контент, методичні вказівки, додатковий дидактичний матеріал, задачі, завдання, кейси, тести).

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?

Університет формує, підтримує і удосконалює освітнє середовище, а також забезпечує комфортні умови для здобувачів і співробітників. З метою забезпечення задоволеності в навчанні підтримуються оптимальні фізіологічні умови, умови безпеки відповідно до законодавства, сприятливі для розвитку особистості соціальні та психологічні умови (відсутність дискримінації, безконфліктність, позитивний моральний клімат).

Університет гарантує відповідність середовища вимогам охорони праці і управляє цим середовищем. При проведенні занять та науково-дослідних робіт відповідальними за забезпечення безпеки є зав. кафедрами, зав. лабораторіями та викладачі, які їх проводять. Відповідальним за пожежну безпеку є інженер з охорони праці. Забезпечення безпеки в ДонНУЕТ передано на аутсорсинг (здійснення контролюючо-пропускового режиму в будівлі і на території Університету, охорона матеріальних цінностей і підтримка внутрішнього розпорядку).

Оздоровча робота серед студентів здійснюється первинною профспілковою організацією.

Удосконалення освітнього середовища здійснюється на підставі моніторингу анкет. Освітнє середовище, створене у ЗВО, здобувачі ОП оцінили на найвищій оцінці «5» (анкета SQ_11, анкетування 2022-2023 н.р.).

Рішення щодо удосконалення освітнього середовища приймаються ректоратом, Вченою радою, членами яких є представники студентського врядування.

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

Безпечність освітнього середовища досягається наступним чином: у фізичному аспекті: 1) перевірка стану будівель та споруд, мереж, обладнання перед початком навчального року (семестру) на відповідність усім вимогам; 2) проведення навчань щодо евакуації з будівель під час надзвичайних ситуацій, користування первинними засобами пожегасіння; 3) проведення інструктажів перед проведенням лабораторних занять; 4) проведення профілактичної роботи серед здобувачів ВО щодо необхідності дотримання вимог особистої безпеки у побуті; 5) розміщення інформації щодо профілактики нещасних випадків на стендах ДонНУЕТ та у хмарному сховищі Office 365; в психологічному аспекті: з метою уникнення складних ситуацій у міжособистісному спілкуванні (конфліктів з батьками, друзями, викладачами, непорозумінь з оточуючими тощо), проявів психологічного та емоційного насильства, дії несприятливих факторів, пов'язаних з процесом навчання, в період Адаптаційного тижня здобувачі ВО інформуються про те, що вважається насильством, яким чином можливо мінімізувати ризики та небезпеки, про механізми протидії булінгу (П ДонНУЕТ 02.08-2019 «Про запобігання та протидію булінгу»), яким чином потрібно протидіяти, запобігати та вирішувати конфліктні ситуації, пов'язані із порушенням гендерної рівності, дискримінацією, сексуальними домаганнями та іншими видами психологічного насилля (П ДонНУЕТ 02-09-2019 «Про процедури вирішення конфліктних ситуацій») (<https://donnuet.edu.ua/polozhennia-universytetu/>).

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 підтримка: В Університеті реалізується студентоцентризований підхід до організації освітньої діяльності. Діє спеціальний порядок формування індивідуального навчального плану (ІНП). Вибір навчальних дисциплін (НД) здійснюється в обсязі, що становить не менш як 25% загальної кількості кредитів ЄКТС (консультаційну підтримку щодо здійснює гарант ОП). На першому занятті з НД викладач інформує щодо особливостей НД, оцінювання протягом семестру. Ця інформація відображається в силабусі, що розміщується на навчальній платформі Moodle. Протягом семестру проводяться консультації з НД. Отримання здобувачем ВО індивідуального графіку навчання передбачає можливість встановлення графіку індивідуальних консультацій. В Університеті діє порядок ліквідації академічних заборгованостей та порядок подання апеляцій. Здобувачі ВО повністю забезпечені інформацією для навчання у доступних форматах з використанням технологій, що враховують обмеження життєдіяльності, зумовлені станом здоров'я.

Організаційна підтримка: Здійснюється адміністрацією Університету, дирекцією ННІ, викладачами кафедри, співробітниками структурних підрозділів. Механізми організаційної підтримки викладені в положеннях Університету: П ДонНУЕТ 02.01-01-2021 «Про організацію освітнього процесу», П ДонНУЕТ 02.01-09-2021 «Про самостійну роботу», П ДонНУЕТ 02.01-16-2020 «Про організацію навчання за індивідуальним графіком», П

ДонНУЕТ 04.01-01-2020 «Про академічну мобільність», П ДонНУЕТ 05.02-01-2021 «Про практичну підготовку здобувачів ВО» тощо.

Інформаційна підтримка: Здійснюється за допомогою сайту Університету, навчальної платформи Moodle, Office 365. Консультативна підтримка: Здійснюється дирекціями ННІ, що працюють в режимі відкритого офісу; викладачами ОП; співробітниками структурних підрозділів Університету.

Соціальна підтримка полягає: у стипендіальному забезпеченні здобувачів ВО (положення П ДонНУЕТ 02-04-2021 «Про стипендіальне забезпечення, матеріальну допомогу та матеріальне заохочення здобувачів ВО», Правила призначення академічних стипендій, П ДонНУЕТ 02.02-05-2020 «Про академічний та загальний рейтинг здобувачів ВО», П ДонНУЕТ 02.01-05-2020 «Про порядок переведення осіб, які навчаються на договірній основі, на навчання за державним замовленням»); отриманні цільових пільгових державних довгострокових кредитів для здобуття ВО; отриманні допомоги від первинної профспілкової організації; захисті від будь-яких форм фізичного та психічного насильства (П ДонНУЕТ 02-08-2019 «Про запобігання та протидію булінгу»); спеціальному супроводі (у випадку необхідності) та вільному доступі до інфраструктури Університету.

Результати опитування 2022-2023 н.р. (анкета SQ_11) дозволяють зробити висновок про високий рівень задоволеності здобувачів ОП механізмами підтримки (оцінки «повністю задоволений/на» та «скоріше задоволений/на»).

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)

Для створення умов для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами розроблено та застосовується Порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення, а також призначено відповідальну особу за такий супровід (<https://donnuet.edu.ua/pro-universitet/#>), розділ «Порядок супроводу осіб з інвалідністю», <https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/01/poriadok-suprovodu.pdf>).

З метою задоволення потреб осіб з особливими освітніми потребами облаштована прилегла територія (місце для паркування автотранспорту), санвузол, організовано пандус на вході до будівлі. Під потреби осіб з особливими освітніми потребами виділено навчальну аудиторію 101.

На даній освітній програмі особи з особливими освітніми потребами не навчаються.

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?

Врегулювання конфліктних ситуацій забезпечується дотриманням норм Кодексу етики та гідності ДонНУЕТ (<https://donnuet.edu.ua/kodeks-etiki-ta-gidnosti/>), Правил внутрішнього розпорядку, Правил поведінки в Донецькому національному університеті економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського (<https://donnuet.edu.ua/pravyla-povedinky-v-universyteti>), положення П ДонНУЕТ 02-08-2019 «Про запобігання та протидію булінгу» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/r-02-08-2019.pdf>), Положення П ДонНУЕТ 02-09-2019 «Про процедури вирішення конфліктних ситуацій» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/r-02-09-2019.pdf>).

Врегулювання конфліктних ситуацій, пов'язаних з реалізацією навчального процесу, забезпечується дотриманням процедур, визначених в положеннях П ДонНУЕТ 02.01-01-2021 «Про організацію освітнього процесу» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2021/09/r-02.01-01-2021.pdf>), П ДонНУЕТ 02.01-17-2020 «Про апеляцію результатів підсумкового контролю» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/06/r-02.01-17-2020.pdf>).

Для моніторингу конфліктних ситуацій передбачено опитування здобувачів за анкетами:

SQ_08 (Опитування щодо організації контрольних заходів);

SQ_09 (Опитування щодо дотримання академічної доброчесності та її популяризації);

SQ_12 (Опитування здобувачів вищої освіти щодо політики та процедури врегулювання конфліктних ситуацій).

З метою вирішення конфліктних ситуацій, пов'язаних з корупцією, в Університеті діє Рада з питань запобігання та виявлення корупційних правопорушень (<https://donnuet.edu.ua/rada-z-pytan-zapobihannia-ta-vyavlennia-koruptsiynykh-pravororushen/>) та затверджено Антикорупційну програму (https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/anti_kor_programma.pdf), що містить правила та процедури щодо виявлення, протидії та запобігання корупції у діяльності Університету.

Випадків пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією на ОП 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

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм регулюються Стандартом Університету «Проектування та розробка освітніх програм» ДонНУЕТ 02.02 - 10 - 2020 Документ відкритий та доступний на сайті Університету за посиланням: <https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/08/stu-02.02-10-2020.pdf>

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

Процес удосконалення передбачає оцінювання таких параметрів: зміст ОП у світлі наукових досліджень у галузі з метою забезпечення актуальності програми; зміна потреб ринку праці та суспільства; робоче навантаження, навчальні досягнення та успішність здобувачів ВО; ефективність процедур оцінювання результатів навчання; очікування, потреби та задоволеність здобувачів ВО та роботодавців щодо ОП; навчальне середовище і служба підтримки здобувачів ВО та їх відповідність цілям ОП.

Пропозиції розглядаються на засіданні кафедри. На підставі рішення засідання кафедри, навчально-методичної ради Університету вносяться зміни в навчальний план та розробляється необхідне методичне забезпечення. З часу введення в дію (2020 р.) ОП переглядалася двічі. Зміни затверджено рішеннями Вченої ради ДонНУЕТ та наказами ректора: протокол № 10 від 05.03.2021 р., наказ № 40 від 12.03.2021 р.; протокол № 13 від 30.06.2022 р., наказ № 85 від 30.06.2022 р.

За результатами останнього перегляду ОП «Ресторанні технології» (2022 р.) було внесено наступні зміни з метою урахування вимог/пропозицій внутрішніх стейкхолдерів (академічної спільноти університету). Для досягнення програмних результатів навчання додано до блоку обов'язкових освітніх компонентів навчальну дисципліну «Європейські цінності та євроінтеграційний процес». Дане рішення пов'язано з тим, що головним та незмінним зовнішньополітичним пріоритетом України є Європейська інтеграція. До 2014 року процес зближення України та ЄС йшов досить повільно, що було обумовлено суперечливими тенденціями щодо підтримки євроінтеграційних ідей у суспільстві, стосувався окремих напрямів та сфер діяльності, що було зафіксовано у ряді договорів про співпрацю між Україною та ЄС. Підписання Угоди про асоціацію у 2014 році, що суттєво розширила перелік сфер та напрямів співпраці, початок повномасштабного вторгнення російських військ в Україну 24.02.2022 р. докорінно змінили динаміку цього процесу, а також ставлення суспільства до євроінтеграційного вибору України, її приналежності до європейської сім'ї (відповідно до результатів опитування, проведеного у березні 2022 року, більше 90 % респондентів підтримують вступ України до ЄС). Беручи до уваги незворотність євроінтеграційного вибору України, а також роль закладів вищої освіти у формуванні світоглядних і громадянських якостей, морально-етичних цінностей майбутніх фахівців та громадян України, було запропоновано запровадити в ОП та навчальний план підготовки здобувачів першого рівня вищої освіти освітній компонент «Європейські цінності та євроінтеграційний процес», що дозволило би задовольнити загальні та зростаючі інформаційні потреби студентства щодо Європейської інтеграції, Європейського Союзу, перспектив та ефектів вступу України в ЄС. Черговий перегляд ОП заплановано на листопад 2023 р. Під час перегляду будуть враховані результати анкетування роботодавців, здобувачів ВО, пропозиції НПП Університету.

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

27.01.2020 р. Вченою радою Університету схвалено положення П ДонНУЕТ 02.02-13-2020 «Про анкетування стейкхолдерів», згідно з яким з 01.02.2020 впроваджено анкетування за 17 анкетами, в тому числі опитування здобувачів ВО щодо індивідуальної освітньої траєкторії, якості професійної підготовки, навчального навантаження, відповідності форм, методів навчання і викладання вимогам студентоцентрованого підходу, відповідності освітнього середовища потребам та інтересам здобувачів.

Результати анкетування враховуються при періодичному перегляді та забезпеченні якості ОП, а також при розробці заходів щодо удосконалення організації освітнього процесу.

До прикладу, результати анкетування 2021-2022н.р. за анкетой SQ_3 щодо якості практичної підготовки свідчать про те, що практична підготовка проводиться на належному рівні, задовольняє вимоги та очікування більшості здобувачів. Разом з тим, серед пропозицій було запропоновано регулярне узгодження програм практичної підготовки з представниками від баз практики, тому представники кафе «Navalo» прийняли участь в узгодженні програми виробничої практики.

До інших процедур забезпечення якості здобувачі залучалися відповідно до Стандартів Університету, а саме здобувачі ВО беруть участь в опитуванні щодо якості освітньої діяльності (П ДонНУЕТ «Про опитування студентів стосовно якості навчальної діяльності») та визначенні рейтингу науково-педагогічних працівників (П ДонНУЕТ «Про щорічне оцінювання та визначення рейтингу науково-педагогічних працівників»).

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

В Університеті працює студентське самоврядування, що діє на основі Положення про студентське самоврядування (https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/11/styd_samovryadyvannya.pdf) та забезпечує захист прав та інтересів здобувачів вищої освіти та їхню участь в управлінні Університетом.

Студенти є повноцінними партнерами у всіх процесах діяльності Університету через представництво членів студентського самоврядування у Вченій раді Університету, Вчених радах навчально-наукових інститутів, ректорату. Студентське самоврядування бере участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП шляхом: 1) участі у щорічному оцінюванні НПП; 2) участі у анкетуванні здобувачів вищої освіти (анкети SQ_2 - SQ_18).

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

Роботодавці залучені до процесу періодичного перегляду ОП шляхом врахування їх пропозицій. Спілкування щодо

удосконалення здійснювалось під час обговорення на засіданнях кафедри. Починаючи з 2020р. пропозиції враховуються після обробки анкет (анкета SQ_1).

В процесі формування ОП (2019-2020н.р.) були отримані схвальні рецензії, що додаються до звіту. В рецензіях відзначено, що дана ОП є актуальною та забезпечує широкий доступ до працевлаштування її випускників, відрізняється вдалою структурною побудовою, є збалансованою за кількістю та змістом НД, кількістю годин, що відводяться на їх вивчення та за рахунок спеціальних (фахових) компетенцій забезпечує професійне становлення майбутніх фахівців.

За результатами опитування роботодавців 2021р. було з'ясовано, що вони зацікавлені у фахівцях, які мають навички у користуванні та ефективній експлуатації різних видів технологічного устаткування саме у ресторанному господарстві; вміють застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру, застосовувати статистичні методи та моделі для вирішення професійних задач. Тому було прийнято рішення реорганізувати НД «Устаткування закладів готельного і ресторанного господарства» в НД «Устаткування закладів ресторанного господарства» та додати до блоку обов'язкових освітніх компонентів НД «Статистика», що ухвалено рішенням ВР ДонНУЕТ(протокол № 10 від 05.03.2021р.), наказ № 40 від 12.03.2021р.

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

В Університеті існує практика збирання інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників, яка буде застосована і до ОП «Ресторанні технології». Збирання інформації здійснюють дирекції ННІ. Згідно до посадової інструкції директор ННІ відповідає за організацію зв'язку із випускниками (із залученням викладачів ОП), аналізує результати їх практичної діяльності, координує заходи, спрямовані на поліпшення підготовки фахівців, підтримує зв'язки з державними і недержавними органами, установами, підприємствами і організаціями, що виступають замовниками спеціалістів за профілем. База даних випускників зберігається в дирекції ННІ. Крім того, для зміцнення зв'язків між випускниками, здобувачами ВО та НПП, з метою зміцнення корпоративного духу серед студентів та випускників Університету, сприяння згуртуванню випускників, стимулювання випускників у підтримці контактів з Університетом, об'єднання зусиль випускників з метою розвитку Університету відповідно до чинного законодавства України, 16.04.2020 року створена Асоціація випускників Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського.

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?

СМЯ Університету передбачає моніторинг процедур / процесів / показників, розробку та реалізацію корегувальних дій в результаті проведення внутрішніх аудитів (STU 02.02-06-2020). З моменту започаткування ОП було здійснено такі процедури:

- 1) моніторинг ОП (протоколи засідань кафедри: № 9 від 18.02.2021 р., № 13 від 23.05.2022 р.); недоліки: незбалансованість навчальних планів щодо обсягів окремих НД (моніторинг 2021 р.); корегувальні дії: внесення змін в навчальні плани;
- 2) аналіз результатів сесійного контролю (протоколи Вченої ради № 6 від 28.01.2021 р., № 15 від 24.06.2021 р., № 8 від 24.02.2022 р., № 13 від 30.06.2022 р.; протоколи Навчально-методичної ради № 10 від 24.06.2021 р., № 13 від 30.06.2022 р.); недоліки: низький рівень якісної успішності; корегувальні дії: а) контроль результатів оцінювання та відвідування занять, контроль роботи НПП з організації освітнього процесу; б) проведення анкетування здобувачів ВО та врахування результатів анкетування при перегляді ОП;
- 3) щорічне оцінювання НПП (протокол Вченої ради № 13 від 30.06.2022 р., протоколи Навчально-методичної ради № 2 від 29.10.2020 р.; № 2 від 07.10.2021 р.; № 11 30.06.2022 р.); недоліки: часткове невиконання окремими НПП індивідуальних планів, коригувальні дії: врахування результатів оцінювання при прийнятті рішення щодо продовження контракту;
- 4) аналіз програми підвищення кваліфікації НПП (протоколи Вченої ради № 14 від 28.05.2021 р., № 12 від 26.05.2022 р., № 3 від 27.10.2022 р.) протоколи Навчально-методичної ради № 8 від 29.04.2021 р., № 10 від 26.05.2022 р.); організація програми підвищення кваліфікації на достатньому рівні;
- 5) аналіз наявності необхідних ресурсів (протоколи Навчально-методичної ради № 6 від 23.12.2021 р., №7 від 23.03.2021 р.); недоліки: неповне забезпечення навчальною літературою; корегувальні дії: оформлення підписних видань та поповнення книжкового фонду;
- 6) аналіз рівня дотримання академічної доброчесності (протокол Навчально-методичної № 7 від 23.03.2021 р.), недоліки: недотримання вимог оформлення робіт, які підлягають перевірці; корегувальні дії: запровадження інструктажів щодо правил оформлення робіт, що перевіряються програмою «Unicheck» та «StrikePlagiarism».

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?

Система управління якістю Університету (сфера діяльності: надання освітніх послуг та науково-дослідна діяльність) сертифікована на відповідність вимогам ISO 9001:2015 органом сертифікації систем менеджменту DQS (акр. DAKkS) (31400257 QM15). Аудиторська група підтвердила, що «система менеджменту якості результативна» та задовольняє вимогам стандарту ISO 9001-2015. Система менеджменту якості була оцінена на рівень «Excellent» за чотирма напрямками: 1. Розширені підходи до управління якістю освітніх програм, якістю освітніх послуг у відповідності з Стандартами та рекомендаціями щодо забезпечення якості у європейському освітньому просторі вищої освіти (ESG); 2. Заходи щодо забезпечення публічності діяльності Університету; 3. Процедури залучення стейкхолдерів до

процесів надання освітніх послуг та наукових розробок; 4. Лідерство окремих категорій персоналу.

У червні 2021 р. було проведено ресертифікаційний аудит, за результатами якого Органом сертифікації DQS GmbH було прийнято позитивне рішення щодо відповідності СМЯ Університету вимогам міжнародного стандарту ISO 9001:2015 та зареєстровано сертифікат відповідності в базі DQS за номером 31400257 QM15 від 16.08.2021 р. (дійсний до 05.07.2024 р.). За результатами ресертифікаційного аудиту до сильних сторін СМЯ Університету віднесено «Освітній процес», «Інформатизація», «Міжнародна діяльність» (Звіт з ресертифікаційного аудиту від 06.08.2021 р., реєстрац. номер 31400257).

Зауваження та пропозиції з акредитації інших ОП враховуються для удосконалення ОП «Ресторанні технології». Так, після проходження акредитації на ОП «Готельно-ресторанна справа» рекомендовано висвітлювати узагальнені результати анкетування стейкхолдерів, здобувачів вищої освіти на офіційному сайті університету. З 2021 р. результати аналізу анкетування здобувачів вищої освіти викладаються на сайті Університету.

Було надано рекомендацію адміністрації університету запровадити практику укладення контракту з викладачами більше 1 року. З 2021-2022 н.р. контракти укладаються на 2 та більше років.

Рекомендовано розробити на сайті університету режим роботи для людей з проблемами зору - реалізовано, на сайті міститься вкладення «Людам з порушеннями зору».

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

Область дії СМЯ поширюється на всі види діяльності ДонНУЕТ. Для опису залучення учасників академічної спільноти до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП використовуються такі скорочення: відповідальний (ВД); виконавець (ВК); залучений (З).

Процедури/процеси:

- 1) здійснення моніторингу та періодичного перегляду ОП: здобувачі ВО (З), гарант ОП (ВД), НПП (ВК), адміністрація (З), колегіальні органи управління (З);
- 2) оцінювання здобувачів ВО: здобувачі ВО (З), гарант ОП (З), НПП (ВК), адміністрація (ВД); колегіальні органи управління (З);
- 3) щорічне оцінювання НПП: здобувачі ВО (ВК), гарант ОП (-), НПП (ВК), адміністрація (ВД), колегіальні органи управління (З);
- 4) забезпечення підвищення кваліфікації працівників: здобувачі ВО (-), гарант ОП (ВК), НПП (ВК), адміністрація (ВД), колегіальні органи управління (З);
- 5) забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу: здобувачі ВО (З), гарант ОП (ВК), НПП (З), адміністрація (ВД), колегіальні органи управління (З);
- 6) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом: здобувачі ВО (-), гарант ОП (З), НПП (З), адміністрація (ВК/ВД), колегіальні органи управління (З);
- 7) забезпечення дотримання академічної доброчесності: здобувачі ВО (ВК), гарант ОП (ВК), НПП (ВК), адміністрація (ВД), колегіальні органи управління (З).

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

Розподіл відповідальності між керівництвом (структурними підрозділами) Університету при здійсненні процесів забезпечення якості освіти здійснюється таким чином: адміністративні процеси: 1 – стратегічне планування, аналіз діяльності Університету – ректор / ректорат; 2 – розробка Програм розвитку ДонНУЕТ, аналіз їх виконання – проректори за напрямками діяльності / усі підрозділи; освітній процес: 1 – маркетинг, проектування та розробка ОП, професійна орієнтація, реалізація ОП, сприяння у працевлаштуванні, навчально-методичне забезпечення – перший проректор / навчальний відділ, ВІОТ, бібліотека; науково-дослідний процес: проректор / відповідальний виконавець / керівник НДР; процеси забезпечення: 1 – кадровий менеджмент – перший проректор / відділ кадрів; 2 – розвиток персоналу – перший проректор, начальник відділу кадрів / усі структурні підрозділи; 3 – міжнародна діяльність, матеріально-технічне забезпечення, управління інфраструктурою, фінансово-економічна діяльність – проректор / відділи інформаційно-організаційної роботи, охорони праці, планово-фінансовий відділ, бухгалтерська служба, юридичний відділ; 4 – громадська, організаційна, культурна, спортивна діяльність, інформатизація – перший проректор.

Розподіл відповідальності та взаємодії міститься в Стандартах, Положеннях Університету. Відповідальність і повноваження співробітників визначаються посадовими інструкціями.

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?

Права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу ЗВО регулюються: Статутом ДонНУЕТ (https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/statut_donnuet.pdf, <https://donnuet.edu.ua/ustanovchi-dokumenty/>), Колективним договором (https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/kol.dog_-donnuet-2019-2023.pdf) Антикорупційною програмою (https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/anti_kor_programma.pdf, <https://donnuet.edu.ua/antikorupcijnna-programa>), Кодексом етики та гідності Університету (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/kodeks-1.pdf>, <https://donnuet.edu.ua/kodeks-etiki-ta-gidnosti>),

Правилами поведінки в Донецькому національному університеті економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/pravya-povedinky.pdf>)

Права та обов'язки учасників освітнього процесу ЗВО в разі надання платних освітніх послуг додатково визначаються умовами договору про надання освітніх послуг.

Обов'язки здобувачів ВО щодо досягнення програмних результатів та компетентностей за навчальною дисципліною визначені в робочій програмі та силабусі. Їх доступність для учасників освітнього процесу забезпечують сайт Університету, сайти кафедр, хмарне сховище Університету.

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

Проекти ОП, документів СМЯ та іншої документації, що потребує попереднього громадського обговорення, оприлюднюються у відкритому доступі за 1 місяць до їх розгляду на сайті Університету у розділі "До обговорення" (<https://donnuet.edu.ua/pro-universitet/>)

Пропозиції та зауваження стейкхолдерів до відповідних проектів приймаються на офіційну пошту гарантів та керівників проектних груп з поміткою «До обговорення».

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

<https://donnuet.edu.ua/osvitni-prohramy/> вкладення «Ресторанні технології»

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони освітньої програми:

- узгодженість програми з місією та стратегією університету;
- системний підхід до побудови освітньої програми;
- систематичний перегляд ОП, до перегляду залучаються стейкхолдери;
- орієнтація освітньої програми на сучасні особливості ресторанних технологій та технологій харчових виробництв;
- наявність поглибленої практичної підготовки з акцентом на ресторанні технології;
- міжнародні практики зі спеціальності;
- залучення відомих практичних працівників ресторанного бізнесу до навчального процесу;
- дотримання принципів студентоцентрованого навчання;
- значна увага до дотримання принципів академічної доброчесності;
- розвинута навчально-методична і матеріально-технічна бази;
- належне інформаційне забезпечення для пошуку навчальної та наукової інформації через бібліотеку, доступ до інформаційних ресурсів баз даних Scopus та Web of Science;
- налагоджена співпраця з роботодавцями;
- використання платформи «Moodle» для організації самостійної роботи здобувачів ВО та дистанційного навчання.

Слабкі сторони освітньої програми:

- низький рівень академічної мобільності викладачів та здобувачів ВО у зв'язку з карантинними обмеженнями та воєнним станом.

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

Перспективами розвитку освітньої програми упродовж найближчих 3 років є:

- постійне удосконалення освітньої програми шляхом оновлення змісту освітніх компонентів;
- підвищення кваліфікації викладачів освітньої програми (стажування),
- публікації статей у міжнародних виданнях, що індексуються у наукометричних базах Scopus, Web of Science;
- більш широке залучення професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців для проведення занять;
- більш широке залучення здобувачів ВО до кафедральних науково-дослідних робіт;
- розширення переліку баз практик;
- розвиток лабораторної бази.

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: Чернега Оксана Богданівна

Дата: 09.03.2023 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	
Практика виробнича (технологічна)	навчальна дисципліна	<i>Програма та метод. реком. з виробничої практики .pdf</i>	ubq22CdDQSCuisDuBzCDWw6QqyCISgBT2QnN9NJIQUk=	Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams
Кваліфікаційна робота	підсумкова атестація	<i>Метод. реком. до вик. кваліфікаційної роботи.pdf</i>	CAIT/W9l3s2ufCLv91WXKJkQm9uXoM17N3EhYfVvt/I=	Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019р.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 –1 шт., 2017 р.; Інтерактивна панель EdPro Touch 65'; Персональний комп'ютер з монітором та операційною системою Windows 10 Pro INTEL Core i3-10100, SSD SAMSUNG 970 EVO Plus 500GB, DIMM DDR4, 2 × 16 ГБ; Мультимедійний проектор BenQ TH550; PTZ-камера CleverMic 1010U2; Радіо мікрофон петличний Boya BY-WM8 Pro-K2; Підвісний конденсаторний мікрофон SHURE MX202B/C; Мікшерний пульт Soundcraft Notepad-12FX; Графічний планшет Wacom CTL-6100; IP камера Dahua DH-IPC-T1B40P; Мікрофон настільний BOYA BYPM700 USB; Веб камера; Набір постійного світла Prolighting PLB202; Саундбар JBL Link Bar; Екран настінний Redleaf Goldview (4:3) 203 x 153 White Case; Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams, відкриті веб-сервіси для навчання.
Стандартизація, сертифікація і метрологія	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Стандартизація, сертифікація і метрологія.pdf</i>	1Zp1wjNkyku9JXsvC8JFc18p4FVShv656WVgnz4rITI=	Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019 р.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 –1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна –1 шт.; Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams, відкриті веб-сервіси для навчання.
Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства.pdf</i>	GPZ70qJKSCz7Pwp7m5H140C7N9t+kw+XnP0mSuh/Hbk=	Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019 р.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 –1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна –1 шт.; Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams, відкриті веб-сервіси для навчання.
Безпека харчових продуктів та НАССР у галузі	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Безпека харчових продуктів та НАССР у галузі.pdf</i>	DP/w28PWVZlMTqS1CmkPlQzAhRyNaaulnJnOqQePGHY=	Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019 р.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 –1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна –1 шт.; Платформи для дистанційного

				навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams, відкриті веб-сервіси для навчання.
Проектування закладів ресторанного господарства з основами CAD	курсова робота (проект)	Метод. реком. до вик. курсового проекту.pdf	kLHnu7IG4dRrLVh3F8HY9PJoKD+SLzyoG/8KcegnDk=	2 комп'ютерних класи по 18 од. комп'ютерної техніки, 2016-2019 рр. Ноутбук Acer M541N – 1 шт.; Інтерактивна панель EdPro Touch 65'; Персональний комп'ютер з монітором та операційною системою Windows 10 Pro INTEL Core i3-10100, SSD SAMSUNG 970 EVO Plus 500GB, DIMM DDR4, 2 × 16 GB; Спеціалізовані прикладні ліцензовані програми: CAD BIM (Building Information Modeling) для архітекторів ArchiCAD, версія 23, українською мовою, кількість користувачів необмежена. Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams, відкриті веб-сервіси для навчання.
Проектування закладів ресторанного господарства з основами CAD	навчальна дисципліна	Силабус_Проектування закладів РГ з основами CAD.pdf	a3MBU4AK6rmuojMRmLiziNMiHIqzPCoaBdD4+RHnE1w=	2 комп'ютерних класи по 18 од. комп'ютерної техніки, 2016-2019 рр. Ноутбук Acer M541N – 1 шт.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 –1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна –1 шт. Інтерактивна панель EdPro Touch 65'; Персональний комп'ютер з монітором та операційною системою Windows 10 Pro INTEL Core i3-10100, SSD SAMSUNG 970 EVO Plus 500GB, DIMM DDR4, 2 × 16 GB; Мультимедійний проектор BenQ TH550; PTZ-камера CleverMic 1010U2; Радіо мікрофон петличний Boya BY-WM8 Pro-K2; Підвісний конденсаторний мікрофон SHURE MX202B/C; Мікшерний пульт Soundcraft Notepad-12FX; Графічний планшет Wacom CTL-6100; ІР камера Dahua DH-IPC-T1B40P; Мікрофон настільний BOYA BYPM700 USB; Веб камера; Набір постійного світла Prolighting PLB202; Саундбар JBL Link Bar; Екран настінний Redleaf Goldview (4:3) 203 x 153 White Case; Спеціалізовані прикладні ліцензовані програми: CAD BIM (Building Information Modeling) для архітекторів ArchiCAD, версія 23, українською мовою, кількість користувачів необмежена. Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams, відкриті веб-сервіси для навчання.
Організація ресторанного господарства	курсова робота (проект)	Метод. реком. з вик. курсової роботи з ОПГ.pdf	ze4u/XKf78CAmGNlTghPostRiKke/U33p oKtmDTEXV4=	Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019р.; Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams,

				відкриті веб-сервіси для навчання.
Організація ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Організація ресторанного господарства.pdf</i>	GyJspWe7vV4ibHArSfjRDOB/zg6VoK8Ap813LZgl2HA=	Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019 р.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 –1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна –1 шт.; Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams, відкриті веб-сервіси для навчання.
Технологія продукції ресторанного господарства	курсова робота (проект)	<i>Метод. реком. до вик. курсової роботи з Технології ПРГ.pdf</i>	rqI5jT8tj/SfwF5mWOa4fKUH6aibo56xlzMI2ZLG9WQ=	Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019 р.; Мікрохвильова піч HENDİ – 1 шт., 2015 р.; Міксер планетарний – 1 шт., 2015 р.; Плита електрична ПЕ– 2720 х600х850 – 3 шт., 2015 р.; Плита індукційна HENDİ -- 1 шт., 2015 р.; Станок електричний для заточки ножів – 1 шт., 2015 р.; Блендер HBB908-CE – 1 шт., 2016 р.; Вентилятор ВКМС 315 – 2 шт., 2016 р.; Водонагрівач Ariston PRO – 3 шт., 2016 р.; Духова шафа Орест ЕДН-3/Н – 1 шт., 2016 р.; М'ясорубка KenWood MG510 1600W PRO 1600 – 1 шт., 2016 р.; Аквадистилятор DE-5 MICROmed – 1 шт., 2016 р.; Баня водяна 4-місна дворядна – 1 шт., 2016 р.; Апарат ПЧ-200 (аналог Чижової) – 1 шт., 2016 р.; Ваги ONAUS NV212 (210U/0,01g) 120мм LCD – 1 шт., 2016 р.; Люміноскоп "Еней" – 1 шт., 2016 р.; Морозильна камера INDESIT NUS 16,1 AA H – 1 шт., 2016 р.; Пароконвектомат Упох XVC 505 – 1 шт., 2016 р.; Спектрофотометр ULAB – 1 шт., 2016 р.; Холодильник ATLANT XM-6025-100 – 2 шт., 2016 р.; Плита електрична КИЙ-В ПЕ-2 – 4 шт., 2016 р.; Сушильна шафа СП-30 – 1 шт., 2016 р.; Льодогенератор HENDİ 271568 (HENDİIceMaker) – 1 шт., 2017 р.; Шафа лабораторна витяжна - 1 шт., 2017 р.; Ваги ONAUS V11P3 (3 кг/0,5g) платформа 250х180 - 1 шт., 2017 р.; Гриль Саламандра GGM SMK 55 - 1 шт., 2017 р.; Картоплекистка МОК-150М - 1 шт., 2017 р.; Овочерізка МПО-1-02 (наріз) - 1 шт., 2017 р.; Слайсер FA-250 CE - 1 шт., 2017 р.; Фритюрниця PETIT - 1 шт., 2017 р.; СВЧ мікрохвильова піч 610,826 - 1 шт., 2018 р.; М'ясорубка-терка Everest TG8 kotbi - 1 шт., 2018 р.; Фрізер для морозива 135, 002 - 1 шт., 2018 р.;

				<p>Міксер планетарний <i>Plutone It7 - 1 шт., 2018 р.;</i> Поверхня жарова комбінована <i>SILVER 2150 - 1 шт., 2018 р.;</i> ЧВ-Мясорубка <i>Moulinex ME685832 (2000 Вт/овочер/соло) - 1 шт, 2021 р.;</i> ЧВ-машина кухона <i>Kenwood KVL4140S - 1 шт, 2021 р.;</i> ЧВ-Блендер <i>Tefal HB65LD38 - 2 шт., 2021 р.;</i> ЧВ-Міксер ручний <i>Tefal HT410138 (450 Вт/соло) - 2 шт., 2021 р.;</i> ЧВ-Кавомашина <i>KrupsEA817010-1 шт., 2021 р.;</i> Поверхня електр. <i>EleyusDora 30BLV - 8шт, 2021 р.;</i> ЧВ-поверхня електр. інд. <i>Eleyus Moda 60BLV - 1 шт., 2021 р.;</i> ЧВ-Шафа вбуд. електр. <i>Eleyus Miranda 6008 BL CL - 1 шт., 2021 р.;</i> ЧВ-піч мікрохвильова <i>Gorenje MO 20 E1W (M20XYZ) - 3 шт., 2021 р.</i> Платформи для дистанційного навчання: <i>Moodle та Microsoft; Office 365, відкриті веб-сервіси для навчання.</i></p>
Технологія продукції ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Технологія продукції ресторанного господарства.pdf</i>	<i>dOhLXoboXaniv2CA lJNAtkTifFwVYVOIX VjrdPkBm7s=</i>	<p><i>Ноутбук AcerM541N - 1 шт., 2019 р.;</i> Мультимедійний проектор <i>BenQMX580 -1 шт., 2017 р.;</i> Дошка аудиторна <i>-1 шт.</i> Мікрохвильова піч <i>Hendi - 1 шт., 2015 р.;</i> Міксер планетарний <i>- 1 шт., 2015 р.;</i> Плита електрична <i>ПЕ- 2720 х600х850 - 3 шт., 2015 р.;</i> Плита індукційна <i>Hendi -- 1 шт., 2015 р.;</i> Станок електричний для заточки ножів <i>- 1 шт., 2015 р.;</i> Блендер <i>HBB908-CE - 1 шт., 2016 р.;</i> Вентилятор <i>ВКМС 315 - 2 шт., 2016 р.;</i> Водонагрівач <i>Ariston PRO - 3 шт., 2016 р.;</i> Духова шафа <i>Орест ЕДН-3/Н - 1 шт., 2016 р.;</i> М'ясорубка <i>KenWood MG510 1600W PRO 1600 - 1 шт., 2016 р.;</i> Аквадистилятор <i>DE-5 MICROmed - 1 шт., 2016 р.;</i> Баня водяна 4-місна дворядна <i>- 1 шт., 2016 р.;</i> Апарат ПЧ-200 (аналог <i>Чижової) - 1 шт., 2016 р.;</i> Ваги <i>ONAUS NV212 (210U/0,01g) 120мм LCD - 1 шт., 2016 р.;</i> Люміноскоп "Еней" <i>- 1 шт., 2016 р.;</i> Морозильна камера <i>INDESIT NUS 16,1 AA H - 1 шт., 2016 р.;</i> Пароконвектомат <i>Упох XVC 505 - 1 шт., 2016 р.;</i> Спектрофотометр <i>ULAB - 1 шт., 2016 р.;</i> Холодильник <i>ATLANT XM-6025-100 - 2 шт., 2016 р.;</i> Плита електрична <i>КИЙ-В ПЕ-2 - 4 шт., 2016 р.;</i> Сушильна шафа <i>СП-30 - 1 шт., 2016 р.;</i> Льодогенератор <i>Hendi 271568 (HendiIceMaker) - 1 шт., 2017 р.,</i> Шафа лабораторна витяжна <i>- 1 шт., 2017 р.;</i> Ваги <i>ONAUS V11P3 (3 кг/0,5g)</i></p>

				<p>платформа 250x180 - 1 шт., 2017 р.;</p> <p>Гриль Саламандра GGM SMK 55 - 1 шт., 2017 р.;</p> <p>Картопличистка МОК-150М - 1 шт., 2017 р.;</p> <p>Овочерізка МПО-1-02 (наріз) - 1 шт., 2017 р.;</p> <p>Слайсер FA-250 CE - 1 шт., 2017 р.;</p> <p>Фритюрниця PETIT - 1 шт., 2017 р.;</p> <p>СВЧ мікрохвильова піч 610,826 - 1 шт., 2018 р.;</p> <p>М'ясорубка-терка Everest TG8 kombi - 1 шт., 2018 р.;</p> <p>Фрізер для морозива 135, 002 - 1 шт., 2018 р.;</p> <p>Міксер планетарний Plutone It7 - 1 шт., 2018 р.;</p> <p>Поверхня жарова комбінована SILVER 2150 - 1 шт., 2018 р.;</p> <p>ЧВ-М'ясорубка Moulinex ME685832 (2000 Вт/овочер/соло) - 1 шт., 2021 р.;</p> <p>ЧВ-машина кухона Kenwood KVL4140S - 1 шт., 2021 р.;</p> <p>ЧВ-Блендер Tefal HB65LD38 - 2 шт., 2021 р.;</p> <p>ЧВ-Міксер ручний Tefal HT410138 (450 Вт/соло) - 2 шт., 2021 р.;</p> <p>ЧВ-Кавомашина KrupsEA817010 - 1 шт., 2021 р.;</p> <p>Поверхня електр. EleyusDora 30BLV - 8шт., 2021 р.;</p> <p>ЧВ-поверхня електр. інд. Eleyus Moda 60BLV - 1 шт., 2021 р.;</p> <p>ЧВ-Шафа вбуд. електр. Eleyus Miranda 6008 BL CL - 1 шт., 2021 р.;</p> <p>ЧВ-піч мікрохвильова Gorenje MO 20 E1W (M20XYZ) - 3 шт., 2021 р.</p> <p>Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, відкриті веб-сервіси для навчання.</p>
Бухгалтерський облік	навчальна дисципліна	Силабус_Бухгалтерський облік .pdf	sR6G7zzDxMSdbVN MaDiwMJhti/f31ivrA wt9PmvA6GQ=	<p>Ноутбук Acer M541N - 1 шт., 2019 р.;</p> <p>Мультимедійний проектор BenQ MX580 - 1 шт., 2017 р.;</p> <p>Дошка аудиторна - 1 шт.;</p> <p>Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams, відкриті веб-сервіси для навчання.</p>
Менеджмент	навчальна дисципліна	Силабус_Менеджмент.pdf	n8o/96sytfDwuvshY qgPY8H1UfynShKnR 4/RF2Vi+BI=	<p>Ноутбук Acer M541N - 1 шт., 2019 р.;</p> <p>Мультимедійний проектор BenQ MX580 - 1 шт., 2017 р.;</p> <p>Дошка аудиторна - 1 шт.;</p> <p>Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams, відкриті веб-сервіси для навчання.</p>
Економіка підприємства	навчальна дисципліна	Силабус_Економіка підприємства.pdf	Nam7x+c4WoB5qUz wj/xfIH2HqfXbSPRY +AnZBBAdeco=	<p>Ноутбук Acer M541N - 1 шт., 2019 р.;</p> <p>Мультимедійний проектор BenQ MX580 - 1 шт., 2017 р.;</p> <p>Дошка аудиторна - 1 шт.;</p> <p>Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams, відкриті веб-сервіси для навчання.</p>
Харчові технології	навчальна	Силабус_Харчові	9XlpowSqKN3cYWr	Ноутбук Acer M541N - 1 шт., 2019

дисципліна	технології.pdf	dDe5dI4OLhHCXm QpyDJQk3Yf/6U=	<p>р.;</p> <p>Мультимедійний проектор BenQMX580 – 1 шт., 2017 р.;</p> <p>Дошка аудиторна – 1 шт.</p> <p>Мікрохвильова піч Hendi – 1 шт., 2015 р.;</p> <p>Міксер планетарний – 1 шт., 2015 р.;</p> <p>Плита електрична ПЕ– 2720 х600х850 – 3 шт., 2015 р.;</p> <p>Плита індукційна Hendi – 1 шт., 2015 р.;</p> <p>Станок електричний для заточки ножів – 1 шт., 2015 р.;</p> <p>Блендер HBB908-CE – 1 шт., 2016 р.;</p> <p>Вентилятор ВКМС 315 – 2 шт., 2016 р.;</p> <p>Водонагрівач Ariston PRO – 3 шт., 2016 р.;</p> <p>Духова шафа Орест ЕДН-3/Н – 1 шт., 2016 р.;</p> <p>М'ясорубка KenWood MG510 1600W PRO 1600 – 1 шт., 2016 р.;</p> <p>Аквадистилятор DE-5 MICROmed – 1 шт., 2016 р.;</p> <p>Баня водяна 4-місна дворядна – 1 шт., 2016 р.;</p> <p>Апарат ПЧ-200 (аналог Чижової) – 1 шт., 2016 р.;</p> <p>Ваги ONAUS NV212 (210U/0,01g) 120мм LCD – 1 шт., 2016 р.;</p> <p>Люміноскоп "Еней" – 1 шт., 2016 р.;</p> <p>Морозильна камера INDESIT NUS 16,1 AA H – 1 шт., 2016 р.;</p> <p>Пароконвектомат Uрох XVC 505 – 1 шт., 2016 р.;</p> <p>Спектрофотометр ULAB – 1 шт., 2016 р.;</p> <p>Холодильник ATLANT ХМ-6025-100 – 2 шт., 2016 р.;</p> <p>Плита електрична КИЙ-В ПЕ-2 – 4 шт., 2016 р.;</p> <p>Сушильна шафа СП-30 – 1 шт., 2016 р.;</p> <p>Льодогенератор Hendi 271568 (HendiIceMaker) – 1 шт., 2017 р.;</p> <p>Шафа лабораторна витяжна - 1 шт., 2017 р.;</p> <p>Ваги ONAUS V11P3 (3 кг/0,5g) платформа 250х180 - 1 шт., 2017 р.;</p> <p>Гриль Саламандра GGM SMK 55 - 1 шт., 2017 р.;</p> <p>Картоплечистка МОК-150М - 1 шт., 2017 р.;</p> <p>Овочерізка МПО-1-02 (наріз) - 1 шт., 2017 р.;</p> <p>Слайсер FA-250 CE - 1 шт., 2017 р.;</p> <p>Фритюрниця PETIT - 1 шт., 2017 р.;</p> <p>СВЧ мікрохвильова піч 610,826 - 1 шт., 2018 р.;</p> <p>М'ясорубка-терка Everest TG8 котбі - 1 шт., 2018 р.;</p> <p>Фрізер для морозива 135, 002 - 1 шт., 2018 р.;</p> <p>Міксер планетарний Plutone It7 - 1 шт., 2018 р.;</p> <p>Поверхня жарова комбінована SILVER 2150 - 1 шт., 2018 р.;</p> <p>ЧВ-Мясорубка Moulinex ME685832 (2000 Вт/овочер/соло) – 1 шт., 2021 р.;</p> <p>ЧВ-машина кухона Kenwood KVL4140S – 1 шт., 2021 р.;</p> <p>ЧВ-Блендер Tefal HB65LD38 – 2 шт., 2021 р.;</p> <p>ЧВ-Міксер ручний Tefal HT410138</p>
------------	----------------	----------------------------------	--

				<p>(450 Вт/соло) – 2 шт., 2021 р.;</p> <p>ЧВ-Кавомашина KrupsEA817010– 1 шт., 2021 р.;</p> <p>Поверхня електр. EleyusDora 30BLV – 8шт, 2021 р.;</p> <p>ЧВ-поверхня електр. інд. Eleyus Moda 60BLV – 1 шт., 2021 р.;</p> <p>ЧВ-Шафа вбуд. електр. Eleyus Miranda 6008 BL CL – 1 шт., 2021 р.;</p> <p>ЧВ-піч мікрохвильова Gorenje MO 20 E1W (M20XYZ) - 3 шт., 2021 р.</p> <p>Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, відкриті веб-сервіси для навчання.</p>
Устаткування закладів ресторанного господарства	навчальна дисципліна	Силабус_Устаткування закладів ресторанного господарства.pdf	37JX9uq4ncBgi367pRk+YG+W1/2TNTj76EoTOP9PAa8=	<p>Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2017 р.;</p> <p>Мультимедійний проектор BenQMX580 – 1 шт., 2017 р.;</p> <p>Дошка аудиторна – 1 шт.;</p> <p>Хліборізка – 1 шт., 2019 р.;</p> <p>Сушильна шафа– 1 шт., 2016 р.;</p> <p>Міксер планетарний– 1 шт., 2019 р.;</p> <p>Поверхня жарова комбінована– 1 шт., 2018 р.;</p> <p>Гриль Саламандра– 1 шт., 2018 р.;</p> <p>Пончиковий апарат «Кий-В» – 1 шт., 2018 р.;</p> <p>Картоплечистка– 1 шт., 2018 р.;</p> <p>Овочерізка– 1 шт., 2019 р.;</p> <p>Плита індукційна– 1 шт., 2018 р.;</p> <p>Слайсер– 1 шт., 2018 р.;</p> <p>Фритюрниця– 1 шт., 2018 р.;</p> <p>Ваги електронні OHAUS– 1 шт., 2017 р.;</p> <p>М'ясорубка– 1 шт., 2018 р.;</p> <p>Вітрина холодильна АРГО 1,0 – 1 шт., 2018 р.;</p> <p>Морозильна скриня Frostor F400S – 1 шт., 2018 р.;</p> <p>Холодильна вітрина Snige CD290-1004 – 1 шт., 2018 р.;</p> <p>Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, відкриті веб-сервіси для навчання.</p>
Теоретичні основи харчових технологій	навчальна дисципліна	Силабус_Теоретичні основи харчових технологій.pdf	Gz10EId+JXjeYd/6oGZZpreeoD8ZVXZNuQrRoTm2g+w4=	<p>Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019 р.;</p> <p>Мультимедійний проектор BenQ MX580 – 1 шт., 2017 р.;</p> <p>Дошка аудиторна – 1 шт.</p> <p>Апарат ПЧ-200 (аналог Чижової) – 1 шт., 2017 р.;</p> <p>Люміноскоп «Еней» - 1 шт., 2017 р.;</p> <p>Спектрофотометр ULAB – 1 шт., 2017 р.;</p> <p>Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, відкриті веб-сервіси для навчання.</p>
Фізіологія, гігієна та санітарія	навчальна дисципліна	Силабус_Фізіологія, гігієна та санітарія.pdf	ovymwArN78N863ybje7w+cMsV9q26ESeR2WNYsjvHr4=	<p>Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019 р.;</p> <p>Мультимедійний проектор BenQ MX580 – 1 шт., 2017 р.;</p> <p>Дошка аудиторна – 1 шт.;</p> <p>Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams, відкриті веб-сервіси для навчання.</p>
Мікробіологія і	навчальна	Силабус_Мікробіол	qSneon4rqXZiRVOK	Ноутбук Acer M541N – 1 шт.,

товарознавство	дисципліна	<i>огія і товарознавство.pdf</i>	nLTV7b5zz7mwCxVqnlrfnj215RU=	2019 р.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 –1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна –1 шт.; Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams, відкриті веб-сервіси для навчання.
Практикум з іноземної мови	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Практикум з іноземної мови.pdf</i>	EphWMqL8tH3+Mh8wKZESay09OXyQOGu6fbYCD6ZZlzE=	2 комп'ютерних класи по 18 од. комп'ютерної техніки, з підключеною лінійною гарнітурою, 2016-2019 рр.; Ноутбук Acer M541N – 1 шт.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 –1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна –1 шт. Інтерактивна панель EdPro Touch 65'; Персональний комп'ютер з монітором та операційною системою Windows 10 Pro INTEL Core i3-10100, SSD SAMSUNG 970 EVO Plus 500GB, DIMM DDR4, 2 × 16 ГБ; Мультимедійний проектор BenQ TH550; PTZ-камера CleverMic 1010U2; Радіо мікрофон петличний Boya BY-WM8 Pro-K2; Підвісний конденсаторний мікрофон SHURE MX202B/C; Мікшерний пульт Soundcraft Notepad-12FX; Графічний планшет Wacom CTL-6100; ІР камера Dahua DH-IPC-T1B40P; Мікрофон настільний BOYA BYPM700 USB; Веб камера; Набір постійного світла Prolighting PLB202; Саундбар JBL Link Bar; Екран настінний Redleaf Goldview (4:3) 203 x 153 White Case; Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams, відкриті веб-сервіси для навчання.
Соціологія	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Соціологія.pdf</i>	AvkrbdP225lNk6EBJ/VsZwz1Nq++/otkgHWVGHuY9G8=	Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019 р.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 –1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна –1 шт.; Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams, відкриті веб-сервіси для навчання.
Статистика	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Статистика.pdf</i>	wUSpCwlQaq4Wg/C7d4erRs6PPo8la7UjR9CJf49sbzQ=	Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019 р.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 –1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна –1 шт.; Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams, відкриті веб-сервіси для навчання.
Інформатика та інформаційні технології	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Інформатика та інформаційні технології.pdf</i>	I489KUZb7VmpvPxwk31+bWApCK6i4Sb9+6qVqouJQPI=	2 комп'ютерних класи по 18 од. комп'ютерної техніки, 2016-2019 рр. Ноутбук Acer M541N – 1 шт.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 –1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна –1 шт. Інтерактивна панель EdPro Touch 65';

				<p>Персональний комп'ютер з монітором та операційною системою Windows 10 Pro INTEL Core i3-10100, SSD SAMSUNG 970 EVO Plus 500GB, DIMM DDR4, 2 × 16 ГБ; Мультимедійний проектор BenQ TH550; PTZ-камера CleverMic 1010U2; Радіо мікрофон петличний Boya BY-WM8 Pro-K2; Підвісний конденсаторний мікрофон SHURE MX202B/C; Мікшерний пульт Soundcraft Notepad-12FX; Графічний планшет Wacom CTL-6100; IP камера Dahua DH-IPC-T1B40P; Мікрофон настільний BOYA BYPM700 USB; Веб камера; Набір постійного світла Prolighting PLB202; Саундбар JBL Link Bar; Екран настінний Redleaf Goldview (4:3) 203 x 153 White Case. Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams, відкриті веб-сервіси для навчання.</p>
Іноземна мова	навчальна дисципліна	Силабус_Іноземна мова.pdf	MIeJCO2cGcPPsVq5Ix+Wlpyu7pZQ9BzL00rG5zYx5YE=	<p>2 комп'ютерних класи по 18 од. комп'ютерної техніки, з підключеною лінгафонною гарнітурою, 2016-2019 рр.; Ноутбук Acer M541N – 1 шт.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 – 1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна – 1 шт. Інтерактивна панель EdPro Touch 65'; Персональний комп'ютер з монітором та операційною системою Windows 10 Pro INTEL Core i3-10100, SSD SAMSUNG 970 EVO Plus 500GB, DIMM DDR4, 2 × 16 ГБ; Мультимедійний проектор BenQ TH550; PTZ-камера CleverMic 1010U2; Радіо мікрофон петличний Boya BY-WM8 Pro-K2; Підвісний конденсаторний мікрофон SHURE MX202B/C; Мікшерний пульт Soundcraft Notepad-12FX; Графічний планшет Wacom CTL-6100; IP камера Dahua DH-IPC-T1B40P; Мікрофон настільний BOYA BYPM700 USB; Веб камера; Набір постійного світла Prolighting PLB202; Саундбар JBL Link Bar; Екран настінний Redleaf Goldview (4:3) 203 x 153 White Case; Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams, відкриті веб-сервіси для навчання.</p>
Ділова українська мова	навчальна дисципліна	Силабус_Ділова українська мова.pdf	tk4DE/+AwfUKK+7xBKxdGjzD7pW8OGVp7CagQM4coNI=	<p>Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019 р.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 – 1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна – 1 шт.; Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams, відкриті веб-сервіси для навчання.</p>

Вища математика	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Вища математика.pdf</i>	zLkVv/zElyJSdQI2cVm8RSuuPkB2E86pc7gdoRrTS9g=	Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019 р.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 –1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна –1 шт.; Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams, відкриті веб-сервіси для навчання.
Харчова хімія та біохімія	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Харчова хімія та біохімія.pdf</i>	h5iEvrW1xbPdZVY7/TbUseio/nCbBR2TSJUVRkFaDog=	Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019 р.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 –1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна –1 шт. Апарат ПЧ-200 (аналог Чижової) – 1 шт., 2017 р.; Люміноскоп «Еней» - 1 шт., 2017 р.; Спектрофотометр ULAB – 1 шт., 2017 р.; Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft; Office 365, відкриті веб-сервіси для навчання.
Європейські цінності та євроінтеграційний процес	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Європейські цінності та євроінтеграційний процес.pdf</i>	/w+ISgVc+ICPzEu+IDGjtbWFsXu4zILQsq4kBheornI=	Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019р.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 –1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна –1 шт.; Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams, відкриті веб-сервіси для навчання.
Історія української державності та культури	навчальна дисципліна	<i>Силабус_Історія української державності та культури.pdf</i>	Ogd80080BlfsTolmogipncK3LMV4aYwo ri63Rkin70=	Ноутбук Acer M541N – 1 шт., 2019р.; Мультимедійний проектор BenQ MX580 –1 шт., 2017 р.; Дошка аудиторна –1 шт.; Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams, відкриті веб-сервіси для навчання.

* 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

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
36327	Сімакова Ольга Олександрівна	доцент кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму	Диплом кандидата наук ДК 002178, виданий 13.01.1999, Атестат доцента ДЦ 009486, виданий 16.12.2004	23	Організація ресторанного господарства	Донецький ресторанний інститут, 1995 р., спеціальність «Технологія громадського харчування», кваліфікація інженер-технолог, диплом ЛБ ВЕ № 003010 Кандидат технічних наук зі спеціальності 05.18.16 - «Технологія продуктів харчування», тема

дисертації «Розробка технології виробів із дріжджового тіста з використанням амаранту багряного». Диплом № 002178 від 13.01.1999 р. Доцент кафедри технології виробництва продукції громадського харчування. Агестат доцента № 009486 від 16.12.2004 р.

1. Статті, монографії

1. Mykhaylov V., Samokhvalova O., Kucheruk Z., Kasabova K., Simakova O., Goriainova Iu., Rogovaya A., Choni I. Influence of microbial polysaccharides on the formation of structure of protein-free and gluten-free flour-based products. Eastern European Journal of Enterprise technologies: Technology and equipment of food production. 2019. Vol. 6, № 11 (102). P. 23-32. DOI: 10.15587/1729-4061.2019.184464 (Scopus).

2. Kateryna Kasabova, Aleksey Zagorulko, Andreii Zahorulko, Natalia Shmatchenko, Olga Simakova, Iuliia Goriainova, Olga Volodko, Denis Mironov. Improving pastille manufacturing technology using the developed multicomponent fruit and berry paste. Eastern European Journal of Enterprise technologies. Technology and equipment of food production. 2021. Vol 3, № 11 (111). P. 49-56. DOI: 10.15587/1729-4061.2021.231730 (Scopus).

3. Valentyn Khorolskyi, Radion Nykyforov, Yurii Korenets, Olga Simakova, Iuliia Goriainova. Innovative security technological solutions in the system of manufacturing products for the population of territories with technogenic load. Challenges and paradigm of national and international security of the XXI century: economic and technogenic discourse. 2022. P. 170-191. (Scopus).

4. Сімакова О. О.,
Ніколайчук О. А.,
Слащева А. В., Попова
С. Ю., Попова В. В.
Проблеми
удосконалення
організації
обслуговування на
підприємствах
готельно-
ресторанного
господарства. Вісник
ХНУ. Серія
«Економічні науки».
Хмельницький: ХНУ,
2020. Вип. 4 (284). С.
181-185. DOI:
10.31891/2307-5740-
2020-284-4-34.

5. Ніколайчук О. А.,
Приймак Н. С.,
Сімакова О. О.,
Слащева А. В.
Інформаційне
обслуговування на
підприємствах
готельно-
ресторанного бізнесу:
сучасний стан та
перспективи.
Інвестиції: практика
та досвід. 2020. № 23.
С. 37-42. DOI:
10.32702/2306-
6814.2020.23.37

6. Слащева А. В.,
Ніколайчук О. А.,
Сімакова О. О.
Перспективи розвитку
етнічних закладів
індустрії гостинності в
Україні.
Причорноморські
економічні студії.
2020. № 59. С. 77-82.
URL:
http://bses.in.ua/journals/2020/59_2_2020/14.pdf

7. Попова С. Ю.,
Слащева А. В.,
Сімакова О. О.,
Пусікова О. А.,
Пшиннік В. О.
Іноваційні підходи
моделювання бізнес-
процесів підприємств
готельно-
ресторанного
господарства. Вісник
ХНУ. Серія
«Економічні науки».
Хмельницький : ХНУ,
2020. Вип. 5 (286). С.
151-155. DOI:
10.31891/2307-5740-
2020-286-5-27.

8. Сімакова О. О.
Перспективи
використання
амаранту багряного в
технології виробів із
дріжджового тіста.
Обладнання та
технології харчових
виробництв. Кривий
Ріг : ДонНУЕТ, 2021.
Вип. 1 (42). С. 26-32.
doi: 10.33274/2079-
4827-2021-42-1-26-32.

9. Гніщевич В. А.,

Дейниченко Л. Г.,
Сімакова О. О. Якість
молочно-білкових
концентратів у
процесі
низькотемпературног
о зберігання.
Обладнання та
технології харчових
виробництв. Кривий
Ріг : ДонНУЕТ, 2021.
Вип. 1 (42). С. 47-55.
doi: 10.33274/2079-
4827-2021-42-1-47-55.

10. Сімакова О. О.,
Горайнова Ю. А.,
Гніщевич В. А.,
Слащева А. В.,
Боднарук О. А.
Дослідження впливу
збагачених калієм
раціонів на фізичну
працездатність
студентів. Обладнання
та технології харчових
виробництв : зб. наук.
праць. Кривий Ріг :
ДонНУЕТ, 2020. Вип.
2 (41). С. 26-34.

11. Горайнова Ю. А.,
Сімакова О. О., Кучма
А. Ю., Мороз В. О.
Технологія виробів із
пшеничного борошна
лікувально-
профілактичного
призначення із
використанням
шовковиці.
Обладнання та
технології харчових
виробництв : зб. наук.
праць. Кривий Ріг :
ДонНУЕТ, 2020. Вип.
2 (41). С. 12-18.

12. Слащева А. В.,
Попова С. Ю.,
Сімакова О.О.,
Пусікова О. А.,
Боднарук О.А.
Дослідження
показників якості та
безпеки напоїв з
біопротекторними
власивостями.
Обладнання та
технології харчових
виробництв. Кривий
Ріг : ДонНУЕТ, 2020.
Вип. 2 (41). С. 35-40.

13. Горайнова Ю.
А., Сімакова О.
О., Пусікова О. А.,
Мороз В. О., Гусак Є.
Р. Дослідження
показників якості
борошняних
кондитерських
виробів, що збагачені
речовинами
поліфенольної
природи. Зб. наукових
праць «Обладнання та
технології харчових
виробництв». Випуск
2(43). Кривий Ріг.:
ДонНУЕТ, 2021. С. 36-
44.

14. Сімакова О. О.,
Горайнова Ю. А.,
Пусікова О. А.,

Василевська А. О.
Дослідження
можливості
використання добавок
амаранту багряного
в технології
хлібобулочних
виробів. Обладнання
та технології харчових
виробництв. Кривий
Ріг : ДонНУЕТ, 2022.
Вип. 1 (44) С. 14–20.

15. Горяйнова Ю. А.,
Сімакова О. О., Єріс
Ю. В., Гусак Є. Р.,
Домашук А. Є.
Дослідження впливу
рослинних добавок на
якість хлібобулочних
виробів. Обладнання
та технології харчових
виробництв. Кривий
Ріг : ДонНУЕТ, 2022.
Вип. 1 (44) С. 21–28.

16. Сімакова О.О.
Визначення
інноваційної стратегії
розроблення білково-
вуглеводного
напівфабрикату на
основі знежиреного
молока для десертної
продукції. Наукове
обґрунтування
технології новітньої
харчової продукції на
основі білково-
вуглеводної молочної
та рослинної
сировини: монографія
/ Р.П. Никифоров,
О.О. Сімакова, А.В.
Слащева, І.А.
Назаренко, С.Ю.
Попова, Ю.А.
Горяйнова. Кривий
Ріг: ДонНУЕТ, 2019.
Розділ 2.1. С. 47-112.
URL:
http://elibrary.donnuet.edu.ua/1792/1/Nykyforov_Naukove_obgruntuvannya_tekhnolog%D1%96i_nov%D1%96tn%27oi_kharchovoi_produktcii_na_osnov%D1%96_b%D1%96lkovo-vuglevodnoi_molochnoi_ta_roslynnoi_syrovyn_y_monog.pdf

17. Сімакова О.О.
Обґрунтування складу
та визначення
функціонально-
технологічних
властивостей
модельних систем
білково-вуглеводного
напівфабрикату.
Інноваційні технології
десертної продукції на
основі білково-
вуглеводного
напівфабрикату:
монографія / Р.П.
Никифоров, О.О.
Сімакова, А.В.
Слащева, І.А.
Назаренко, С.Ю.
Попова, Ю.А.

Горяйнова. Кривий
Ріг: ДонНУЕТ, 2020.
Розділ 2. С. 29-62.
URL:
http://elibrary.donnuet.edu.ua/2022/1/Nykyforov_Innovitsiyini_tekhnologii_desertnoy_produktsii_na_osnove_belkovo-uglevodnogo_polufabrikata_monografiya.pdf
18. Сімакова О.О.
Технологічні аспекти виготовлення м'ясної кулінарної продукції з використанням високого тиску. Технологія м'ясної продукції з використанням високого тиску: монографія / Р. П. Никифоров, О. В., Сабіров, О. О. Сімакова, Ю. М. Коренець, Ю. А. Горяйнова, А. В. Слащева,. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021.
Розділ 4. С. 80-112.
URL:
http://elibrary.donnuet.edu.ua/2264/1/Nykyforov%20R.%2C%20Sabirov%20O.%2C%20Simakova%20O._Tekhnolohiya_myasnoyi_produktsiyi_Monografiya.pdf
19. Сімакова О.О.
Вплив сухої картопляної добавки на технологічний процес виробництва дріжджового тіста та дослідження його якості. Розробка технологій виробів із пшеничного борошна з використанням рослинної сировини: монографія / Сімакова О.О., Попова С.Ю., Никифоров Р.П. та ін. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022.
Розділ 4. С. 77-117.
20. Chernega, O., Kolchuk, M., Vocharova, Yu., Ishchenko, O., Ostapenko, S., Revutska, S. et. al.; Chernega, O., Vocharova, Yu. (Eds.) (2022). Challenges and paradigm of national and international security of the XXI century: economic and technogenic discourse. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 212.
(CHAPTER 9
Innovative security technological solutions in the system of manufacturing products for the population of territories with

technogenic load by Valentyn Khorolskyi, Radion Nykyforov, Yurii Korenets, Olga Simakova, Iuliia Goriainova, 170-191). (Scopus).

2. Методичні розробки

1. Сімакова О. О., Боднарук О. А. Організація ресторанного господарства: метод. рек. до вивч. дисц., Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр-ва ; Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 100 с.

2. Сімакова О. О., Боднарук О. А. Організація ресторанного господарства: метод. рек. до викон. курс. роб., Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр-ва ; Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 36 с.

3. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи: для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології», ступінь «бакалавр» / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва; Р. П. Никифоров, А. В. Слащева, О. О. Сімакова, Ю. М. Коренець. Кривий Ріг :

ДонНУЕТ, 2022. 23 с.
5. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. / О.А. Ніколайчук, Н. С. Приймак, О. А. Сімакова, А. В. Слащева, Ю. А. Горайнова, Ю. М. Коренець, О. А. Боднарук, О. А. Пусікова, С. Г. Клевцов; ред. О. А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ,

2022. 250 с.

3. Підвищення кваліфікації

1. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі», 14.11.2019-20.01.20р., свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/0004-20 від 03.02.20 р.

2. Навчальний центр «PROFI CLUB» спільно з Громадською організацією «Ресторанна Гільдія», «Гігієна і санітарія для працівників закладів ресторанного господарства», сертифікат № 1395 від 12.12.20 р.

3. «Science and education: problems, prospects and innovations» Kyoto, Japan. 4-6 February 2021. Certificate: 6 February 2021. 24 Hours of Participation (0,8 ECTS credits).

4. «International scientific innovations in human life» Manchester, United Kingdom. 16-18 лютого 2022 р. Certificate: 18 February 2022. 24 Hours of Participation (0,8 ECTS credits).

4. НДР Керівник теми НДР 0119U101832 «Наукове обґрунтування новітніх технологій виробів із борошна функціонального призначення» (2018–2020 рр.).

5. Керівництво студентськими науковими роботами, кружками Керівництво ЗВО, який зайняв призове місце на II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт «Інноваційні ресторани технології»: Адамчук С.І. , 2021 р. (диплом 3 ступеня).

6. Участь в редакційній колегії

						наукових видань Член редакційної колегії журналу «Обладнання та технології харчових виробництв», включеного до переліку наукових фахових видань України, категорія «Б».	
247051	Романуха Олександр Миколайови ч	доцент кафедри, Основне місце роботи	Навчально- науковий інститут бізнесу та гостинності	Диплом магістра, Донецький національний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 030301 Історія, Диплом магістра, Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган- Барановського, рік закінчення: 2021, спеціальність: 241 Готельно- ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 046489, виданий 21.05.2008, Атестат доцента 12ДЦ 034937, виданий 25.04.2013	11	Історія української державності та культури	Кандидат історичних наук зі спеціальності 07.00.01 – «Історія України», тема дисертації «Розвиток українсько-російських відносин в сфері культури і науки 1991- 2004 рр.», диплом ДК №046489 від 21.05.2008р. Доцент кафедри українознавства. Атестат 12ДЦ № 034937 від 25.04.2013р. 1. Статті, монографії 1. Romanukha O., Udovichenko H., Zinchenko V. (2020) Features of the use of emodia in the study of humanitarian disciplines at the example of history society. Society. Integration. Education.T.2. p. 280– 291. (Web of Science) URL: http://journals.rta.lv/index.php/SIE/article/view/4905 2. Зінченко В.М., Романуха О.М., Ревуцька С.К., Чевердак П.О. Інформаційно-освітнє середовище формування професійних мовно- мовленнєвих компетентностей студентів економічного профілю. Інформаційні технології та засоби навчання. 2020. № 5 С.184-198 (Web of Science) 3. Струченков О.В. Романуха О.М. Політичні репресії проти технічної інтелігенції Донбасу напередодні німецько-радянської війни. Проблеми гумантарних наук: збірник наукових праць Дрогобицького державного університету імені Івана Франка. Серія Історія. 2020. Дрогобич : Видавничий дім

«Гельветика». Випуск 4/46. С. 132–148.
4. Романуха О.М. Вплив геополітики на розвиток міжнародних транспортних коридорів України. Гілея. 2021. №160(1-2). Ч.3 С.71-76.
5 .Романуха О.М. Оформлення правового статусу сучасного українськоросійського кордону: монографія / О.М. Романуха. Кривий Ріг: Видавництво ВОП Чернявський Д.О., 2019. 82 с.

2. Методичні розробки
1.Методичні рекомендації з вивчення дисципліни «Історія української державності та культури», ступінь «бакалавр». Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. економіки та бізнесу. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. 52 с
2.Методичні рекомендації з вивчення дисципліни «Технологія ділових комунікацій», ступінь «бакалавр». Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. економіки та бізнесу. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 53 с.
3. Романуха О.М. Геополітика : метод. рек. до вивч. дисц. Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. міжнар. економіки та туризму. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 72 с.

3. Підвищення кваліфікації
1. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі», 14.11.2019-20.01.2020р., свідоцтво про підвищення кваліфікації № ПК 01566057/0034-20 від 03.02.2020 р.
2. Компанія Texty.org.ua (м. Київ,

Україна), Курс візуалізація даних. 01.04.2020-20.04.2020. Сертифікат про проходження тренінгу від 21.04.2020. Ідентифікаційний номер сертифікату c5ac10edaf154f09abb2a c9ada459caa (URL: <https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/c5ac10edaf154f09abb2ac9ada459caa>)

3. Києво-Могилянська академія (м. Київ, Україна), Курс комунікаційні інструменти для побудови репутації. 02.03.2020-30.03.2020. Сертифікат про проходження тренінгу від 31.03.2020. Ідентифікаційний номер сертифікату bd94d5c4244440b28de09b4d34a53e07 (URL: <https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/bd94d5c4244440b28de09b4d34a53e07>)

4. Національне агентство із забезпечення якості освіти (м. Київ, Україна). Курс експерт з акредитації освітніх програм: онлайн тренінг 01.10.2019-10.10.2019. Сертифікат про проходження курсу від 10.10.2019. Ідентифікаційний номер сертифікату 3fd35e3da4464d3fa99778dd5049305c (URL: <https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/3fd35e3da4464d3fa99778dd5049305c>)

4. НДР

1. Виконавець держбюджетної теми 0120U101659 «Розвиток економічних систем в умовах нестабільності» (ДонНУЕТ, 2020–2023 рр.).

2. Виконавець держбюджетної теми 0121U108934 «Організація розвитку підприємницької діяльності в Україні» (ДонНУЕТ, 2021–2023 рр.)

5. Керівництво студентськими науковими роботами, кружками

1. Керівництво студентом, який посів I місце у I турі Всеукраїнської

						<p>студентської олімпіади з «Історії України» (Поливода О., ОО-16, 2019 р.)</p> <p>6. Виконання функцій члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України Член редакційної колегії журналу «Інтелект. Особистість. Цивілізація». Індекс цитування: Google Scholar, ResearchBib, Index Copernicus, CrossRef, Ulrich's Periodical Directory, Elektronische Zeitschriften bibliothek, CiteFactor, Advanced Science Index.</p>	
69087	Коренець Юрій Миколайович	Старший викладач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму	<p>Диплом спеціаліста, Донецький державний університет економіки і торгівлі ім. М.Туган-Барановського, рік закінчення: 2002, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом спеціаліста, Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, рік закінчення: 2017, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом магістра, Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, рік закінчення: 2022, спеціальність: 133 Галузеве машинобудування</p>	18	Практика виробнича (технологічна)	<p>1. Статті, монографії 1. Radion Nykyforov, Yurii Korenets, Natalya Frolova, Oleg Kuzmin (2019), Effect of calcium chloride on sodium alginate on the restructuring of fish products, Ukrainian Food Journal, Volume 8, Issue 3, P. 584-596. – DOI: 10.24263/2304-974X-2019-8-3-14 (http://ufj.ho.ua/Archive/UKRAINIAN%20FOOD%20JOURNAL%202019%20V.8%20Is.3.pdf) (WoS) 2. Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Омельченко О. В., Гончаренко В. А. Холодильні машини в системі узгодженого управління електроспоживанням комплексу підприємство-промисловий холодильник. Вісник ХНУ. Серія «Технічні науки». Хмельницький : ХНУ, 2022. Вип. 5 (313). С. 200-212. 3. Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Петрушина Ю. М. Оцінка працездатності холодильних машин промислових холодильників в темпі з процесом холододопостачання. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. Вип. 1 (44). С. 53-65. 4. Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Омельченко О. В. Шляхи вирішення</p>

питання оптимального вибору обладнання для охолодження та заморожування продуктів харчування на основі оцінки його енергоефективності. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. Вип. 1 (44). С. 66-75.

5. Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Петрушина Ю. М., Расчехмаров І. В. Удосконалення систем контролю та керування процесом заморожування продукції в холодильних камерах промислових холодильників. Вісник ХНУ. Серія «Технічні науки». Хмельницький : ХНУ, 2022. Вип. 1 (305). С. 247–255.

6. Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Петрушина Ю. М. Теоретичні основи оцінки надійності обладнання холодильних машин на основі нейронечіткого методу ідентифікації їх стану. Вісник ХНУ. Серія «Технічні науки». Хмельницький : ХНУ, 2022. Вип. 2 (307). С. 103–109.

7. Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Копайгора О. К., Заїкіна Д. П., Литвиненко А. К. Автоматизована система нечіткого керування процесами виробництва та заморожування ремісничого хліба. Вісник Хмельницького національного університету. Серія: «Технічні науки». Хмельницький, 2021. № 1 (293), С. 227-233.

8. Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Копайгора О. К., Заїкіна Д. П., Невідін В. І. Автоматизовані системи керування виробництвом заморожуваних продуктів харчування. Вісник Хмельницького національного університету. Серія: «Технічні науки». Хмельницький, 2020. № 6 (291), С. 199-206.

9. Хорольський В. П.,

Никифоров Р. П. Удосконалення процесу гарячого копчення рибної продукції з використанням інтелектуального робототехнологічного комплексу. Обладнання та технології харчових виробництв. 2020. № 1(40). С. 66–79.

10. Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Копайгора О. К., Ткач М. С. Інтелектуальна фабрика з виробництва хлібобулочних виробів. Обладнання та технології харчових виробництв. 2020. № 1(40). С. 66–79.

11. Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Копайгора О. К. Методи ідентифікації та алгоритми адаптивних систем прямого цифрового керування виробництвом продуктів харчування. Обладнання та технології харчових виробництв. 2020. № 1(40). С. 32–45.

12. Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Копайгора О. К., Пасека Р. П. Автоматизована технологічна лінія продуктів переробки м'яса птиці. Обладнання та технології харчових виробництв. 2019. № 2(39). С. 61–69.

13. Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Артановський А. В., Островчук О. О., Селіванов І. О. Ультразвукові технології в системі управління виробництвом сиру. Обладнання та технології харчових виробництв. 2019. № 1(38). С. 67–78.

14. Chernega, O., Kolchuk, M., Bocharova, Yu., Ishchenko, O., Ostapenko, S., Revutska, S. et. al.; Chernega, O., Bocharova, Yu. (Eds.) (2022). Challenges and paradigm of national and international security of the XXI century: economic and technogenic discourse. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 212.

(CHAPTER 9
Innovative security
technological solutions
in the system of
manufacturing products
for the population of
territories with
technogenic load by
Valentyn Khorolskyi,
Radion Nykyforov,
Yurii Korenets, Olga
Simakova, Iuliia
Goriainova, 170-191).
15. Хорольський В.П.,
Коренець Ю.М.,
Серебренников В.М.
Автоматизовані
системи керування
виробництвом смарт-
продуктів харчування
: монографія. Кривий
Ріг : Видавець
Чернявський Д. О.,
2021. 312 с.
16. Никифоров Р. П.,
Сабіров О. В.,
Сімакова О. О.,
Коренець Ю. М.,
Горайнова Ю. А.,
Слащева А. В.
Технологія м'ясної
продукції з
використанням
високого тиску :
монографія. Кривий
Ріг : ДонНУЕТ, 2021.
136 с. (0,7 друк. арк.
Розділ 1. Аналіз
сучасних шляхів
вдосконалення
процесу виробництва
м'ясної продукції. С.
12–24.)
17. Інтелектуальні
системи управління
виробництвом
хлібобулочних
виробів : монографія.
За ред. професора В.
П. Хорольського
Кривий Ріг : Видавець
ФО-П Чернявський
Д.О., 2019. 204 с. (2
друк. арк., С. 126–
166).
18. Pozdniakov S. V.,
Kuzmin O. V., Kiiko V.
V., Korenets Yu. M.
(2018). Definition of
the role of business
modelling in the
building of a
management
information system.
Strategies for Economic
Development: The
experience of Poland
and the prospects of
Ukraine. Poland:
«Izdevnieciba «Baltija
Publishing». Vol. 2. P.
231–245 (0,3 друк.
арк., С. 232–235).

2. Методичні
розробки
1. Методичні
рекомендації до
виконання
кваліфікаційної
роботи: для

здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології», ступінь «бакалавр» / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва; Р. П. Никифоров, А. В. Слащева, О. О. Сімакова, Ю. М. Коренець. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. 23 с.

2. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. / О.А. Ніколайчук, Н. С. Приймак, О. А. Сімакова, А. В. Слащева, Ю. А. Горяйнова, Ю. М. Коренець, О. А. Боднарук, О. А. Пусікова, Є. Г. Клевцов; ред. О. А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2022. 250 с.

3. Підвищення кваліфікації

1. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського (м. Кривий Ріг, Україна), «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі», 09.03.2021 – 26.03.2021. Свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/0019-20.

2. Громадська спілка «Українська асоціація досконалості та якості» (м. Київ, Україна), «Модель удосконалення EFQM та її застосування для удосконалення діяльності університетів», 26.02.2019 – 27.02.2019. Свідоцтво від 27.02.2019.

3. Державний Фонд Енергоефективності (м. Київ, Україна), «Підготовка енергоаудиторів для роботи з Фондом енергоефективності», 09.09.2019-13.09.2019, 23.09.2019-26.09.2019. Свідоцтво від 26.09.2019.

4. Компанія «PROFI

						<p>CLUB» (м. Київ, Україна), «Hazard Analysis and Critical Control Point: система харчової безпеки в закладах ресторанного господарства», 09.09.2020. Сертифікат № 01227 від 09.09.2020.</p> <p>5. Компанія «PROFI CLUB» (м. Київ, Україна), «Гігієна і санітарія для працівників закладів ресторанного господарства», 12.12.2020 р. Сертифікат № 1393 від 12.12.2020 р.</p> <p>6. Громадська організація «Ресторанна Гільдія» (м. Київ, Україна), «Підготовка ресторанного бізнесу до державних перевірок», 21.12.2020. Сертифікат № 20200025 від 21.12.2020.</p> <p>7. Криворізький державний педагогічний університет (м. Кривий Ріг, Україна), підвищення кваліфікації (стажування) на кафедрі декоративно-прикладного мистецтва та дизайну, 24.05.2021-18.06.2021. Довідка № 09-1/42 від 22.06.2021.</p> <p>8. Reikartz Hotel Group, «Level up разом з Reikartz», 18-31.10.2021. Сертифікат № TQOJAG-CE000106 від 31.10.2021 р.</p> <p>4. НДР 1. Керівник НДР № 0119U103360 «Інтенсифікація робочих процесів виробництва харчових продуктів в полі ультразвукових коливань» (01.01.2019 р. – 31.12.2020 р.).</p> <p>5. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю Член «Першої Української Асоціації Шеф-кухарів».</p>	
53129	Горяйнова Юлія Артурівна	доцент кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму	Диплом кандидата наук ДК 021724, виданий 14.01.2004, Атестат доцента 12ДЦ 016153,	23	Практика виробнича (технологічна)	Кандидат технічних наук зі спеціальності 05.18.16 «Технологія продуктів харчування», 2003 р., тема «Розробка технології виробів із пісочного тіста з

виданий
22.02.2007

використанням
чорноплідної
горобини».
ДК № 021724 14
січня 2004р., виданий
ВАК України
Доцент кафедри хімії,
2007 р.
атестат 12ДЦ №
016173 від 22 лютого
2007 р., виданий МОН
України

1. Статті, монографії
1. Назаренко І.А.,
Горайнова Ю.А.,
Боднарук О.А.,
Світлична О.О.
Дослідження якості
бубликів ванільних із
використанням
борошна з півної
дробини. Праці
Таврійського
державного
агротехнологічного
університету.
Мелітополь: ТДАТУ,
2020. Вип. 20. Т. 2. С.
175–185. URL:
<http://elibrary.donnunet.edu.ua/2026/>
<http://www.tsatu.edu.ua/ophv/praci-tdatuvyupusk-20-tom-1-tom2/>

2. Mykhaylov V.,
Samokhvalova O.,
Kucheruk Z., Kasabova K.,
Simakova O.,
Goriainova Iu.,
Rogovaya A., Choni I.
Influence of microbial
polysaccharides on the
formation of structure
of protein-free and
gluten-free flour-based
products.
Eastern European
Journal of Enterprise
Technologies. 2019.
Vol. 6, Issue 11 (102).
PP. 23–32. DOI:
10.15587/1729-4061.2019.184464.
(Scopus)

3. Горайнова Ю.А.,
Сімакова О.О., Кучма
А.Ю., Мороз В.О.
Технологія виробів із
пшеничного борошна
лікувально-
профілактичного
призначення із
використанням
шовковиці.
Обладнання та
технології харчових
виробництв : зб. наук.
праць. Кривий Ріг :
ДонНУЕТ, 2020. Вип.
2 (41). С. 12-18.

4. Сімакова О.О.,
Горайнова Ю.А.,
Гніщевич В.А.,
Слащева А.В.,
Боднарук О.А.
Дослідження впливу
збагачених калієм
раціонів на фізичну
працездатність

студентів. Обладнання та технології харчових виробництв : зб. наук. праць. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. Вип. 2 (41). С. 26-34.

5. Kateryna Kasabova, Aleksey Zagorulko, Andreii Zahorulko, Natalia Shmatchenko, Olga Simakova, Iuliia Goriainova, Olga Volodko, Denis Mironov. Improving pastille manufacturing technology using the developed multicomponent fruit and berry paste. Eastern European Journal of Enterprise technologies. Technology and equipment of food production. 2021. Vol 3, № 11 (111). P. 49–56. DOI: 10.15587/1729-4061.2021.231730 (Scopus).

6. Горяйнова Ю. А., Сімакова О. О., Пусікова О. А., Мороз В. О., Гусак Є. Р. Дослідження показників якості борошняних кондитерських виробів, що збагачені речовинами поліфенольної природи. Зб. наукових праць «Обладнання та технології харчових виробництв». Випуск 2(43). Кривий Ріг.: ДонНУЕТ, 2021. С. 36-44.

7. Сімакова О. О., Горяйнова Ю. А., Боднарук О. А., Філіпова О. Ю. Санітарно-технологічні заходи та визначення мікробіологічних показників під час виробництва хліба без дріжджів. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. Вип. 2 (42). С. 52–60.

8. Горяйнова Ю.А., Мороз В.О., Гусак Є.Р. Вивчення впливу раціонів, збагачених речовинами поліфенольної природи, на міцність стінок каплярів. Обладнання та технології харчових виробництв : зб. наук. праць. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. Вип. 1 (42). С.33-39.

9. Горяйнова Ю. А., Сімакова О. О., Єріс Ю. В., Гусак Є. Р., Домашук А.Є.

Дослідження впливу рослинних добавок на якість хлібобулочних виробів. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. Вип. 1 (44). С. 21–29.

10. Сімакова О. О., Горяйнова Ю. А., Пусікова О. А., Василевська А. О. Дослідження можливості використання добавок амаранту багряного в технології хлібобулочних виробів. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. Вип. 1 (44). С. 14-20.

11. Горяйнова Ю.А. Обґрунтування складу композиційних сумішей білкововуглеводного напівфабрикату на основі молочної сироватки. Наукове обґрунтування технології новітньої харчової продукції на основі білкововуглеводної молочної та рослинної сировини: монографія / Р.П. Никифоров, О.О. Сімакова, А.В. Слащева, І.А. Назаренко, С.Ю. Попова, Ю.А. Горяйнова. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2019. Розділ 2.2. С. 113-144. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/1792/1/Nykyforov_Naukove_obgruntuvannia_tekhnolog%D1%96i_nov%D1%96tn%27oi_kharchovoi_produkcii_na_osnov%D1%96_b%D1%96lkovovuglevodnoi_molochnoi_ta_roslynnoi_syrovyni_monog.pdf

12. Горяйнова Ю.А. Наукове обґрунтування використання рослинної сировини у технологіях збитої десертної продукції. Інноваційні технології десертної продукції на основі білкововуглеводного напівфабрикату: монографія / Р.П. Никифоров, О.О. Сімакова, А.В. Слащева, І.А. Назаренко, С.Ю. Попова, Ю.А. Горяйнова. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. Розділ 1. С. 7-28. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/1792/1/Nykyforov_Naukove_obgruntuvannia_tekhnolog%D1%96i_nov%D1%96tn%27oi_kharchovoi_produkcii_na_osnov%D1%96_b%D1%96lkovovuglevodnoi_molochnoi_ta_roslynnoi_syrovyni_monog.pdf

.edu.ua/2022/1/
Nykyforov_Innovitsiyni
tehnologii
desertnoy_produktsii_
na_osnove_
belkovouglevodnogo_p
olufabrikata_
monografiya.pdf
13. Горайнова Ю.А.
Аналіз сучасних
шляхів вдосконалення
процесу виробництва
м'ясної продукції.
Технологія м'ясної
продукції з
використанням
високого тиску :
монографія / Р. П.
Никифоров, О. В.
Сімакова та ін.
Кривий Ріг :
ДонНУЕТ, 2021.
Розділ 1. С. 12-23.
URL:
http://elibrary.donnuet.edu.ua/2264/1/Nykyforov%20R.%2C%20Sabirov%20O.%2C%20Simakova%20O._Tehnolohiya_myasnoyi_produktsiyi_Monografiya.pdf
14. Горайнова Ю.А.
Предмети, матеріали
та методи досліджень.
Розробка технологій
виробів із
пшеничного борошна
з використанням
рослинної сировини:
монографія /
Сімакова О.О., Попова
С.Ю., Никифоров Р.П.
та ін. Кривий Ріг :
ДонНУЕТ, 2022.
Розділ 2. С. 32-47.
15. Chernega, O.,
Kolchuk, M.,
Vocharova, Yu.,
Ishchenko, O.,
Ostapenko, S.,
Revutska, S. et. al.;
Chernega, O.,
Vocharova, Yu. (Eds.)
(2022). Challenges and
paradigm of national
and international
security of the XXI
century: economic and
technogenic discourse.
Kharkiv: PC
TECHNOLOGY
CENTER, 212.
(CHAPTER 9
Innovative security
technological solutions
in the system of
manufacturing products
for the population of
territories with
technogenic load by
Valentyn Khorolskyi,
Radion Nykyforov,
Yurii Korenets, Olga
Simakova, Iuliia
Goriainova, 170-191).
(Scopus)

2. Методичні
розробки
1. Никифоров Р.П.

Виробнича практика : програма та методичні рекомендації для здобувачів вищої освіти, рівень бакалавр, галузь знань 18 «Виробництво та технології», спеціальність 181 «Харчові технології» / Р.П. Никифоров, О.О. Сімакова, Ю.А. Горяйнова; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. 19 с.

2. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. / О.А. Ніколайчук, Н. С. Приймак, О. А. Сімакова, А. В. Слащева, Ю. А. Горяйнова, Ю. М. Коренець, О. А. Боднарук, О. А. Пусікова, Є. Г. Клевцов; ред. О. А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2022. 250 с.

3. Підвищення кваліфікації

1. Українська асоціація досконалості та якості, «Модель удосконалення EFQM та її застосування для удосконалення діяльності університетів», свідоцтво від 27.02.2019 р.

2. Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти, «Експерт з акредитації освітніх програм: онлайн тренінг», сертифікат від 06.10.2019 р.

3. Громадська організація «Вище» та Саксонський центр, тренінг з викладацької майстерності проекту «Зміцнення викладання та навчання в українських університетах», 29 жовтня - 1 листопада 2019 р.

4. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі», 14.11.2019-20.01.20р., свідоцтво

про підвищення кваліфікації ПК01566057/0001-20 від 03.02.20 р.
5. ДонНУЕТ, навчальна програма «Реалізація дублінських дескрипторів», свідоцтво про ПК 01566057/0179-21 від 18 лютого 2021 р., реєстраційний № 214/21 30 год./1 кр.
6. Платформа масових відкритих онлайн-курсів, програма «Зміцнення викладання та організаційного управління в університетах», червень 2021р., Сертифікат of8a79d79bd24aa1a7a4a149aa1c411b (<https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/of8a79d79bd24aa1a7a4a149aa1c411b>)
7. НУХТ, «Регулювання використання харчових добавок: імплементація європейських підходів» Тренінг в рамках проекту програми ЄС ЕРАЗМУС+ Жан Моне Модуль (#620521-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-MODULE), 29-30 листопада 2021 року, сертифікат учасника 167.
6. ТОВ «Криворіжхліб» у період з 18 січня 2022 р. по 31 січня 2022 р. в обсязі 1 кредит ЄКТС (30 годин).

4. НДР
1. Керівник госпдоговірної теми 9/2021 «Удосконалення технології дріжджового тіста та розробка асортименту піци на його основі», ФОП Овчаренко О.С. (2021 р.).

5. Керівництво студентськими науковими роботами, кружками Керівництво студентами, які зайняли призові місця на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади з хімії: Расчехмаров І., 2019 р., Терновська Г., 2019 р., Орел А., 2022 р.

						6. Виконання функцій члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України Відповідальний секретар журналу «Вісник ДонНУЕТ» (журнал включено до переліку наукових фахових видань України, в яких можуть публікуватися результати дисертаційних робіт на здобуття наукових ступенів доктора і кандидата наук, категорія «Б»).	
69087	Коренець Юрій Миколайович	Старший викладач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму	<p>Диплом спеціаліста, Донецький державний університет економіки і торгівлі ім. М.Туган-Барановського, рік закінчення: 2002, спеціальність: 091711 Технологія харчування,</p> <p>Диплом спеціаліста, Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, рік закінчення: 2017, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом магістра, Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, рік закінчення: 2022, спеціальність: 133 Галузеве машинобудування</p>	18	Проектування закладів ресторанного господарства з основами САД	<p>1. Статті, монографії 1. Radion Nykyforov, Yurii Korenets, Natalya Frolova, Oleg Kuzmin (2019), Effect of calcium chloride on sodium alginate on the restructuring of fish products, Ukrainian Food Journal, Volume 8, Issue 3, P. 584-596. – DOI: 10.24263/2304-974X-2019-8-3-14 (http://ufj.ho.ua/Archiv/UKRAINIAN%20FOOD%20JOURNAL%202019%20V.8%20Is.3.pdf) (WoS)</p> <p>2. Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Омельченко О. В., Гончаренко В. А. Холодильні машини в системі узгодженого управління електроспоживанням комплексу підприємство-промисловий холодильник. Вісник ХНУ. Серія «Технічні науки». Хмельницький : ХНУ, 2022. Вип. 5 (313). С. 200-212.</p> <p>3. Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Петрушина Ю. М. Оцінка працездатності холодильних машин промислових холодильників в темпі з процесом холодопостачання. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. Вип. 1 (44). С. 53-65.</p> <p>4. Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Омельченко О. В. Шляхи вирішення питання оптимального вибору обладнання для охолодження та</p>

заморожування продуктів харчування на основі оцінки його енергоефективності. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. Вип. 1 (44). С. 66-75.

5. Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Петрушина Ю. М., Расчихмаров І. В. Удосконалення систем контролю та керування процесом заморожування продукції в холодильних камерах промислових холодильників. Вісник ХНУ. Серія «Технічні науки». Хмельницький : ХНУ, 2022. Вип. 1 (305). С. 247–255.

6. Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Петрушина Ю. М. Теоретичні основи оцінки надійності обладнання холодильних машин на основі нейронечіткого методу ідентифікації їх стану. Вісник ХНУ. Серія «Технічні науки». Хмельницький : ХНУ, 2022. Вип. 2 (307). С. 103–109.

7. Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Копайгора О. К., Заїкіна Д. П., Литвиненко А. К. Автоматизована система нечіткого керування процесами виробництва та заморожування ремісничого хліба. Вісник Хмельницького національного університету. Серія: «Технічні науки». Хмельницький, 2021. № 1 (293), С. 227-233.

8. Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Копайгора О. К., Заїкіна Д. П., Невідін В. І. Автоматизовані системи керування виробництвом заморожуваних продуктів харчування. Вісник Хмельницького національного університету. Серія: «Технічні науки». Хмельницький, 2020. № 6 (291), С. 199-206.

9. Хорольський В. П., Никифоров Р. П. Удосконалення процесу гарячого копчення рибної

продукції з використанням інтелектуального робототехнологічного комплексу. Обладнання та технології харчових виробництв. 2020. № 1(40). С. 66–79.

10. Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Копайгора О. К., Ткач М. С. Інтелектуальна фабрика з виробництва хлібулочних виробів. Обладнання та технології харчових виробництв. 2020. № 1(40). С. 66–79.

11. Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Копайгора О. К. Методи ідентифікації та алгоритми адаптивних систем прямого цифрового керування виробництвом продуктів харчування. Обладнання та технології харчових виробництв. 2020. № 1(40). С. 32–45.

12. Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Копайгора О. К., Пасека Р. П. Автоматизована технологічна лінія продуктів переробки м'яса птиці. Обладнання та технології харчових виробництв. 2019. № 2(39). С. 61–69.

13. Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Артановський А. В., Островчук О. О., Селіванов І. О. Ультразвукові технології в системі інтелектуального управління виробництвом сиру. Обладнання та технології харчових виробництв. 2019. № 1(38). С. 67–78.

14. Chernega, O., Kolchuk, M., Vocharova, Yu., Ishchenko, O., Ostapenko, S., Revutska, S. et. al.; Chernega, O., Vocharova, Yu. (Eds.) (2022). Challenges and paradigm of national and international security of the XXI century: economic and technogenic discourse. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 212. (CHAPTER 9 Innovative security technological solutions in the system of

manufacturing products for the population of territories with technogenic load by Valentyn Khorolskyi, Radion Nykyforov, Yurii Korenets, Olga Simakova, Iuliia Goriainova, 170-191).

15. Хорольський В.П., Коренець Ю.М., Серебренников В.М. Автоматизовані системи керування виробництвом смарт-продуктів харчування : монографія. Кривий Ріг : Видавець Чернявський Д. О., 2021. 312 с.

16. Никифоров Р. П., Сабіров О. В., Сімакова О. О., Коренець Ю. М., Горайнова Ю. А., Слащева А. В. Технологія м'ясної продукції з використанням високого тиску : монографія. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. 136 с. (0,7 друк. арк. Розділ 1. Аналіз сучасних шляхів вдосконалення процесу виробництва м'ясної продукції. С. 12–24.)

17. Інтелектуальні системи управління виробництвом хлібобулочних виробів : монографія. За ред. професора В. П. Хорольського Кривий Ріг : Видавець ФО-П Чернявський Д.О., 2019. 204 с. (2 друк. арк., С. 126–166).

18. Pozdniakov S. V., Kuzmin O. V., Kiiko V. V., Korenets Yu. M. (2018). Definition of the role of business modelling in the building of a management information system. Strategies for Economic Development: The experience of Poland and the prospects of Ukraine. Poland: «Izdevnieciba «Baltija Publishing». Vol. 2. P. 231–245 (0,3 друк. арк., С. 232–235).

2. Методичні розробки

1. Коренець Ю. М., Клевцов Є. Г. Проектування закладів ресторанного господарства з основами САД : метод. рек. з вивч. дисц. ; У 2 ч. Ч. 1. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 156 с.

2. Коренець Ю. М., Клевцов Є. Г. Проектування закладів ресторанного господарства з основами САД : метод. рек. з вивч. дисц. ; У 2 ч. Ч. 2. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. 159 с.

3. Коренець Ю. М., Клевцов Є. Г. Методичні рекомендації до виконання курсового проєкту з дисципліни «Проектування закладів ресторанного господарства з основами САД». Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 119 с.

4. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи: для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології», ступінь «бакалавр» / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва; Р. П. Никифоров, А. В. Слащева, О. О. Сімакова, Ю. М. Коренець. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. 23 с.

5. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. / О.А. Ніколайчук, Н. С. Приймак, О. А. Сімакова, А. В. Слащева, Ю. А. Горяйнова, Ю. М. Коренець, О. А. Боднарук, О. А. Пусікова, Є. Г. Клевцов; ред. О. А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2022. 250 с.

3. Підвищення кваліфікації

1. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського (м. Кривий Ріг, Україна), «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі», 09.03.2021 – 26.03.2021. Свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК

01566057/0019-20.
2. Громадська спілка
«Українська асоціація
досконалості та
якості» (м. Київ,
Україна), «Модель
удосконалення EFQM
та її застосування для
удосконалення
діяльності
університетів»,
26.02.2019 –
27.02.2019. Свідоцтво
від 27.02.2019.
3. Державний Фонд
Енергоефективності
(м. Київ, Україна),
«Підготовка
енергоаудиторів для
роботи з Фондом
енергоефективності»,
09.09.2019-13.09.2019,
23.09.2019-26.09.2019.
Свідоцтво від
26.09.2019.
4. Компанія «PROFI
CLUB» (м. Київ,
Україна), «Hazard
Analysis and Critical
Control Point: система
харчової безпеки в
зкладах
ресторанного
господарства»,
09.09.2020.
Сертифікат № 01227
від 09.09.2020.
5. Компанія «PROFI
CLUB» (м. Київ,
Україна), «Гігієна і
санітарія для
працівників закладів
ресторанного
господарства»,
12.12.2020 р.
Сертифікат № 1393
від 12.12.2020 р.
6. Громадська
організація
«Ресторанна Гільдія»
(м. Київ, Україна),
«Підготовка
ресторанного бізнесу
до державних
перевірок»,
21.12.2020.
Сертифікат №
20200025 від
21.12.2020.
7. Криворізький
державний
педагогічний
університет (м.
Кривий Ріг, Україна),
підвищення
кваліфікації
(стажування) на
кафедрі декоративно-
прикладного
мистецтва та дизайну,
24.05.2021-18.06.2021.
Довідка № 09-1/42 від
22.06.2021.
8. Reikartz Hotel
Group, «Level up
разом з Reikartz», 18-
31.10.2021. Сертифікат
№ TQOJAG-CE000106
від 31.10.2021 р.

4. НДР

						<p>1. Керівник НДР № 0119U103360 «Інтенсифікація робочих процесів виробництва харчових продуктів в полі ультразвукових коливань» (01.01.2019 р. – 31.12.2020 р.).</p> <p>5. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю Член «Першої Української Асоціації Шеф-кухарів».</p>	
69087	Коренець Юрій Миколайович	Старший викладач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму	<p>Диплом спеціаліста, Донецький державний університет економіки і торгівлі ім. М.Туган-Барановського, рік закінчення: 2002, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом спеціаліста, Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, рік закінчення: 2017, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом магістра, Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, рік закінчення: 2022, спеціальність: 133 Галузеве машинобудування</p>	18	Стандартизація, сертифікація і метрологія	<p>1. Статті, монографії</p> <p>1. Radion Nykyforov, Yurii Korenets, Natalya Frolova, Oleg Kuzmin (2019), Effect of calcium chloride on sodium alginate on the restructuring of fish products, Ukrainian Food Journal, Volume 8, Issue 3, P. 584-596. – DOI: 10.24263/2304-974X-2019-8-3-14 (http://ufj.ho.ua/Archiv/UKRAINIAN%20FOOD%20JOURNAL%202019%20V.8%20Is.3.pdf) (WoS)</p> <p>2. Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Омельченко О. В., Гончаренко В. А. Холодильні машини в системі узгодженого управління електроспоживанням комплексу підприємство-промисловий холодильник. Вісник ХНУ. Серія «Технічні науки». Хмельницький : ХНУ, 2022. Вип. 5 (313). С. 200-212.</p> <p>3. Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Петрушина Ю. М. Оцінка працездатності холодильних машин промислових холодильників в темпі з процесом холодопостачання. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. Вип. 1 (44). С. 53-65.</p> <p>4. Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Омельченко О. В. Шляхи вирішення питання оптимального вибору обладнання для охолодження та заморожування продуктів харчування на основі оцінки його енергоефективності. Обладнання та технології харчових</p>

виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. Вип. 1 (44). С. 66-75.

5. Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Петрушина Ю. М., Расчехмаров І. В. Удосконалення систем контролю та керування процесом заморожування продукції в холодильних камерах промислових холодильників. Вісник Хмельницького національного університету. Серія: «Технічні науки». Хмельницький : ХНУ, 2022. Вип. 1 (305). С. 247–255.

6. Хорольський В. П., Омельченко О. В., Коренець Ю. М., Гончаренко В. А., Петрушина Ю. М. Холодозабезпечення холодильних камер смарт-промислових холодильників із системами нейро-нечіткого керування процесами заморожування продуктів харчування. Вісник Хмельницького національного університету. Серія: «Технічні науки». Хмельницький : ХНУ, 2021. Вип. 6 (303). С. 264–271.

7. Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Копайгора О. К., Заїкіна Д. П., Литвиненко А. К. Автоматизована система нечіткого керування процесами виробництва та заморожування ремісничого хліба. Вісник Хмельницького національного університету. Серія: «Технічні науки». Хмельницький, 2021. № 1 (293), С. 227-233.

8. Хорольський В. П., Квітка Т. В., Коренець Ю. М. Соціально-економічні парадигми здорового харчування працівників регіону з техногенними територіями у період пандемії. Вісник Хмельницького національного університету. Серія: «Економічні науки». Хмельницький, 2020. № 6 (288), С. 164-168.

9. Хорольський В. П., Серебренников В. М., Коренець Ю. М. Математичне

моделювання дифузії пасивної домішки в рідкому середовищі під впливом ультразвуку. Вісник Хмельницького національного університету. Серія: «Технічні науки». Хмельницький, 2020. № 5 (289), С. 296-301.

10. Хорольський В. П., Серебренников В. М., Коренець Ю. М., Расчехмаров І. В. Ультразвук як аналізатор моніторингу стану харчової сировини. Вісник Хмельницького національного університету. Серія: «Технічні науки». Хмельницький, 2019. № 6 (279), С. 138-141.

11. Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Копайгора О. К. Методи ідентифікації та алгоритми адаптивних систем прямого цифрового керування виробництвом продуктів харчування. Обладнання та технології харчових виробництв. 2020. № 1(40). С. 32–45.

12. Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Артановський А. В., Островчук О. О., Селіванов І. О. Ультразвукові технології в системі інтелектуального управління виробництвом сиру. Обладнання та технології харчових виробництв. 2019. № 1(38). С. 67–78.

13. Коренець Ю. М., Коржов С. М., Єріс Ю. В. Формування системи показників якості процесу теплової обробки харчової сировини ІЧ-випромінюванням. Обладнання та технології харчових виробництв. 2019. № 1(38). С. 35–46.

14. Chernega, O., Kolchuk, M., Bocharova, Yu., Ishchenko, O., Ostapenko, S., Revutska, S. et. al.; Chernega, O., Bocharova, Yu. (Eds.) (2022). Challenges and paradigm of national and international security of the XXI century: economic and technogenic discourse. Kharkiv: PC

TECHNOLOGY CENTER, 212.
(CHAPTER 9
Innovative security technological solutions in the system of manufacturing products for the population of territories with technogenic load by Valentyn Khorolskyi, Radion Nykyforov, Yurii Korenets, Olga Simakova, Iuliia Goriainova, 170-191).

15. Хорольський В.П., Коренець Ю.М., Серебренников В.М. Автоматизовані системи керування виробництвом смарт-продуктів харчування : монографія. Кривий Ріг : Видавець Чернявський Д. О., 2021. 312 с.

16. Никифоров Р. П., Сабіров О. В., Сімакова О. О., Коренець Ю. М., Горайнова Ю. А., Слащева А. В. Технологія м'ясної продукції з використанням високого тиску : монографія. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. 136 с. (0,7 друк. арк. Розділ 1. Аналіз сучасних шляхів вдосконалення процесу виробництва м'ясної продукції. С. 12–24.).

17. Інтелектуальні системи управління виробництвом хлібобулочних виробів : монографія. За ред. професора В. П. Хорольського Кривий Ріг : Видавець ФО-П Чернявський Д.О., 2019. 204 с. (2 друк. арк., С. 126–166).

2. Методичні розробки

1. Коренець Ю.М. Стандартизація, сертифікація і метрологія : метод. рек. з вивч. дисц. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. 56 с.

2. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи: для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології», ступінь «бакалавр» / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф.

технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва; Р. П. Никифоров, А. В. Слащева, О. О. Сімакова, Ю. М. Коренець. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. 23 с.

3. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. / О.А. Ніколайчук, Н. С. Приймак, О. А. Сімакова, А. В. Слащева, Ю. А. Горяйнова, Ю. М. Коренець, О. А. Боднарук, О. А. Пусікова, Є. Г. Клевцов; ред. О. А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2022. 250 с.

3. Підвищення кваліфікації

1. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського (м. Кривий Ріг, Україна), «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі», 09.03.2021 – 26.03.2021. Свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/0019-20.

2. Громадська спілка «Українська асоціація досконалості та якості» (м. Київ, Україна), «Модель удосконалення EFQM та її застосування для удосконалення діяльності університетів», 26.02.2019 – 27.02.2019. Свідоцтво від 27.02.2019.

3. Державний Фонд Енергоефективності (м. Київ, Україна), «Підготовка енергоаудиторів для роботи з Фондом енергоефективності», 09.09.2019-13.09.2019, 23.09.2019-26.09.2019. Свідоцтво від 26.09.2019.

4. Компанія «PROFI CLUB» (м. Київ, Україна), «Hazard Analysis and Critical Control Point: система харчової безпеки в закладах ресторанного господарства», 09.09.2020. Сертифікат № 01227

						<p>від 09.09.2020.</p> <p>5. Компанія «PROFI CLUB» (м. Київ, Україна), «Гігієна і санітарія для працівників закладів ресторанного господарства», 12.12.2020 р. Сертифікат № 1393 від 12.12.2020 р.</p> <p>6. Громадська організація «Ресторанна Гільдія» (м. Київ, Україна), «Підготовка ресторанного бізнесу до державних перевірок», 21.12.2020. Сертифікат № 20200025 від 21.12.2020.</p> <p>7. Криворізький державний педагогічний університет (м. Кривий Ріг, Україна), підвищення кваліфікації (стажування) на кафедрі декоративно-прикладного мистецтва та дизайну, 24.05.2021-18.06.2021. Довідка № 09-1/42 від 22.06.2021.</p> <p>8. Reikartz Hotel Group, «Level up разом з Reikartz», 18-31.10.2021. Сертифікат № TQOJAG-CE000106 від 31.10.2021 р.</p> <p>4. НДР 1. Керівник НДР № 0119U103360 «Інтенсифікація робочих процесів виробництва харчових продуктів в полі ультразвукових коливань» (01.01.2019 р. – 31.12.2020 р.).</p> <p>5. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю Член «Першої Української Асоціації Шеф-кухарів».</p>	
53129	Горяйнова Юлія Артурівна	доцент кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму	Диплом кандидата наук ДК 021724, виданий 14.01.2004, Аттестат доцента 12ДЦ 016153, виданий 22.02.2007	23	Управління якості продукції та послуг готельно-ресторанного господарства	Кандидат технічних наук зі спеціальності 05.18.16 «Технологія продуктів харчування», 2003 р., тема «Розробка технології виробів із пісочного тіста з використанням чорноплідної горобини». ДК № 021724 14 січня 2004р., виданий ВАК України Доцент кафедри хімії, 2007 р. аттестат 12ДЦ №

016173 від 22 лютого
2007 р., виданий МОН
України

1. Статті, монографії
1. Назаренко І.А.,
Горайнова Ю.А.,
Боднарук О.А.,
Світлична О.О.

Дослідження якості
бубликів ванільних із
використанням
борошна з пивної
дробини. Праці
Таврійського
державного
агротехнологічного
університету.
Мелітополь: ТДАТУ,
2020. Вип. 20. Т. 2. С.
175–185. URL:
<http://elibrary.donnuet.edu.ua/2026/>
<http://www.tsatu.edu.ua/ophv/praci-tdatuvyupusk-20-tom-1-tom2/>

2. Горайнова Ю.
А., Сімакова О.
О., Пусікова О. А.,
Мороз В. О., Гусак Є.
Р. Дослідження
показників якості
борошняних
кондитерських
виробів, що збагачені
речовинами
поліфенольної
природи. Зб. наукових
праць «Обладнання та
технології харчових
виробництв». Випуск
2(43). Кривий Ріг.:
ДонНУЕТ, 2021. С. 36-
44.

3. Горайнова Ю.
А., Сімакова О. О., Єріс
Ю.В., Гусак Є. Р.,
Домашук А.Є.
Дослідження впливу
рослинних добавок на
якість хлібобулочних
виробів. Зб. наукових
праць «Обладнання та
технології харчових
виробництв». Випуск
1(44). Кривий Ріг.:
ДонНУЕТ, 2022.

(Подано до друку)
4. Горайнова Ю.А.
Обґрунтування складу
композиційних
сумішей
білкововуглеводного
напівфабрикату на
основі молочної
сироватки. Наукове
обґрунтування
технології новітньої
харчової продукції на
основі

білкововуглеводної
молочної та рослинної
сировини: монографія
/ Р.П. Никифоров,
О.О. Сімакова, А.В.
Слащева, І.А.
Назаренко, С.Ю.
Попова, Ю.А.
Горайнова. Кривий
Ріг: ДонНУЕТ, 2019.

Розділ 2.2. С. 113-144.
URL:
http://elibrary.donnuet.edu.ua/1792/1/Nykyforov_Naukove_obgruntuvannia_tekhnolog%D1%96i_nov%D1%96tn%27oi_kharchovoi_produktsii_na_osnov%D1%96_b%D1%96lkovouglevodnoi_molochnoi_ta_roslynnoi_syrovyn_y_monog.pdf

5. Горяйнова Ю.А.
Наукове обґрунтування використання рослинної сировини у технологіях збитої десертної продукції. Інноваційні технології десертної продукції на основі білкововуглеводного напівфабрикату: монографія / Р.П. Никифоров, О.О. Сімакова, А.В. Слащева, І.А. Назаренко, С.Ю. Попова, Ю.А. Горяйнова. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020.
Розділ 1. С. 7-28. URL:
http://elibrary.donnuet.edu.ua/2022/1/Nykyforov_Innovitsiyni_tekhnologii_desertnoy_produktsii_na_osnove_belkovouglevodnogo_polufabrikata_monografiya.pdf

6. Горяйнова Ю.А.
Аналіз сучасних шляхів вдосконалення процесу виробництва м'ясної продукції. Технологія м'ясної продукції з використанням високого тиску : монографія / Р. П. Никифоров, О. В. Сабіров, О. О. Сімакова та ін. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021.
Розділ 1. С. 12-23.
URL:
http://elibrary.donnuet.edu.ua/2264/1/Nykyforov%20R.%2C%20Sabirov%20O.%2C%20Simakova%20O._Tekhnolohiy_a_myasnoyi_produktsiui_Monografiya.pdf

7. Горяйнова Ю.А.
Предмети, матеріали та методи досліджень. Розробка технологій виробів із пшеничного борошна з використанням рослинної сировини: монографія / Сімакова О.О., Попова С.Ю., Никифоров Р.П. та ін. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022.

Розділ 2. С. 32-47.
8. Chernega, O.,
Kolchuk, M.,
Bocharova, Yu.,
Ishchenko, O.,
Ostapenko, S.,
Revutska, S. et. al.;
Chernega, O.,
Bocharova, Yu. (Eds.)
(2022). Challenges and
paradigm of national
and international
security of the XXI
century: economic and
technogenic discourse.
Kharkiv: PC
TECHNOLOGY
CENTER, 212.
(CHAPTER 9
Innovative security
technological solutions
in the system of
manufacturing products
for the population of
territories with
technogenic load by
Valentyn Khorolskyi,
Radion Nykyforov,
Yurii Korenets, Olga
Simakova, Iuliia
Goriainova, 170-191).
(Scopus).

2. Методичні
розробки

1. Горяйнова Ю.А.
Управління якістю
продукції та послуг
готельно-
ресторанного
господарства: метод.
рек. для вивч. дисц.
Донец. нац. ун-т
економіки і торгівлі
ім. Михайла Туган-
Барановського, каф.
техн. в рест. госп., гот.-
рест. справи та підпр.
Кривий Ріг: ДонНУЕТ,
2021. 34 с.

2. Готельно-
ресторанний бізнес:
навч. посібник. / О.А.
Ніколайчук, Н. С.
Приймак, О. А.
Сімакова, А. В.
Слащева, Ю. А.
Горяйнова, Ю. М.
Коренець, О. А.
Боднарук, О. А.
Пусікова, Є. Г.
Клевцов; ред. О. А.
Ніколайчук. Кривий
Ріг : Вид. ДонНУЕТ,
2022. 250 с.

3. Підвищення
кваліфікації

1. Українська асоціація
досконалості та якості,
«Модель
удосконалення EFQM
та її застосування для
удосконалення
діяльності
університетів»,
свідоцтво від
27.02.2019 р.
2. Національне
агентство із
забезпечення якості

вищої освіти,
«Експерт з
акредитації освітніх
програм: онлайн
тренінг», сертифікат
від 06.10.2019 р.

3. Громадська
організація «Вище» та
Саксонський центр,
тренінг з
викладацької
майстерності проекту
«Зміцнення
викладання та
навчання в
українських
університетах», 29
жовтня - 1 листопада
2019 р.

4. Донецький
національний
університет економіки
і торгівлі імені
Михайла Туган-
Барановського,
«Використання
практик
студентоцентрованого
підходу в освітньому
процесі», 14.11.2019-
20.01.20р., свідоцтво
про підвищення
кваліфікації
ПКО1566057/0001-20
від 03.02.20 р.

5. ДонНУЕТ,
навчальна програма
«Реалізація
дублінських
дескрипторів»,
свідоцтво про ПК
01566057/0179-21 від
18 лютого 2021 р.,
реєстраційний №
214/21 30 год./1 кр.

6. Платформа масових
відкритих онлайн-
курсів, програма
«Зміцнення
викладання та
організаційного
управління в
університетах»,
червень 2021р.,
Сертифікат
of8a79d79bd24aa1a7a4
a149aa1c411b
(<https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/of8a79d79bd24aa1a7a4a149aa1c411b>)

7. НУХТ,
«Регулювання
використання
харчових добавок:
імплементация
європейських
підходів» Тренінг в
рамках проекту
програми ЄС
ЕРАЗМУС+ Жан Моне
Модуль
(#620521-EPP-1-2020-
1-UA-EPPJMO-
MODULE), 29-30
листопада 2021 року,
сертифікат учасника
167.

7. ТОВ
«Криворіжхліб» у

						<p>період з 18 січня 2022 р. по 31 січня 2022 р. в обсязі 1 кредит ЄКТС (30 годин).</p> <p>4. НДР 1. Керівник госпдоговірної теми 9/2021 «Удосконалення технології дріжджового тіста та розробка асортименту піци на його основі», ФОП Овчаренко О.С. (2021 р.).</p> <p>5. Керівництво студентськими науковими роботами, кружками Керівництво студентами, які зайняли призові місця на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади з хімії: Расчихмаров І., 2019 р., Терновська Г., 2019 р., Орел А., 2022 р.</p> <p>6. Виконання функцій члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України Відповідальний секретар журналу «Вісник ДонНУЕТ» (журнал включено до переліку наукових фахових видань України, в яких можуть публікуватися результати дисертаційних робіт на здобуття наукових ступенів доктора і кандидата наук, категорія «Б»).</p>	
57846	Слащева Аліна Вячеславівна	Доцент кафедри, Сумісництво	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму	Диплом кандидата наук ДК 036610, виданий 12.10.2006, Аттестат доцента 12/ДЦ 022965, виданий 18.02.2010	18	Безпека харчових продуктів та НАССР у галузі	Донецький комерційний інститут, 1997 р., спеціальність «Технологія продуктів громадського харчування», кваліфікація спеціаліста «інженер-технолог», ЛО ВЕ №000123 Кандидат технічних наук зі спеціальності 05.18.16 «Технологія продуктів харчування», 2006 р., тема дисертації «Технологія м'ясних і рибних січених напівфабрикатів з топінамбуrom», ДК № 036610 від 12.10.2006 р. Доцент кафедри технології харчування, аттестат 12/ДЦ № 022965 від 18.02.2010 р.

1. Статті, монографії
1. Слащева А. В.,
Попова С. Ю.,
Сімакова О. О.,
Боднарук О. А.,
Пусікова О. А.
Дослідження
показників якості та
безпеки напоїв з
біопротекторними
властивостями.
Обладнання та
технології харчових
виробництв. Кривий
Ріг: ДонНУЕТ, 2020.
Вип. 2 (41). С. 35-40.
2. Samoichuk K.,
Kovalyov A.,
Oleksiienko V.,
Palianychka N.,
Dmytrevskiy D.,
Chervonyi V., Horielkov
D., Zolotukhina I.,
Slashcheva A..
Elaboration of the
research method for
milk dispersion in the
jet-slot type
homogenizer. EUREKA:
Life Sciences. 2020. №.
5. P. 51-58.
3. Слащева А. В.,
Пусікова О. А.
Дослідження
показників якості та
безпеки овочево-
ягідних смузі з
підвищеним вмістом
низькоетерифікованог
о пектинуу.
Обладнання та
технології харчових
виробництв. 2021.
Вип. 1 (42). С. 75-81.
4. Slashcheva A.,
Zolotukhina I., Popova
S., Gorkalo L.,
Naumenko A. Research
of nutritional and
biological value of
functional cut products.
Обладнання та
технології харчових
виробництв. 2021.
Вип. 2 (43). С. 79-85.
5. Слащева А. В.,
Боднарук О. А.
Технологія
напівфабрикату для
функціональних
виробів з посіченої
рибної маси.
Обладнання та
технології харчових
виробництв. 2021.
Вип. 1 (42). С. 39-46.
6. Попова С. Ю.,
Гопкало Л. М.,
Слащева А. В.,
Пусікова О. А.,
Стукальська Н. М.
Визначення
оптимальних
параметрів активації
дріжджів у
присутності сухої
картопляної добавки.
Обладнання та
технології харчових
виробництв. 2021.
Вип. 2 (43). С. 61-70.

7. Попова С. Ю.,
Слащева А. В.,
Пусікова О. А.,
Боднарук О. А.
Напрямки
використання
вторинної сировини в
технології
виробництва
дріжджового тіста
прискореним
способом.
Обладнання та
технології харчових
виробництв. 2020.
Вип. 1 (40). С. 12-18.

8. Попова С. Ю.,
Слащева А. В.,
Пусікова О. А.,
Пшиннік В. О.
Сучасні тенденції
використання
продуктів рослинної
сировини у
ресторанному
господарстві.
Обладнання та
технології харчових
виробництв. Кривий
Ріг: ДонНУЕТ, 2020.
Вип. 2 (41). С. 19-26.

9. Сімакова О. О.,
Горайнова Ю. А.,
Гніщевич В. А.,
Слащева А. В.,
Боднарук О. А.
Дослідження впливу
збагачених калієм
раціонів на фізичну
працездатність
студентів. Обладнання
та технології харчових
виробництв. Кривий
Ріг: ДонНУЕТ, 2020.
Вип. 2 (41). С. 26-34.

10. Попова С. Ю.,
Слащева А. В.,
Сімакова О. О.,
Пусікова О. А.,
Пшиннік В. О.
Іноваційні підходи
моделювання бізнес-
процесів підприємств
готельно-
ресторанного
господарства. Вісник
Хмельницького
національного
університету. Серія:
Економічні науки.
Хмельницький: ХНУ,
2020. Вип. 5 (286). С.
151-155.
<https://doi.org/10.31891/2307-5740-2020-286-5-27>.

11. Samoichuk K.,
Kovalyov A.,
Oleksiienko V.,
Palianychka N.,
Dmytrevskiy D.,
Chervonyi V., Horielkov
D., Zolotukhina I.,
Slashcheva A..
Investigation of fat milk
dispersion quality in the
jet-slot type milk
homogenizer.
Technology and
equipment of food
production. 2020. Vol.

5. № 11 (107). Р. 16-24.
12. Слащева А.В.
Обґрунтування та розробка технологічного процесу виробництва білково-вуглеводного напівфабрикату на основі знежиреного молока. Наукове обґрунтування технології новітньої харчової продукції на основі білково-вуглеводної молочної та рослинної сировини: монографія / Р.П. Никифоров, О.О. Сімакова, А.В. Слащева, І.А. Назаренко, С.Ю. Попова, Ю.А. Горяйнова. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2019. Розділ 3.1. С. 145-174. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/1792/1/Nykyforov_Naukove_obgruntuvannia_tekhnolog%D1%96i_nov%D1%96tn%27oi_kharchovoi_produkcii_na_osnov%D1%96_b%D1%96lko-vo-vuglevodnoi_molochnoi_ta_roslynnoi_syrovyn_y_monog.pdf

13. Слащева А.В.
Структурно-механічні властивості десертної продукції на основі білково-вуглеводного напівфабрикату. Обґрунтування асортименту страв та технологій з використанням білково-вуглеводного напівфабрикату. Інноваційні технології десертної продукції на основі білково-вуглеводного напівфабрикату: монографія / Р.П. Никифоров, О.О. Сімакова, А.В. Слащева, І.А. Назаренко, С.Ю. Попова, Ю.А. Горяйнова. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. Розділи 4.1, 4.2. С. 91-108. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2022/1/Nykyforov_Innovitsiyni_tekhnologii_desertnoy_produktsii_na_osnove_belkovo-uglevodnogo_polufabrikata_monografiya.pdf

14. Слащева А.В.
Вплив параметрів обробки високим гідростатичним тиском на кулінарну готовність м'ясної продукції. Технологія м'ясної продукції з

використанням високого тиску: монографія / Р. П. Никифоров, О. В. Сабіров, О. О. Сімакова, А. В. Слащева та ін. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. Розділи 2.1. С. 24-46. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2264/1/Nykyforyov%20R.%2C%20Sabirov%20O.%2C%20Simakova%20O._Tekhnolohiya_myasnoyi_produktsiyi_Monografiya.pdf.
15. Слащева А.В. Обґрунтування технологічних параметрів одержання сухої картопляної добавки з вторинних продуктів переробки картопляної сировини. Розробка технологій виробів із пшеничного борошна з використанням рослинної сировини: монографія / Сімакова О.О., Попова С.Ю., Никифоров Р.П. та ін. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. Розділ 3. С. 48-76.

2. Методичні розробки
1. Безпека харчових продуктів та НАССР у галузі: метод. рек. до вивч. дисц. / А. В. Слащева, О. А. Пусікова, О. А. Боднарук, К. І. Остренська. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 46 с. <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2453/>
2. Слащева А. В. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 300 с. <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2248>
3. Гнідєвич В.А., Никифоров Р.П., Слащева А.В. Харчові технології. Технологія продуктів рослинного походження: навч. посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. 267 с. <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2601/>
4. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи: для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології», ступінь «бакалавр» / М-во освіти і науки України, Донец. нац.

ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва; Р. П. Никифоров, А. В. Слащева, О. О. Сімакова, Ю. М. Коренець. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. 23 с.

5. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. / О.А. Ніколайчук, Н. С. Приймак, О. А. Сімакова, А. В. Слащева, Ю. А. Горайнова, Ю. М. Коренець, О. А. Боднарук, О. А. Пусікова, Є. Г. Клевцов; ред. О. А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2022. 250 с.

3. Підвищення кваліфікації

1. ДонНУЕТ, Українська асоціація досконалості та якості, навчальна програма підвищення кваліфікації «Модель досконалості EFQM та її застосування для удосконалення діяльності університетів», 26.02-15.03.2019 р., свідоцтво № 0156605716 від 22.04.2019 р., 1 кредит ЄКТС (30 годин).

2. Центр післядипломної освіти, перепідготовки та підвищення кваліфікації ДонНУЕТ, тренінг «Використання практик студентоцентрованого навчання в освітньому процесі» (14.10.2019-20.01.2020 р.), свідоцтво про підвищення кваліфікації № ПК 01566057/0029-20 від 03.02.2020 р., 1 кредит ЄКТС (30 годин).

3. Онлайн-тренінг «Технології освітнього мистецтва», Громадська організація «Вище» спільно з Саксонським центром дидактики вищої освіти, 7-16 грудня 2020 р., сертифікат АТ № 42080020/0002 57-20, 30 годин (1 кредит ЄКТС).

4. Онлайн-тренінг

«Підготовка ресторанного бізнесу до державних інспекцій», Громадська організація «Ресторанна гільдія», 10.02.2021 р., сертифікат №20210077, 8 годин (0,3 кредиту ЄКТС).

5. Навчальна програма «Розробка та впровадження системи НАССР в закладах ресторанного господарства», Навчальний центр "PROFI CLUB" сумісно із Громадською організацією «Ресторанна гільдія», 18-25.03.2021 р., сертифікат №01633, 14 годин (0,5 кредиту ЄКТС).

6. Навчальна програма «Харчова безпека у школах і садочках: підготовка до державних перевірок», Навчальний центр "PROFI CLUB" сумісно із Громадською організацією «Ресторанна гільдія», 24.06.2021 р., сертифікат №02982, 3 години (0,1 кредиту ЄКТС).

7. Онлайн-семінар «Технологія усунення похибок того, хто вижив», у ставленні експертів до інноваційної привабливості об'єктів інтелектуальної власності», ДНУ «Український інститут науково-технічної експертизи та інформації», сертифікат від 21.09.2021 р., 2 год. (0,1 кредиту ЄКТС).

8. Онлайн-форум «Підвищення кваліфікації освітян: вимоги та новітні тренди», ВГО «Українська асоціація фахівців з інформаційних технологій», сертифікат № ПК-К 21/09-186 від 23.09.2021 р., 6 год. (0,2 кредити ЄКТС).

9. Reikartz Hotel School, підвищення кваліфікації від Reikartz Hotel Group «LEVELUPразом з REIKARTZ», 18-31.10.2021 р., сертифікат TQOJAG-CE000294 від

31.10.2021 р. (1 кредит ЕКТС, 30 годин).

4. НДР

1. Науковий керівник госпдоговірної теми №2-06/2019 «Розробка технологій десертної продукції з функціональними властивостями» (10000 грн., 2019 р.)

2. Виконавець держбюджетної теми 0119U101832 «Наукове обґрунтування новітніх технологій виробів із борошна функціонального призначення» (ДонНУЕТ, 2018 - 2020 рр.)

3. Виконавець держбюджетної теми 0120U101659 за темою «Розвиток економічних систем в умовах нестабільності» (ДонНУЕТ, 2020 - 2023 рр.).

4. Виконавець держбюджетної теми 0121U108934 «Організація розвитку підприємницької діяльності в Україні», (ДонНУЕТ, 2021-2023 рр.)

5. Керівник держбюджетної теми НДР 0121U110140 «Розробка технологій напівфабрикатів для функціональних виробів з посіченої м'ясної та рибної маси» (ДонНУЕТ, 2021 - 2023 рр.)

6. Керівник госпдоговірної теми №12/2021 «Удосконалення харчування відвідувачів фітнес-центрів: нутріціологічне, технологічне та економічне обґрунтування» (2021 р., 34300 грн.)

5. Керівництво студентськими науковими роботами, кружками

1. Член організаційного комітету II етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей зі спеціальності «Харчові технології» у 2019-2022 р.р.

2. Керівництво дослідницькою діяльністю переможця

						<p>Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Харчові технології»: Алєєва К.О., 2017 р. (диплом 2 ступеня).</p> <p>6. Виконання функцій члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України Член редакційної колегії журналу «Обладнання та технології харчових виробництв», включеного до переліку наукових фахових видань України (з 24.09.2020 р.).</p>	
246743	Никифоров Радіон Петрович	Перший проректор, Основне місце роботи	Ректорат	<p>Диплом спеціаліста, Донецький державний університет економіки і торгівлі ім. М.Туган-Барановського, рік закінчення: 2003, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом спеціаліста, Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, рік закінчення: 2017, спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа, Диплом кандидата наук ДК 059211, виданий 14.04.2010, Атестат доцента 12ДЦ 044073, виданий 29.09.2015</p>	18	Технологія продукції ресторанного господарства	<p>Кандидат технічних наук зі спеціальності 05.18.16 – технологія продуктів харчування, 2010 р., тема «Технологія напівфабрикатів для збитої десертної продукції на основі нежирної молочної сировини» . Доцент кафедри технології в ресторанному господарстві та готельної і ресторанної справи, 2015 р.</p> <p>1. Статті, монографії 1. Radion Nykyforov, Yurii Korenets, Natalya Frolova, Oleg Kuzmin (2019), Effect of calcium chloride on sodium alginate on the restructuring of fish products, Ukrainian Food Journal, Volume 8, Issue 3, P. 584-596. DOI: 10.24263/2304-974X-2019-8-3-14 (http://ufj.ho.ua/Archiv/UKRAINIAN%20FOOD%20JOURNAL%202019%20V.8%20Is.3.pdf) (Web of science) 2. Olha Kravchenko, Tetiana Starova, Radion Nykyforov (2021), World models of dual education and features of their functioning, AD ALTA: Journal of Interdisciplinary Research, Vol. 11, Issue 1, Special Issue XV. 2021. P. 87-90. (Web of science) 3. Никифоров Р. П., Лохман Н.В., Крикливець Д.О. Обґрунтування раціональних</p>

параметрів технології низькокалорійних емульсійних соусів. Обладнання та технології харчових виробництв. 2019. Вип. 1 (38). С. 19-27.

4. Хорольський В. П., Никифоров Р. П., Коренець Ю. М. Удосконалення процесу гарячого копчення рибної продукції з використанням інтелектуального робототехнологічного комплексу. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. Вип. 2 (43). С. 110–121.

5. Никифоров Р. П. Інноваційна технологія аерованої десертної продукції на основі вторинної молочної сировини. Інноваційна наука, освіта, виробництво і транспорт: техніка і технології, інформатика, транспорт, архітектура: монографія. Одеса : КУПРІЄНКО СВ, 2019. С. 60–70.

6. Никифоров Р. П. Наукові та практичні аспекти використання білково-вуглеводної молочної та рослинної сировини у технологіях напівфабрикатів для збитої десертної продукції. Наукове обґрунтування технології новітньої харчової продукції на основі білково-вуглеводної молочної та рослинної сировини: монографія / Р.П. Никифоров, О.О. Сімакова, А.В. Слащева, І.А. Назаренко, С.Ю. Попова, Ю.А. Горяйнова. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2019. Розділ 1. С. 10-48. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/1792/1/Nykyforov_Naukove_obgruntuвання_tekhnolog%D1%96i_nov%D1%96tn%27oi_kharchovoi_produktcii_na_osnov%D1%96_b%D1%96lkovo-vuglevodnoi_molochnoi_ta_roslynnoi_syrovyn_y_monog.pdf

7. Никифоров Р. П. Обґрунтування та розробка технологічного

процесу виробництва білково-вуглеводного напівфабрикату. Інноваційні технології десертної продукції на основі білково-вуглеводного напівфабрикату: монографія / Р.П. Никифоров, О.О. Сімакова, А.В. Слащева, І.А. Назаренко, С.Ю. Попова, Ю.А. Горяйнова. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. Розділ 3. С. 63-90. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2022/1/Nykyforov_Innovitsiyeni_tekhnologii_desertnoy_produktsii_na_osnove_belkovo-uglevodnogo_polufabrikata_monografiya.pdf

7. Никифоров Р. П. Аналіз сучасних шляхів вдосконалення процесу виробництва м'ясної продукції. Технологія м'ясної продукції з використанням високого тиску: монографія / Р. П. Никифоров, О. В., Сабіров, О. О. Сімакова, Ю. М. Коренець, Ю. А. Горяйнова, А. В. Слащева,. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. Розділ 1. С. 12-24. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2264/1/Nykyforov%20R.%2C%20Sabirov%20O.%2C%20Simakova%20O._Tekhnolohiyai_myasnoyi_produktsiyi_Monografiya.pdf

9. Никифоров Р. П. Аналіз сучасних технологій борошняних кулінарних виробів із дріжджового тіста. Розробка технологій виробів із пшеничного борошна з використанням рослинної сировини: монографія / Сімакова О.О., Попова С.Ю., Никифоров Р.П. та ін. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. Розділ 1. С. 10-30.

10. Chernega, O., Kolchuk, M., Vocharova, Yu., Ishchenko, O., Ostapenko, S., Revutska, S. et. al.; Chernega, O., Vocharova, Yu. (Eds.) (2022). Challenges and paradigm of national and international security of the XXI

century: economic and technogenic discourse. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 212. (CHAPTER 9 Innovative security technological solutions in the system of manufacturing products for the population of territories with technogenic load by Valentyn Khorolskyi, Radion Nykyforov, Yurii Korenets, Olga Simakova, Iuliia Goriainova, 170-191). (Scopus).

2. Методичні розробки

1. Никифоров Р.П. Технологія продукції ресторанного господарства: метод. рек. до виконання курсової роботи, М-во освіти і науки України, Донец. н. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр-ва. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 23 с.

2. Гніщевич В.А., Боднарук О.А., Никифоров Р.П. Технологія продукції ресторанного господарства. Метод. рек. до вивч. дисц. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. 84 с.

3. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи: для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології», ступінь «бакалавр» / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва; Р. П. Никифоров, А. В. Слащева, О. О. Сімакова, Ю. М. Коренець. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. 23 с.

3. Підвищення кваліфікації

1. «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітньому

процесі», 30 год / 1 кр.
ЄКТС,
Свідоцтво про
підвищення
кваліфікації ПК
01566057/0040-20 від
03 лютого 2020 р.,
реєстраційний №
40/20.
2. «Реалізація
дублінських
дескрипторів», 30 год
/ 1 кредит ЄКТС, ПК
01566057/0180-21 від
18 лютого 2021 р.,
Реєстраційний №
215/21
3. «Цифрові
трансформації в освіті,
бізнесі, ІТ та
культурі», 6 годин
(0,2 кредити ЄКТС),
№ ПК-К 21-03/178
виданий ВГО
«Українська асоціація
фахівців з
інформаційних
технологій» 25
березня 2021 року
4. «Використання
сучасних
інформаційно-
комунікаційних
технологій у
підготовці
майбутнього фахівця в
галузі знань 18
“Виробництво та
технології” за
спеціальністю 181
“Харчові технології”,
галузі знань 24 “Сфера
обслуговування” за
спеціальністю 241
“Готельно-ресторанна
справа”, 90 год / 3 кр.
ЄКТС, Сертифікат про
підвищення
кваліфікації №558
від 31.05.2021

4. НДР

1. Відповідальний
виконавець НДР №
0119U101832
«Наукове
обґрунтування
новітніх технологій
виробів із борошна
функціонального
призначення»
(ДонНУЕТ, 2018 -
2020 рр.)
2. Відповідальний
виконавець НДР №
0121U110140
«Розробка технологій
напівфабрикатів для
функціональних
виробів з посіченої
м'ясної та рибної
маси» (01.01.2021 р. –
31.12.2023 р.).

5. Виконання функцій
члена редакційної
колегії наукового
видання, включеного
до переліку наукових
фахових видань
України

							Заступник головного редактора журналу «Обладнання та технології харчових виробництв»» (журнал включено до переліку наукових фахових видань України, в яких можуть публікуватися результати дисертаційних робіт на здобуття наукових ступенів доктора і кандидата наук, категорія «Б»).
95480	Гніцевич Вікторія Альбертівна	Професор, Сумісництво	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму	Диплом доктора наук ДД 008662, виданий 06.10.2010, Диплом кандидата наук КН 000441, виданий 01.11.1992, Атестат доцента ДЦ 000395, виданий 27.04.2000, Атестат професора 12ПР 008217, виданий 30.11.2012	28	Технологія продукції ресторанного господарства	<p>Доктор технічних наук зі спеціальності 05.18.16 «Технологія продуктів харчування», 2010 р., тема дисертації: «Наукове обґрунтування технологій кулінарної продукції з пінною й емульсійною структурою з використанням амаранту та топінамбура». ДД № 008662, 6 жовтня 2010 р., виданий ВАК України</p> <p>Професор кафедри технології в ресторанному господарстві, атестат 12ПР №008217 від 30 листопада 2012 р., виданий МОН України</p> <p>1. Статті, монографії 1. Гніцевич В., Гончар Ю. Технологія та якість низьколактозних емульсійних соусів / Товари і ринки. Київ: КНТЕУ, № 3 (31) 2019. С. 94-104. DOI: https://doi.org/10.31617/tr.knute.2019(31)09 2. Гніцевич В., Гончар Ю., Євдомаха Т. Структуроутворювальні властивості напівфабрикату на основі згущеної низьколактозної молочної сироватки / Обладнання та технології харчових виробництв: зб. наук. пр. Вип. 2(39). Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2019. С. 20-27. http://oblad.donnuet.edu.ua/index.php/uk/%D0%D1... 3. Гніцевич В.А. Гончар Ю.М., Романенко Р.П. Дослідження мікроструктури продуктів переробки молочної сироватки / Збірник наукових</p>

праць ХДУХТ. Х.: ХДУХТ, 2019. № 2 (30). С. 72-83.

4. Гніщевич В., Васильєва О. Технологія солодких соусів із плодово-ягідної сировини / Товари і ринки. Київ: КНТЕУ, № 1 (33) 2020. С. 78-84. DOI: [https://doi.org/10.31617/tr.knute.2020\(33\)08](https://doi.org/10.31617/tr.knute.2020(33)08)

5. Gnitsevych V., Yudina T., Honchar Y., Vasylieva O., Diachuk L. (2020). Justification emulsify properties of semi-finished product based on low-lactose milk whey. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. Volume3, Issue11 (105): Technology and Equipment of Food Production. P.21-29. DOI:org/10.15587/1729-4061.2020.204588

6. Інноваційні технології харчової продукції: колективна монографія / за заг. ред. Г.В. Дейниченка. Харків : Факт, 2019. 248 с.

7. Дейниченко Л., Гніщевич В., Дейниченко Г. Інноваційні технології молочно-білкових концентратів : монографія. Харків : Факт. 2021. 220 с.

8. Gnitsevych V. A., Honchar Yu. M. Technology and properties of low-lactose semi-finished product based on sweet milk whey. Innovative technologies and equipment: development prospects of the food and restaurant industries : Scientific monograph. Riga, Latvia : "BaltijaPublishing", 2022. P 118-136.

9. Slashcheva A. Gnitsevych V. Bodnaruk O. A. Development of the functional marmalade technology based on pumpkin mash and lightened current whey. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. Вип. 1 (44). С. 5-13. DOI : 10.33274/2079-4827-2022-44-1-5-13.

2. Методичні розробки
1. Гніщевич В.А., Боднарук О.А., Никифоров Р.П.

Технологія продукції ресторанного господарства. Метод. рек. до вивч. дисц. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. 84 с.

2. Гніцевич В.А., Никифоров Р.П., Слащева А.В. Харчові технології. Технологія продуктів рослинного походження. : навч. посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. 267с.

3. Гніцевич В.А. Харчові технології. Технологія продуктів тваринного походження. : навч. посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. 244 с.

3. Підвищення кваліфікації

1. Міжнародний сертифікат за результатами стажування на тему «Академічна доброчесність: виклики сучасності», Варшава, Вищий Семінарійум Духовного Університету Кардинала С. Вишинського, 08.02.2019 р. Сертифікат № ОА-018-02 (120 годин, 4 кредити ЄКТС).

2. Підвищення кваліфікації «Розроблення, впровадження, застосування системи харчування та процедур, заснованих на принципах НАССР в закладах шкільної та дошкільної освіти». 3-9 лютого 2022 р. Інститут післядипломної освіти. Сертифікат № 539/49д.

3. Міжнародна осіння школа Жана Моне «Регулювання використання харчових добавок: імплементація Європейських підходів», НУХТ, 29-30 листопада 2021 р., Сертифікат № 70.

4. Керівництво студентськими науковими роботами, кружками

Керівництво дослідницькою діяльністю переможця ІІ туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Харчові технології»:

						<p>Євдомаха Т., 2020 р. (диплом 1 ступеня).</p> <p>5. Виконання функцій члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України Член редакційних колегій наукових журналів «Товари і ринки» КНТЕУ, «Обладнання та технології харчових виробництв» ДонНУЕТ (Кривий Ріг).</p> <p>Член експертної комісії МОН України «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» до 2019 року. Професійні об'єднання: Український кулінарний союз – з 2015 року.</p>	
206095	Шевченко Любов Ярославівна	в.о.завідувача, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки, управління та адміністрування	<p>Диплом магістра, Криворізький технічний університет, рік закінчення: 2007, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом кандидата наук ДК 014257, виданий 31.05.2013, Атестат доцента АД 001235, виданий 23.10.2018</p>	19	Бухгалтерський облік	<p>Кандидат економічних наук зі спеціальності 08.00.09 (за видами економічної діяльності)», тема дисертації «Бухгалтерський облік та аналіз ресурсного потенціалу корпорацій», диплом ДК №014257 від 31.05.2013р. Доцент кафедри обліку та аудиту, атестат АД № 001235 від 23.10.2018 р.</p> <p>1. Статті, монографії 1. Шевченко Л.Я. Комплексна методика бухгалтерського обліку ресурсного потенціалу в інтегрованій КІСК. Інфраструктура ринку. 2019. № 29. С.623–627. URI:http://www.marktinfr.od.ua/uk/29-2019 2. Шевченко Л.Я., Шендригоренко М.Т., Гейер Е.С. Облік і контроль власного капіталу підприємства: організація та пропозиції з удосконалення. Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган - Барановського. Серія : Економічні науки. 2020. № 2 (73). С. 91–98. URL:</p>

<http://elibrary.donnuet.edu.ua/2192/>
3. Шевченко Л.Я., Шендригоренко М.Т., Гейер Е.С., Ємельянова О.А. Лізингові операції: актуальні питання обліку та його удосконалення. Торгівля і ринок України. 2021. С.84-90.
URL:<http://elibrary.donnuet.edu.ua/id/eprint/2471>
4. Шевченко Л.Я., Шендригоренко М. Т., Лядська В.В. Фінансова звітність банківських установ як основний елемент бухгалтерського обліку. Економіка. Фінанси. Право. 2020. №11/1. С. 38–40. URL: <http://efp.in.ua/uk/journal-article/520>
5. Шевченко Л.Я., Шендригоренко М.Т., Куліш А.В. Особливості обліку та оподаткування банківських установ в Україні. Приазовський економічний вісник. електрон. фахове вид. 2020. № 6 (23). С. 275–277. URL: <http://rev.kpu.zp.ua/>
6. Шевченко Л.Я., Куліш А.В. Вплив та роль дебіторської заборгованості в економічному розвитку підприємства. Економіка та суспільство. 2022. № 39. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1340072/2022-39-11> DOI: 10.32782/2524-0072/2022-39-11
7. Шевченко Л.Я., Лядська В.В. Сутність креативного обліку. «Економіка. Фінанси. Право» № 6'2022, с. 24-26, <http://efp.in.ua/uk/journal-article/892>
8. Бухгалтерський облік, аналіз, контроль, оподаткування: актуальні проблеми та перспективи розвитку: монографія, Кривий Ріг. Видавець Чернявський Д.О. ДонНУЕТ, 2020. 140 с. URL: <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2046/>

2. Методичні розробки
1. Методичні

рекомендації для вивчення дисципліни «Бухгалтерський облік» [Текст]: для здобувачів вищої освіти всіх спеціальностей, ступінь «бакалавр» / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, М.Т. Шендригоренко, Е.С. Гейер, Л.Я. Шевченко, О.В. Неізнана, В.С. Коверза, В.А. Янковський, Кривий Ріг : [ДонНУЕТ], 2021. 40 с.

2. Методичні рекомендації для вивчення дисципліни «Фінансовий облік 1» [Текст] / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. фінансів, обліку та оподаткування; Л.Я. Шевченко; М.Т. Шендригоренко, Е. С. Гейер, В.С. Коверза, О.В. Неізнана, В. А. Янковський. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 87 с.

3. Підвищення кваліфікації
1. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, свідоцтво про підвищення кваліфікації «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі», 14.11.2019-20.01.2020р. № ПК 01566057/0037-20, від 03.02.2020 р..
2. Українська асоціація досконалості та якості, ТОВ «КПЯ «СИСТЕМИ», свідоцтво про підвищення кваліфікації від 27.02.2019 р., навчальна програма «Модель досконалості EFQM та її застосування для удосконалення діяльності університетів».
3. VJVB study, «5 кроків ефективного дистанційного навчання». Сертифікат № 202-2011-100944 від 27.11.2020 р.

						<p>4. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган - Барановського, «Реалізація дублінських дескрипторів». Свідоцтво про підвищення кваліфікації № ПК 01566057/0137-20 від 18.02.2021 р.</p> <p>4. НДР Науковий керівник НДР (фундаментальне дослідження) «Сучасні аспекти та методологія інтегрованого обліку в Україні» державний реєстраційний номер 10118U001371 (2017 – 2022 рр.)</p>
432380	Худик Микола Валентинович	асистент кафедри, Сумісництво	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму	Диплом магістра, Криворізький технічний університет, рік закінчення: 2007, спеціальність: 090301 Розробка родовищ корисних копалин, Диплом кандидата наук ДК 033107, виданий 15.12.2015	16	<p>Менеджмент</p> <p>Кандидат технічних наук зі спеціальності 05.26.01 – «Охорона праці», тема дисертації «Підвищення ефективності уловлення залізорудного пилу в аспіраційних укриттях з використанням волоконного фільтру», диплом ДК 033107 від 15.12.2015 р.</p> <p>1. Статті, монографії 1. Development of a fiber filter for dust chambers / Lapshyn O.O., Khudyk M.V. // Naukovyi Visnyk Natsionalnoho Hirnychoho Universytetu. – 2020. – № 1. – С. 100-105. 2. The tragic consequences of the collapse of the earth's surface within the mining allotment of Ordzhonikidze mine / Oleksandr Ye. Lapshyn, Oleksandr O. Lapshyn, Mykola V. Khudyk // E3S Web of Conferences. – Kryvyi Rih, 2020. – Volume 166, 06002. 3. Підвищення безпеки при проведенні підняткових виробок в шахтах / О.Є. Лапшин, О.О. Лапшин, М.В. Худик // Гірничий вісник. – Кривий Ріг, 2021. – Вип. 109. – С. 51-56. 4. Засоби зниження виробничого шуму компресорних станцій шахт / М.В. Худик, В.А. Шаповалов, О.Л.</p>

Шепель // Вісник
Криворізького
технічного
університету. –
Кривий Ріг, 2021. –
Вип. 52. – С. 169-175.

2. Підвищення
кваліфікації
Wyższa Szkoła
Lingwistyczna.
Certificate of
completion/internship
KPK21/12/77, «The
innovative Methods and
Technologies of
Teaching: The Newest
in the European
Educational Practice»
(Labor and Civil
Safety), September 03,
2021 – December 03,
2021.

3. НДР
Відповідальний
виконавець НДР
«Дослідження стану
безпеки праці та
розробка заходів по
зменшенню
травматизму і
професійних
захворювань на
основних
підприємствах
Кривбасу» (2017-2021
рр.).

4. Патенти
1. Патент на корисну
модель № 137446
Україна, МПК E21F
5/20 (2006.01). Спосіб
очищення
забрудненого повітря
у вибої тупикової
виробки / О.Є.
Лапшин, О.О.
Лапшин, М.В. Худик,
Д.О. Лапшина;
заявник і власник
ДВНЗ «Криворізький
національний
університет». – №
u201902623; заявл.
18.03.2019; опубл.
25.10.2019, Бюл. №
20.
2. Патент на корисну
модель № 132640
Україна, МПК
B01D45/02 (2006.01),
B07B 7/00.
Пилоосаджувальна
камера / О.Є.
Лапшин, М.В. Худик,
О.О. Лапшин; заявник
і власник ДВНЗ
«Криворізький
національний
університет». – №
u201807384; заявл.
02.07.2018; опубл.
11.03.2019, Бюл. № 5.
3. Патент на корисну
модель № 119619
Україна, МПК G12B
17/00 (2006).
Облицювальний
матеріал для захисту

							<p>від електромагнітного випромінювання / В.А. Глива, О.Є. Лапшин, В.В. Коваленко, О.М. Тихенко, М.В. Худик; заявник і власник В.А. Глива, О.Є. Лапшин, В.В. Коваленко, О.М. Тихенко, М.В. Худик. – № u201704632; заявл. 13.05.2017; опубл. 25.09.2017, Бюл. № 18.</p> <p>6. Досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності)</p> <p>1. 2007-2009 рр. – інженер з охорони праці, ТОВ «Версія-Люкс»;</p> <p>2. 2021-теперішній час – начальник відділу охорони праці, Криворізький національний університет.</p>
49890	Лохман Наталя Володимирівна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут бізнесу та гостинності	<p>Диплом спеціаліста, Донецький комерційний інститут, рік закінчення: 1997, спеціальність: 7.050108 Маркетинг, Диплом доктора наук ДД 009558, виданий 26.02.2020, Диплом кандидата наук ДК 040428, виданий 12.04.2007, Атестат доцента 12ДЦ 033459, виданий 12.01.2013</p>	23	Менеджмент	<p>Кандидат економічних наук зі спеціальності 08.06.01 «Економіка, організація і управління підприємствами», тема дисертації «Інноваційна політика в управлінні підприємствами в умовах маркетингової орієнтації», 2007 р., ДК № 040428 від 12.04.2007р. Доцент кафедри економіки підприємства, атестат 12ДЦ № 033459 від 25.01. 2013р. Доктор економічних наук зі спеціальності 08.00.04 «Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)», тема дисертації «Розвиток інноваційного потенціалу туристичних підприємств: теорія, методологія, практика», 2020 р. ДД № 0095588 від 26.02.2020 р.</p> <p>1. Статті і монографії 1. Інноваційний розвиток підприємств в парадигмі інтелектуалізації економіки: монографія / під ред. Н.В. Лохман. Кременчуг: NovaBook, ПП Щербатих. 2020.</p>

206 с.
2. Likhman N., Beridze T. Integration of innovation and investment strategies of industrial enterprise. Professional competencies and educational innovations in the knowledge economy: collective monograph / Editors Lyubomira Popova, Mariana Petrova. Veliko Tarnovo, Bulgaria: Publishing House ACCESS PRESS, 2020. 532 p. P.166-173.
3. Likhman N., Stepanenko V. Improving of the ukrainian maritime transport infrastructure management. East European Scientific Journal, Warsaw, Poland 2020. № 10 (62). P. 22-29.
4. Лохман Н.В., Степаненко В.О. Євроінтеграційні індикатори управління конкурентоспроможності транспортної інфраструктури в умовах розвитку індустрії гостинності. Розвиток індустрії гостинності: сучасний погляд / під ред. Н.В. Лохман. – Кременчук: NovaBook, ПП Щербатих, 2021. 170 с.
5. Лохман Н.В., Кореніцина Т.В., Грищук О.А. Інноваційно-інвестиційні стратегії розвитку туристичних підприємств, як суб'єктів індустрії гостинності. Вісник ДонУЕТ. 2021. № 26. С. 100-107.

2. Методичні розробки
1. Лохман Н.В. Менеджмент: метод. рек. до вивч. дисц., Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. економіки та бізнесу. Кривий Ріг: ДонУЕТ, 2021. 74 с.

3. Підвищення кваліфікації
1. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського (м. Кривий Ріг, Україна), «Реалізація дублінських дескрипторів»,

28.01.2021-12.02.2021.
Свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/0182-21
2. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського (м. Кривий Ріг, Україна), «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі», 09.03.2021-26.03.2021. Свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/0205-21
3. FCE B2 ACCORDING TO CEFR. Сертифікат 08KP97F7397DP09
4. Донецький державний університет управління (м. Маріуполь, Україна). Науково-педагогічне стажування по кафедрі управління персоналом та економіки підприємства, 31.05.2021-20.06.2021. Сертифікат 00173427/000002-21
5. Вища школа менеджменту безпеки (м. Кошице, Словачія). Міжнародне стажування за програмою «Сучасні зміни, специфічні та відмінні риси системи вищої освіти в країнах ЄС», 17.10.2022 - 02.12.2022 р.
Сертифікат SK/USM/061-2022

4. НДР
1. Керівник держбюджетної теми 0118U006409 «Інноваційний розвиток підприємств в умовах постіндустріальної трансформації економіки», (ДонНУЕТ, 2018-2019 рр.)
2. Керівник держбюджетної теми 0119U101084 «Інтелектуалізація діяльності підприємств як умова інноваційного розвитку», (ДонНУЕТ, 2018-2019 рр.)
3. Керівник держбюджетної теми 0120U101659 «Розвиток економічних систем в умовах нестабільності»,

							<p>(ДонНУЕТ, 2020-2023 рр.)</p> <p>4. Керівник госпдоговірної теми 11/2019 «Формування стратегії розвитку інноваційного потенціалу підприємства», ФОП Біленко М.А. (2019 р.)</p> <p>5. Виконавець госпдоговірної теми № 08/2020 «Формування системи забезпечення підвищення рівня інтелектуального потенціалу персоналу підприємства», ФОП «Кисельов М.В.» (2020р.)</p> <p>6. Виконавець госпдоговірної теми № 11 / 2020 «Підвищення ефективності інтелектуалізаційної діяльності підприємства», ФОП «Ніколенко Д.М.» (2020р.)</p> <p>7. Виконавець госпдоговірної теми № 5/2021 «Стратегія інтелектуалізації підприємства», ТОВ «Метпромснаб»(2021р.)</p> <p>5. Керівництво студентськими науковими роботами, кружками Керівництво студентом, який зайняв призове місце на II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціалізації «Економіка бізнесу»: Лохман М.О., 2021 р. (диплом 3 ступеня).</p> <p>6. Участь в редакційній колегії наукових видань Член редакційної колегії журналу «Торгівля і ринок України», включеного до переліку наукових фахових видань України, категорія В (з 2018 р. – по теперішній час). Індекситування: Index Copernicus, Google Scholar, ResearchBib, Scientific Indexing Services, Crossref, Ulrich's Periodical Directory, EZB (Elektronische Zeitschriftenbibliothek), Cite Factor, Advanced Science Index</p>
49890	Лохман Наталя	завідувач кафедри,	Навчально-науковий	Диплом спеціаліста,	23	Економіка підприємства	Кандидат економічних наук зі

	Володимирів на	Основне місце роботи	інститут бізнесу та гостинності	<p>Донецький комерційний інститут, рік закінчення: 1997, спеціальність: 7.050108 Маркетинг, Диплом доктора наук ДД 009558, виданий 26.02.2020, Диплом кандидата наук ДК 040428, виданий 12.04.2007, Атестат доцента 12ДЦ 033459, виданий 12.01.2013</p>		<p>спеціальності 08.06.01 «Економіка, організація і управління підприємствами», тема дисертації «Інноваційна політика в управлінні підприємствами в умовах маркетингової орієнтації», 2007 р., ДК № 040428 від 12.04.2007р. Доцент кафедри економіки підприємства, атестат 12ДЦ № 033459 від 25.01. 2013р. Доктор економічних наук зі спеціальності 08.00.04 «Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)», тема дисертації «Розвиток інноваційного потенціалу туристичних підприємств: теорія, методологія, практика», 2020 р. ДД № 0095588 від 26.02.2020 р.</p> <p>1. Статті і монографії 1. Методи та моделі економічного моніторингу. Економічний моніторинг: методологія та практика: монографія / Берідзе Т.М., Лохман Н.В., Пасічник Н.В. Мезенцева Н.М., Лебєдєва Д.О., Заливча І.В., Штефан Л. В. Кременчук. «NovaBook», 2019. 200 с. С. 21-43. 2. Чернега О.Б., Лохман Н.В. Модель життєвого циклу інноваційного потенціалу туристичного підприємства. Проблеми системного підходу в економіці. 2019. Вип. 2(70). С. 27-31. 3. LokhmanN., SerebrenikovV., BeridzeT., Cherep A., DashkoI. Analysis of economic and mathematical modeling of industrial enterprise functioning at multicollinearity based on parameterization. Scientific bulletin of the national mining university. 2020. no 2. P. 179-184. 4. Лохман Н.В., Кореніцина Т.В., Грищук О.А. Стабілізатори розвитку</p>
--	----------------	----------------------	---------------------------------	---	--	--

інноваційного потенціалу економічних систем сфери гостинності. Менеджер. Вісник Донецького державного університету управління (Серія: «Економіка»). 2021, № 6. С. 46-52.

5. Лохман Н.В., Степаненко В.О. Євроінтеграційні індикатори управління конкурентоспроможністю транспортної інфраструктури в умовах розвитку індустрії гостинності. Розвиток індустрії гостинності: сучасний погляд / під ред. Н.В. Лохман. Кременчук: NovaBook, ПП Щербатих, 2021. 170 с.

6. Lokhman N., Beridze T., Baranik Z., Dashko I., Tkachenko S. Modeling the impact of investment on profits of industrial enterprises. Naukovyi Visnyk Natsionalnoho Hirnychoho Universytetu. 2022. no 2. P.151-155. URL: <http://nvngu.in.ua/index.php/uk/arkhivzhurnal/zavipuskami/1884-2022/zmist-4-2022/6351-151>

7. Lokhman N., Beridze T., Baranik Z., Cherep A. Economic and mathematical modeling of the functioning of an industrial enterprise. Financial and credit activities: problems of theory and practice. 2022. № 2 (43). P. 182-191. URL: <https://fkd.net.ua/index.php/fkd/issue/view/58>

2. Методичні розробки

1. Лохман Н.В., Грищук О.А. Економіка підприємства: метод. рек. до вивч. дисц., Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. економіки та бізнесу. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 102 с.

3. Підвищення кваліфікації

1. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-

Барановського (м. Кривий Ріг, Україна), «Реалізація дублінських дескрипторів», 28.01.2021-12.02.2021. Свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/0182-21
2. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського (м. Кривий Ріг, Україна), «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі», 09.03.2021-26.03.2021. Свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/0205-21
3. FCE B2 ACCORDING TO CEFR. Сертифікат 08KP97F7397DP09
4. Донецький державний університет управління (м. Маріуполь, Україна). Науково-педагогічне стажування по кафедрі управління персоналом та економіки підприємства, 31.05.2021-20.06.2021. Сертифікат 00173427/000002-21

4. НДР
1. Керівник держбюджетної теми 0118U006409 «Інноваційний розвиток підприємств в умовах постіндустріальної трансформації економіки», (ДонНУЕТ, 2018-2019 рр.)
2. Керівник держбюджетної теми 0119U101084 «Інтелектуалізація діяльності підприємств як умова інноваційного розвитку», (ДонНУЕТ, 2018-2019 рр.)
3. Керівник держбюджетної теми 0120U101659 «Розвиток економічних систем в умовах нестабільності», (ДонНУЕТ, 2020-2023 рр.)
4. Керівник госпдоговірної теми 11/2019 «Формування стратегії розвитку інноваційного потенціалу підприємства», ФОП

						<p>Біленко М.А. (2019 р.) 5. Виконавець госпдоговірної теми № 08/2020 «Формування системи забезпечення підвищення рівня інтелектуального потенціалу персоналу підприємства», ФОП «Кисельов М.В.» (2020р.) 6. Виконавець госпдоговірної теми № 11 / 2020 «Підвищення ефективності інтелектуалізаційної діяльності підприємства», ФОП «Ніколенко Д.М.» (2020р.) 7. Виконавець госпдоговірної теми № 5/2021 «Стратегія інтелектуалізації підприємства», ТОВ «Метпромснаб» (2021р.)</p> <p>5. Керівництво студентськими науковими роботами, кружками Керівництво студентом, який зайняв призове місце на II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціалізації «Економіка бізнесу»: Лохман М.О., 2021 р. (диплом 3 ступеня).</p> <p>6. Участь в редакційній колегії наукових видань Член редакційної колегії журналу «Торгівля і ринок України», включеного до переліку наукових фахових видань України, категорія В (з 2018 р. – по теперішній час). Індекс цитування: Index Copernicus, Google Scholar, ResearchBib, Scientific Indexing Services, Crossref, Ulrich's Periodical Directory, EZB (Elektronische Zeitschriftenbibliothek), Cite Factor, Advanced Science Index</p>	
95480	Гніцевич Вікторія Альбертівна	Професор, Сумісництво	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму	Диплом доктора наук ДД 008662, виданий 06.10.2010, Диплом кандидата наук КН 000441, виданий 01.11.1992, Атестат	28	Харчові технології	Доктор технічних наук зі спеціальності 05.18.16 «Технологія продуктів харчування», 2010 р., тема дисертації: «Наукове обґрунтування технологій кулінарної продукції з пінною й емульсійною

доцента ДД
000395,
виданий
27.04.2000,
Атестат
професора
12ПР 008217,
виданий
30.11.2012

структурою з
використанням
амаранту та
топінамбура». ДД №
008662, 6 жовтня
2010 р., виданий ВАК
України
Професор кафедри
технології в
ресторанному
господарстві, атестат
12ПР №008217 від 30
листопада 2012 р.,
виданий МОН
України

1. Статті, монографії
1. Гніцевич В., Гончар
Ю. Технологія та
якість
низьколактозних
емульсійних соусів /
Товари і ринки. Київ:
КНТЕУ, № 3 (31) 2019.
С. 94-104.
DOI:
[https://doi.org/10.31617/tr.knute.2019\(31\)09](https://doi.org/10.31617/tr.knute.2019(31)09)
2. Гніцевич В., Гончар
Ю., Євдомах Т.
Структурують властивості
напівфабрикату на
основі згущеної
низьколактозної
молочної сироватки /
Обладнання та
технології харчових
виробництв: зб. наук.
пр. Вип. 2(39). Кривий
Ріг : ДонНУЕТ, 2019.
С. 20-27.
<http://oblad.donnuet.edu.ua/index.php/uk/%D0%Bo%D1...>
3. Гніцевич В.А.
Гончар Ю.М.,
Романенко Р.П.
Дослідження
мікроструктури
продуктів переробки
молочної сироватки /
Збірник наукових
праць ХДУХТ. Х.:
ХДУХТ, 2019. № 2
(30). С. 72-83.
4. Гніцевич В.,
Васильєва О.
Технологія солодких
соусів із плодово-
ягідної сировини /
Товари і ринки. Київ:
КНТЕУ, № 1 (33)
2020. С. 78-84.
DOI:
[https://doi.org/10.31617/tr.knute.2020\(33\)08](https://doi.org/10.31617/tr.knute.2020(33)08)
5. Gnitsevych V.,
Yudina T., Honchar Y.,
Vasylieva O., Diachuk
L. (2020). Justification
emulsify properties of
semi-finished product
based on low-lactose
milk whey. Eastern-
European Journal of
Enterprise
Technologies. Volume3,
Issue11 (105):
Technology and
Equipment of Food

Production. P.21-29.
DOI:org/10.15587/1729-4061.2020.204588

6. Інноваційні технології харчової продукції: колективна монографія / за заг. ред. Г.В. Дейниченка. Харків : Факт, 2019. 248 с.

7. Дейниченко Л., Гніщевич В., Дейниченко Г. Інноваційні технології молочно-білкових концентратів : монографія. Харків : Факт, 2021. 220 с.

8. Gnitsevych V. A., Honchar Yu. M. Technology and properties of low-lactose semi-finished product based on sweet milk whey. Innovative technologies and equipment: development prospects of the food and restaurant industries : Scientific monograph. Riga, Latvia : "BaltijaPublishing", 2022. P 118-136.

9. Slashcheva A. Gnitsevych V. Bodnaruk O. A. Development of the functional marmalade technology based on pumpkin mash and lightened current whey. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. Вип. 1 (44). С. 5-13. DOI : 10.33274/2079-4827-2022-44-1-5-13.

2. Методичні розробки

1. Гніщевич В.А., Слащева А.В. Харчові технології. Метод. рек. до вивч. дисц. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. 64 с.

2. Гніщевич В.А., Никифоров Р.П., Слащева А.В. Харчові технології. Технологія продуктів рослинного походження. : навч. посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. 267 с.

3. Гніщевич В.А. Харчові технології. Технологія продуктів тваринного походження. : навч. посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. 244 с.

3. Підвищення кваліфікації

1. Міжнародний сертифікат за результатами стажування на тему

«Академічна доброчесність: виклики сучасності», Варшава, Вищий Семінаріум Духовного Університету Кардинала С. Вишинського, 08.02.2019р. Сертифікат № ОА-018-02 (120 годин, 4 кредити ЄКТС).

2. Підвищення кваліфікації «Розроблення, впровадження, застосування системи харчування та процедур, заснованих на принципах НАССР в закладах шкільної та дошкільної освіти». 3-9 лютого 2022 р. Інститут післядипломної освіти. Сертифікат № 539/49д.

3. Міжнародна осіння школа Жана Моне «Регулювання використання харчових добавок: імплементація Європейських підходів», НУХТ, 29-30 листопада 2021 р., Сертифікат № 70.

4. Керівництво студентськими науковими роботами, кружками Керівництво дослідницькою діяльністю переможця ІІ туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Харчові технології»: Євдомаха Т., 2020 р. (диплом 1 ступеня).

5. Виконання функцій члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України Член редакційних колегій наукових журналів «Товари і ринки» КНТЕУ, «Обладнання та технології харчових виробництв» ДонНУЕТ (Кривий Ріг).

Член експертної комісії МОН України «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» до 2019 року.
Професійні об'єднання:
Український

						кулінарний союз – з 2015 року	
246833	Омельченко Олександр Володимирович	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму	<p>Диплом бакалавра, Криворізький технічний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 0906 Електротехніка, Диплом спеціаліста, Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, рік закінчення: 2017, спеціальність: 133 Галузеве машинобудування, Диплом магістра, Криворізький технічний університет, рік закінчення: 2006, спеціальність: 090603 Електротехнічні системи електроспоживання, Диплом магістра, Національний університет кораблебудування імені адмірала Макарова, рік закінчення: 2021, спеціальність: 142 Енергетичне машинобудування, Диплом кандидата наук ДК 025873, виданий 22.12.2014</p>	16	Устаткування закладів ресторанного господарства	<p>Кандидат технічних наук зі спеціальності 05.09.03 – «Електротехнічні комплекси та системи», тема дисертації «Режими функціонування і структури енергоефективних типів тягових електроприводів рудникових контактних електровозів», диплом ДК №025873 від 22.12.2014р. Доцент кафедри загальноінженерних дисциплін та обладнання. Атестат АД № 009121 від 30.11.2021р.</p> <p>1. Статті, монографії 1. Горелков Д.В., Мироненко В.С., Омельченко О.В., Остахов М.П. Розробка конструкції автоматичної установки очищення слизових субпродуктів. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. праць. Харків : ХДУХТ. 2021. Вип. 1 (33). С. 131–138. 2. Горелков Д.В., Омельченко О.В., Гейер Г.В., Терешкін О.Г., Шевченко А.М. Інноваційне енергозберігаючі теплогенеруючі пристрої для устаткування закладів ресторанного господарства. Обладнання та технології харчових виробництв. 2021. № 1(42). С. 139–147. 3. Determining the influence of membrane treatment process on the quality indicators of beer / O. Omelchenko etc. Eastern-european journal of enterprise technologies. 2021. №4/11 (112). С. 66–72. 4. Омельченко О.В., Цвіркун Л.О., Лученчин М.С., Баландіна С.В. Модель автоматизованої системи теплової обробки для апарату з консервування плодовоовочевої сировини // Обладнання та технології харчових виробництв: зб. наук.</p>

праць. Кривий Ріг :
ДонНУЕТ. №1(44).
2022. С. 37–43.
5. Дейниченко Г.,
Червоний В.,
Кононикін В., Гузенко
В., Омельченко О.
Підвищення
ефективності процесу
очищення від луски
тушок коропа
Surginus Carpio за
рахунок використання
ультразвукової
обробки. Ресторанний
і готельний
консалтинг. Інновації.
Том 5, випуск 2. 2022.
С. 268–278.

2. Методичні
розробки

1. Омельченко О.В.
Устаткування закладів
ресторанного
господарства : метод.
реком. з вивчення
дисц. Кривий Ріг:
ДонНУЕТ, 2022. 41 с.

2. Цвіркун Л.О.,
Омельченко О.В.,
Заїкіна Д.П.
Тепломасообмін :
метод. реком. з
вивчення дисц.
Кривий Ріг: ДонНУЕТ,
2020. 76 с.

3. Омельченко О.В.,
Савустьян С.М.
Експлуатація та
обслуговування
холодильних машин :
метод. реком. з
вивчення дисц.
Кривий Ріг: ДонНУЕТ,
2022. 46 с.

4. Цвіркун Л.О.,
Омельченко О.В.
Механічне
обладнання харчових
виробництв : метод.
реком. з вивчення
дисц. Кривий Ріг:
ДонНУЕТ, 2022. 72 с.

3. Підвищення
кваліфікації

1. Українська асоціація
досконалості та якості,
ТОВ «КПЯ
«СИСТЕМИ»,
навчальна програма
«Модель досконалості
EFQM та її
застосування для
удосконалення
діяльності
університетів»,
свідоцтво про
підвищення
кваліфікації від
27.02.2019 р.

2. Німецьке
товариство
міжнародного
співробітництва GIZ,
«Підготовка
енергоаудиторів для
роботи з Фондом
енергоефективності»,
сертифікат за

програмою від 2019 р.
3. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі», 14.11.2019-20.01.2020 р., свідоцтво про підвищення кваліфікації № ПК 01566057/0039-20 від 03.02.2020 р.
4. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Реалізація дублінських дескрипторів», 28.01.2021-12.02.2021 р., свідоцтво про підвищення кваліфікації № ПК 01566057/0175-21 від 18.02.2021 р.

4. НДР

1. Керівник госпдоговірної теми 09/2020 «Використання комбінованих способів виробництва охолодженої харчової продукції з гідробіонтів з використанням ультразвукових технологій», ТОВ «Аквафрост», 2020 р.
2. Виконавець НДР № 0119U103360 тема «Інтенсифікація робочих процесів виробництва харчових продуктів в полі ультразвукових коливань», 2019-2020 рр.
3. Відповідальний виконавець НДР № 0119U103098 тема «Формування проектно-конструкторської компетентності у процесі навчання загальноінженерних дисциплін», 2019-2020 рр.
4. Відповідальний виконавець НДР № 0121U109320 тема «Автоматизація технологічних процесів у харчовій промисловості», 2021-2023 рр.
5. Виконавець НДР № 0121U114673 тема «Інтелектуалізація процесів промислового

						<p>виробництва охолоджених і заморожуваних продуктів харчування в умовах оптимізації холодильних установок та підвищення їх енергоефективності», 2021 рр.</p> <p>5. Наявність не менше п'яти авторських свідоцтв та/або патентів загальною кількістю два досягнення</p> <p>1. Інфрачервона вакуумна сушарка безперервної дії: пат. на корисну модель № 143507, Україна. МПК F26B 3/20 // О.В. Омельченко, Л.О. Цвіркун, В.В. Перекрест; № у 2020 02127; заявл. 30.03.20; опубл. 27.07.20, Бюл. № 14. 4 с.</p> <p>2. Пристрій для перемішування високов'язких харчових продуктів у вакуум випарних апаратах: пат. на корисну модель № 143508, Україна. МПК B01F 15/06 // О.В. Омельченко, Л.О. Цвіркун, В.В. Перекрест, С.Л. Цвіркун; № у 2020 02128; заявл. 30.03.20; опубл. 27.07.20, Бюл. № 14. 4 с.</p>	
53129	Горайнова Юлія Артурівна	доцент кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму	Диплом кандидата наук ДК 021724, виданий 14.01.2004, Атестат доцента 12ДЦ 016153, виданий 22.02.2007	23	Теоретичні основи харчових технологій	<p>Кандидат технічних наук зі спеціальності 05.18.16 «Технологія продуктів харчування», 2003р., тема «Розробка технології виробів із пісочного тіста з використанням чорноплідної горобини». ДК № 021724 14 січня 2004р., виданий ВАК України</p> <p>Доцент кафедри хімії, 2007 р., атестат 12ДЦ № 016173 від 22 лютого 2007 р., виданий МОН України</p> <p>1. Статті, монографії</p> <p>1. Назаренко І.А., Горайнова Ю.А., Боднарук О.А., Світлична О.О. Дослідження якості бубликів ванільних із використанням борошна з пивної дробини. Праці Таврійського державного</p>

агротехнологічного університету.
Мелітополь: ТДАТУ, 2020. Вип. 20. Т. 2. С. 175–185. URL: <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2026/>
<http://www.tsatu.edu.ua/ophv/pracitdatuvypusk-20-tom-1-tom2/>

2. Mykhaylov V., Samokhvalova O., Kucheruk Z., Kasabova K., Simakova O., Goriainova Iu., Rogovaya A., Choni I. Influence of microbial polysaccharides on the formation of structure of protein-free and gluten-free flour-based products. Eastern European Journal of Enterprise Technologies. 2019. Vol. 6, Issue 11 (102). PP. 23–32. DOI: 10.15587/1729-4061.2019.184464. (Scopus)

3. Горяйнова Ю.А., Сімакова О.О., Кучма А.Ю., Мороз В.О. Технологія виробів із пшеничного борошна лікувально-профілактичного призначення із використанням шовковиці. Обладнання та технології харчових виробництв : зб. наук. праць. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. Вип. 2 (41). С. 12-18.

4. Сімакова О.О., Горяйнова Ю.А., Гніщевич В.А., Слащева А.В., Боднарук О.А. Дослідження впливу збагачених калієм раціонів на фізичну працездатність студентів. Обладнання та технології харчових виробництв : зб. наук. праць. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. Вип. 2 (41). С. 26-34.

5. Kateryna Kasabova, Aleksey Zagorulko, Andreii Zahorulko, Natalia Shmatchenko, Olga Simakova, Iuliia Goriainova, Olga Volodko, Denis Mironov. Improving pastille manufacturing technology using the developed multicomponent fruit and berry paste. Eastern European Journal of Enterprise technologies. Technology and equipment of food production. 2021. Vol

3, № 11 (111). Р. 49–56.
DOI: 10.15587/1729-4061.2021.231730 (Scopus).

6. Горяїнова Ю. А., Сімакова О. О., Пусікова О. А., Мороз В. О., Гусак Є. Р. Дослідження показників якості борошняних кондитерських виробів, що збагачені речовинами поліфенольної природи. Зб. наукових праць «Обладнання та технології харчових виробництв». Випуск 2(43). Кривий Ріг.: ДонНУЕТ, 2021. С. 36-44.

7. Сімакова О. О., Горяїнова Ю. А., Боднарук О. А., Філіппова О. Ю. Санітарно-технологічні заходи та визначення мікробіологічних показників під час виробництва хліба без дріжджів. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. Вип. 2 (42). С. 52–60.

8. Горяїнова Ю.А., Мороз В.О., Гусак Є.Р. Вивчення впливу раціонів, збагачених речовинами поліфенольної природи, на міцність стінок каплярів. Обладнання та технології харчових виробництв :зб. наук. праць. Кривий Ріг :ДонНУЕТ, 2021. Вип. 1 (42). С.33-39.

9. Горяїнова Ю. А., Сімакова О. О., Єріс Ю. В., Гусак Є. Р., Домашук А.Є. Дослідження впливу урослинних добавок на якість хлібобулочних виробів. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг :ДонНУЕТ, 2022. Вип. 1 (44). С. 21–29.

10. Сімакова О. О., Горяїнова Ю. А., Пусікова О. А., Василевська А. О. Дослідження можливості використання добавок амаранту багряного в технології хлібобулочних виробів. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг :ДонНУЕТ, 2022. Вип. 1 (44). С. 14-20.

11. Горяїнова Ю.А. Обґрунтування складу

композиційних сумішей білкововуглеводного напівфабрикату на основі молочної сироватки. Наукове обґрунтування технології новітньої харчової продукції на основі білкововуглеводної молочної та рослинної сировини: монографія / Р.П. Никифоров, О.О. Сімакова, А.В. Слащева, І.А. Назаренко, С.Ю. Попова, Ю.А. Горяйнова. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2019. Розділ 2.2. С. 113-144. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/1792/1/Nykyforov_Naukove_obgruntuvannia_tekhnolog%D1%96i_nov%D1%96tn%27oi_kharchovoi_produkcii_na_osnov%D1%96_b%D1%96lkovovuglevodnoi_molochnoi_ta_roslynnoi_syrovyni_monog.pdf

12. Горяйнова Ю.А. Наукове обґрунтування використання рослинної сировини у технологіях збитої десертної продукції. Інноваційні технології десертної продукції на основі білкововуглеводного напівфабрикату: монографія / Р.П. Никифоров, О.О. Сімакова, А.В. Слащева, І.А. Назаренко, С.Ю. Попова, Ю.А. Горяйнова. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. Розділ 1. С. 7-28. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2022/1/Nykyforov_Innovitsiyni_tekhnologii_desertnoy_produktsii_na_osnove_belkovouglevodnogo_polufabrikata_monografiya.pdf

13. Горяйнова Ю.А. Аналіз сучасних шляхів вдосконалення процесу виробництва м'ясної продукції. Технологія м'ясної продукції з використанням високого тиску : монографія / Р. П. Никифоров, О. В. Сабіров, О. О. Сімакова та ін. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. Розділ 1. С. 12-23. URL:

http://elibrary.donnuet.edu.ua/2264/1/Nykyforov%20R.%2C%20Sabirov%20O.%2C%20Simakova%20O._Tehnolohiya_myasnoyi_produktsiyi_Monografiya.pdf
14. Горяйнова Ю.А. Предметы, материалы та методи досліджень. Розробка технологій виробів із пшеничного борошна з використанням рослинної сировини: монографія / Сімакова О.О., Попова С.Ю., Никифоров Р.П. та ін. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. Розділ 2. С. 32-47.
15. Chernega, O., Kolchuk, M., Bocharova, Yu., Ishchenko, O., Ostapenko, S., Revutska, S. et. al.; Chernega, O., Bocharova, Yu. (Eds.) (2022). Challenges and paradigm of national and international security of the XXI century: economic and technogenic discourse. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 212. (CHAPTER 9 Innovative security technological solutions in the system of manufacturing products for the population of territories with technogenic load by Valentyn Khorolskyi, Radion Nykyforov, Yurii Korenets, Olga Simakova, Iuliia Goriainova, 170-191). (Scopus)

2. Методичні розробки
1. Горяйнова Ю.А., Гніцевич В.А. Теоретичні основи харчових технологій. Методичні рекомендації для вивчення дисципліни. -Кривий Ріг : ДонНУЕТ. 2019. 34 с.
2. Гніцевич В.А., Горяйнова Ю.А. Теоретичні основи харчових технологій: навч. посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. 130 с.
3. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. / О.А. Ніколайчук, Н. С. Приймак, О. А. Сімакова, А. В. Слащева, Ю. А. Горяйнова, Ю. М. Коренець, О. А. Боднарчук, О. А.

Пусікова, С. Г.
Клевцов; ред. О. А.
Ніколайчук. Кривий
Ріг : Вид. ДонНУЕТ,
2022. 250 с.

3. Підвищення
кваліфікації
1. Українська асоціація
досконалості та якості,
«Модель
удосконалення EFQM
та її застосування для
удосконалення
діяльності
університетів»,
свідоцтво від
27.02.2019 р.
2. Національне
агентство із
забезпечення якості
вищої освіти,
«Експерт з
акредитації освітніх
програм: онлайн
тренінг», сертифікат
від 06.10.2019 р.
3. Громадська
організація «Вище» та
Саксонський центр,
тренінг з
викладацької
майстерності проекту
«Зміцнення
викладання та
навчання в
українських
університетах», 29
жовтня - 1 листопада
2019 р.
4. Донецький
національний
університет економіки
і торгівлі імені
Михайла Туган-
Барановського,
«Використання
практик
студентоцентрованого
підходу в освітньому
процесі», 14.11.2019-
20.01.20р., свідоцтво
про підвищення
кваліфікації
ПК01566057/0001-20
від 03.02.20 р.
5. ДонНУЕТ,
навчальна програма
«Реалізація
дублінських
дескрипторів»,
свідоцтво про ПК
01566057/0179-21 від
18 лютого 2021 р.,
реєстраційний №
214/21 30 год./1 кр.
6. Платформа масових
відкритих онлайн-
курсів, програма
«Зміцнення
викладання та
організаційного
управління в
університетах»,
червень 2021р.,
Сертифікат
of8a79d79bd24aa1a7a4
a149aa1c411b
([https://courses.prome
theus.org.ua](https://courses.prome
theus.org.ua):
18090/cert/of8a79d79b

						<p>d24aa1a7a4a149aa1c411b)</p> <p>7. НУХТ, «Регулювання використання харчових добавок: імплементація європейських підходів» Тренінг в рамках проєкту програми ЄС ЕРАЗМУС+ Жан Моне Модуль (#620521-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-MODULE), 29-30 листопада 2021 року, сертифікат учасника 167.</p> <p>8. ТОВ «Криворіжхліб» у період з 18 січня 2022 р. по 31 січня 2022 р. в обсязі 1 кредит ЄКТС (30 годин).</p> <p>4. НДР 1. Керівник госпдоговірної теми 9/2021 «Удосконалення технології дріжджового тіста та розробка асортименту піци на його основі», ФОП Овчаренко О.С. (2021 р.).</p> <p>5. Керівництво студентськими науковими роботами, кружками Керівництво студентами, які зайняли призові місця на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади з хімії: Расчехмаров І., 2019 р., Терновська Г., 2019 р., Орел А., 2022 р.</p> <p>6. Виконання функцій члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України Відповідальний секретар журналу «Вісник ДонНУЕТ» (журнал включено до переліку наукових фахових видань України, в яких можуть публікуватися результати дисертаційних робіт на здобуття наукових ступенів доктора і кандидата наук, категорія «Б»).</p>	
36327	Сімакова Ольга Александрівна	доцент кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного	Диплом кандидата наук ДК 002178, виданий 13.01.1999,	23	Фізіологія, гігієна та санітарія	Донецький комерційний інститут, 1995 р., спеціальність «Технологія громадського

бізнесу та
туризму

Атестат
доцента ДЦ
009486,
виданий
16.12.2004

харчування»,
кваліфікація інженер-
технолог, диплом ЛБ
ВЕ № 003010
Кандидат технічних
наук зі спеціальності
05.18.16 - «Технологія
продуктів
харчування», тема
дисертації «Розробка
технології виробів із
дріжджового тіста з
використанням
амаранту багряного».
Диплом № 002178 від
13.01.1999 р.
Доцент кафедри
технології
виробництва
продукції
громадського
харчування. Атестат
доцента № 009486 від
16.12.2004 р.

1. Статті, монографії
1. Mykhaylov V.,
Samokhvalova O.,
Kucheruk Z., Kasabova
K., Simakova O.,
Goriainova Iu.,
Rogovaya A., Choni I.
Influence of microbial
polysaccharides on the
formation of structure
of protein-free and
gluten-free flour-based
products. Eastern
European Journal of
Enterprise
technologies:
Technology and
equipment of food
production. 2019. Vol.
6, № 11 (102). P. 23-32.
DOI: 10.15587/1729-
4061.2019.184464
(Scopus).
2. Kateryna Kasabova,
Aleksy Zagorulko,
Andrei Zahorulko,
Natalia Shmatchenko,
Olga Simakova, Iuliia
Goriainova, Olga
Volodko, Denis
Mironov. Improving
pastille manufacturing
technology using the
developed
multicomponent fruit
and berry paste.
Eastern European
Journal of Enterprise
technologies.
Technology and
equipment of food
production. 2021. Vol
3, № 11 (111). P. 49–56.
DOI: 10.15587/1729-
4061.2021.231730
(Scopus).
3. Сімакова О. О.,
Горайнова Ю. А.,
Гніщевич В. А.,
Слащева А. В.,
Боднарук О. А.
Дослідження впливу
збагачених калієм
раціонів на фізичну
працездатність
студентів. Обладнання

та технології харчових виробництв : зб. наук. праць. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. Вип. 2 (41). С. 26-34.

4. Горяйнова Ю. А., Сімакова О. О., Кучма А. Ю., Мороз В. О. Технологія виробів із пшеничного борошна лікувально-профілактичного призначення із використанням шовковиці. Обладнання та технології харчових виробництв : зб. наук. праць. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. Вип. 2 (41). С. 12-18.

5. Слащева А. В., Попова С. Ю., Сімакова О.О., Пусікова О. А., Боднарук О.А. Дослідження показників якості та безпеки напоїв з біопротекторними властивостями. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. Вип. 2 (41). С. 35-40.

6. Горяйнова Ю. А., Сімакова О. О., Пусікова О. А., Мороз В. О., Гусак Є. Р. Дослідження показників якості борошняних кондитерських виробів, що збагачені речовинами поліфенольної природи. Зб. наукових праць «Обладнання та технології харчових виробництв». Випуск 2(43). Кривий Ріг.: ДонНУЕТ, 2021. С. 36-44.

7. Сімакова О. О., Горяйнова Ю. А., Боднарук О. А., Філіппова О. Ю. Санітарно-технологічні заходи та визначення мікробіологічних показників під час виробництва хліба без дріжджів. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. Вип. 2 (42). С. 52–60.

8. Горяйнова Ю. А., Сімакова О. О., Єріс Ю. В., Гусак Є. Р., Домашук А. Є. Дослідження впливу рослинних добавок на якість хлібобулочних виробів. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022.

Вип. 1 (44) С. 21–28.
9. Сімакова О.О.
Визначення інноваційної стратегії розроблення білково-вуглеводного напівфабрикату на основі знежиреного молока для десертної продукції. Наукове обґрунтування технології новітньої харчової продукції на основі білково-вуглеводної молочної та рослинної сировини: монографія / Р.П. Никифоров, О.О. Сімакова, А.В. Слащева, І.А. Назаренко, С.Ю. Попова, Ю.А. Горяйнова. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2019. Розділ 2.1. С. 47-112.
URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/1792/1/Nykyforov_Naukove_obgruntuvannia_tekhnolog%D1%96i_nov%D1%96tn%27oi_kharchovoi_produkcii_na_osnov%D1%96_b%D1%96lko-vo-vuglevodnoi_molochnoi_ta_roslynnoi_syrovyn_y_monog.pdf
10. Сімакова О.О.
Обґрунтування складу та визначення функціонально-технологічних властивостей модельних систем білково-вуглеводного напівфабрикату. Інноваційні технології десертної продукції на основі білково-вуглеводного напівфабрикату: монографія / Р.П. Никифоров, О.О. Сімакова, А.В. Слащева, І.А. Назаренко, С.Ю. Попова, Ю.А. Горяйнова. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. Розділ 2. С. 29-62.
URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2022/1/Nykyforov_Innovitsiyini_tekhnologii_desertnoy_produktsii_na_osnove_belkovo-vuglevodnogo_polufabrikata_monografiya.pdf
11. Сімакова О.О.
Технологічні аспекти виготовлення м'ясної кулінарної продукції з використанням високого тиску. Технологія м'ясної продукції з використанням високого тиску: монографія / Р. П.

Никифоров, О. В.,
Сабіров, О. О.
Сімакова, Ю. М.
Коренець, Ю. А.
Горайнова, А. В.
Слащева, Кривий Ріг:
ДонНУЕТ, 2021.
Розділ 4. С. 80-112.
URL:
http://elibrary.donnuet.edu.ua/2264/1/Nykyforov%20R.%2C%20Sabirov%20O.%2C%20Simakova%20O._Tekhnolohiya_myasnoyi_produktsiyi_Monografiya.pdf.
12. Сімакова О.О.
Вплив сухої картопляної добавки на технологічний процес виробництва дріжджового тіста та дослідження його якості. Розробка технологій виробів із пшеничного борошна з використанням рослинної сировини: монографія / Сімакова О.О., Попова С.Ю., Никифоров Р.П. та ін. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. Розділ 4. С. 77-117.
13. Chernega, O., Kolehuk, M., Vocharova, Yu., Ishchenko, O., Ostapenko, S., Revutska, S. et. al.; Chernega, O., Vocharova, Yu. (Eds.) (2022). Challenges and paradigm of national and international security of the XXI century: economic and technogenic discourse. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 212. (CHAPTER 9 Innovative security technological solutions in the system of manufacturing products for the population of territories with technogenic load by Valentyn Khorolskyi, Radion Nykyforov, Yurii Korenets, Olga Simakova, Iuliia Goriainova, 170-191). (Scopus).

2. Методичні розробки
1. Сімакова О. О. ,
Остренська К.І.,
Семенова Т.І.
Фізіологія, гігієна та санітарія : метод. рек. до вивч. дисц., Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр-ва. Кривий Ріг : ДонНУЕТ. 2020.

59 с.
2. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи: для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології», ступінь «бакалавр» / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва; Р. П. Никифоров, А. В. Слащева, О. О. Сімакова, Ю. М. Коренець. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. 23 с.

3. Підвищення кваліфікації
1. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі», 14.11.2019-20.01.20р., свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/0004-20 від 03.02.20 р.
2. Навчальний центр «PROFI CLUB» спільно з Громадською організацією «Ресторанна Гільдія», «Гігієна і санітарія для працівників закладів ресторанного господарства», сертифікат № 1395 від 12.12.20 р.
3. «Science and education: problems, prospects and innovations» Kyoto, Japan. 4-6 February 2021. Certificate: 6 February 2021. 24 Hours of Participation (0,8 ECTS credits).
4. «International scientific innovations in human life» Manchester, United Kingdom. 16-18 лютого 2022 р. Certificate: 18 February 2022. 24 Hours of Participation (0,8 ECTS credits).

4. НДР
Керівник теми НДР

						<p>0119U101832 «Наукове обґрунтування новітніх технологій виробів із борошна функціонального призначення» (2018–2020 рр.).</p> <p>5. Керівництво студентськими науковими роботами, кружками Керівництво ЗВО, який зайняв призове місце на II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт «Інноваційні ресторани технології»: Адамчук С.І., 2021 р. (диплом 3 ступеня).</p> <p>6. Участь в редакційній колегії наукових видань Член редакційної колегії журналу «Обладнання та технології харчових виробництв», включеного до переліку наукових фахових видань України, категорія «Б».</p>	
36327	Сімакова Ольга Олександрівна	доцент кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму	Диплом кандидата наук ДК 002178, виданий 13.01.1999, Атестат доцента ДЦ 009486, виданий 16.12.2004	23	Мікробіологія і товаровознавство	<p>Донецький комерційний інститут, 1995 р., спеціальність «Технологія громадського харчування», кваліфікація інженер-технолог, диплом ЛБ ВЕ № 003010 Кандидат технічних наук зі спеціальності 05.18.16 - «Технологія продуктів харчування», тема дисертації «Розробка технології виробів із дріжджового тіста з використанням амаранту багряного». Диплом № 002178 від 13.01.1999 р. Доцент кафедри технології виробництва продукції громадського харчування. Атестат доцента № 009486 від 16.12.2004 р.</p> <p>1. Статті, монографії 1. Mukhaylov V., Samokhvalova O., Kucheruk Z., Kasabova K., Simakova O., Goriainova Iu., Rogovaya A., Choni I. Influence of microbial polysaccharides on the formation of structure of protein-free and gluten-free flour-based products. Eastern</p>

European Journal of Enterprise technologies: Technology and equipment of food production. 2019. Vol. 6, № 11 (102). P. 23-32. DOI: 10.15587/1729-4061.2019.184464 (Scopus).

2. Kateryna Kasabova, Aleksey Zagorulko, Andreii Zahorulko, Natalia Shmatchenko, Olga Simakova, Iuliia Goriainova, Olga Volodko, Denis Mironov. Improving pastille manufacturing technology using the developed multicomponent fruit and berry paste. Eastern European Journal of Enterprise technologies. Technology and equipment of food production. 2021. Vol 3, № 11 (111). P. 49–56. DOI: 10.15587/1729-4061.2021.231730 (Scopus).

3. Сімакова О. О., Горайнова Ю. А., Боднарук О. А., Філіппова О. Ю. Санітарно-технологічні заходи та визначення мікробіологічних показників під час виробництва хліба без дріжджів. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. Вип. 2 (42). С. 52–60.

4. Гніцевич В. А., Дейниченко Л. Г., Сімакова О. О. Якість молочно-білкових концентратів у процесі низькотемпературного зберігання. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. Вип. 1 (42). С. 47-55. doi: 10.33274/2079-4827-2021-42-1-47-55.

5. Слащева А. В., Попова С. Ю., Сімакова О.О., Пусікова О. А., Боднарук О.А. Дослідження показників якості та безпеки напоїв з біопротекторними властивостями. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. Вип. 2 (41). С. 35-40.

6. Сімакова О. О., Горайнова Ю. А.,

Гніцевич В. А.,
Слащева А. В.,
Боднарук О. А.
Дослідження впливу
збагачених калієм
раціонів на фізичну
працездатність
студентів. Обладнання
та технології харчових
виробництв : зб. наук.
праць. Кривий Ріг :
ДонНУЕТ, 2020. Вип.
2 (41). С. 26-34.

7. Горяйнова Ю. А.,
Сімакова О. О., Кучма
А. Ю., Мороз В. О.
Технологія виробів із
пшеничного борошна
лікувально-
профілактичного
призначення із
використанням
шовковиці.
Обладнання та
технології харчових
виробництв : зб. наук.
праць. Кривий Ріг :
ДонНУЕТ, 2020. Вип.
2 (41). С. 12-18.

8. Горяйнова Ю.
А., Сімакова О.
О., Пусікова О. А.,
Мороз В. О., Гусак Є.
Р. Дослідження
показників якості
борошняних
кондитерських
виробів, що збагачені
речовинами
поліфенольної
природи. Зб. наукових
праць «Обладнання та
технології харчових
виробництв». Випуск
2(43). Кривий Ріг.:
ДонНУЕТ, 2021. С. 36-
44.

9. Сімакова О. О.,
Горяйнова Ю. А.,
Пусікова О. А.,
Василевська А. О.
Дослідження
можливості
використання добавок
амаранту багряного
в технології
хлібобулочних
виробів. Обладнання
та технології харчових
виробництв. Кривий
Ріг : ДонНУЕТ, 2022.
Вип. 1 (44) С. 14–20.

10. Горяйнова Ю. А.,
Сімакова О. О., Єріс
Ю. В., Гусак Є. Р.,
Домашук А. Є.
Дослідження впливу
рослинних добавок на
якість хлібобулочних
виробів. Обладнання
та технології харчових
виробництв. Кривий
Ріг : ДонНУЕТ, 2022.
Вип. 1 (44) С. 21–28.

11. Сімакова О. О.
Перспективи
використання
амаранту багряного в
технології виробів із
дріжджового тіста.
Обладнання та

технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. Вип. 1 (42). С. 26-32. doi: 10.33274/2079-4827-2021-42-1-26-32.

12. Сімакова О.О. Визначення інноваційної стратегії розроблення білково-вуглеводного напівфабрикату на основі знежиреного молока для десертної продукції. Наукове обґрунтування технології новітньої харчової продукції на основі білково-вуглеводної молочної та рослинної сировини: монографія / Р.П. Никифоров, О.О. Сімакова, А.В. Слащева, І.А. Назаренко, С.Ю. Попова, Ю.А. Горяйнова. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2019. Розділ 2.1. С. 47-112. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/1792/1/Nykyforov_Naukove_obgruntuvannia_tekhnolog%D1%96i_nov%D1%96tn%27oi_kharchovoi_produktsii_na_osnov%D1%96_b%D1%96lko_vo-vuglevodnoj_molochnoi_ta_roslynnoi_syrovyn_y_monog.pdf

13. Сімакова О.О. Обґрунтування складу та визначення функціонально-технологічних властивостей модельних систем білково-вуглеводного напівфабрикату. Інноваційні технології десертної продукції на основі білково-вуглеводного напівфабрикату: монографія / Р.П. Никифоров, О.О. Сімакова, А.В. Слащева, І.А. Назаренко, С.Ю. Попова, Ю.А. Горяйнова. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. Розділ 2. С. 29-62. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2022/1/Nykyforov_Innovitsiyini_tekhnologii_desertnoy_produktsii_na_osnove_belkovo-vuglevodnogo_polufabrikata_monografiya.pdf

14. Сімакова О.О. Технологічні аспекти виготовлення м'ясної кулінарної продукції з використанням високого тиску.

Технологія м'ясної продукції з використанням високого тиску: монографія / Р. П. Никифоров, О. В., Сабіров, О. О. Сімакова, Ю. М. Коренець, Ю. А. Горяйнова, А. В. Слащева., Кривий Піг: ДонНУЕТ, 2021. Розділ 4. С. 80-112. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2264/1/Nykyforov%20R.%2C%20Sabirov%20O.%2C%20Simakova%20O._Tekhnolohiy_a_myasnoyi_produktsiyi_Monografiya.pdf.

15. Сімакова О.О. Вплив сухої картопляної добавки на технологічний процес виробництва дріжджового тіста та дослідження його якості. Розробка технологій виробів із пшеничного борошна з використанням рослинної сировини: монографія / Сімакова О.О., Попова С.Ю., Никифоров Р.П. та ін. Кривий Піг : ДонНУЕТ, 2022. Розділ 4. С. 77-117.

16. Chernega, O., Kolchuk, M., Vocharova, Yu., Ishchenko, O., Ostapenko, S., Revutska, S. et. al.; Chernega, O., Vocharova, Yu. (Eds.) (2022). Challenges and paradigm of national and international security of the XXI century: economic and technogenic discourse. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 212. (CHAPTER 9 Innovative security technological solutions in the system of manufacturing products for the population of territories with technogenic load by Valentyn Khorolskyi, Radion Nykyforov, Yurii Korenets, Olga Simakova, Iuliia Goriainova, 170-191). (Scopus).

2. Методичні розробки

1. Сімакова О. О. Методичні рекомендації до вивчення дисципліни «Мікробіологія і товарознавство», ступінь бакалавр. Кривий Піг : ДонНУЕТ, 2022. 44 с.

2. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи: для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології», ступінь «бакалавр» / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва; Р. П. Никифоров, А. В. Слащева, О. О. Сімакова, Ю. М. Коренець. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. 23 с.

3. Підвищення кваліфікації
1. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі», 14.11.2019-20.01.20р., свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/0004-20 від 03.02.20 р.
2. Навчальний центр «PROFI CLUB» спільно з Громадською організацією «Ресторанна Гільдія», «Гігієна і санітарія для працівників закладів ресторанного господарства», сертифікат № 1395 від 12.12.20 р.
3. «Science and education: problems, prospects and innovations» Kyoto, Japan. 4-6 February 2021. Certificate: 6 February 2021. 24 Hours of Participation (0,8 ECTS credits).
4. «International scientific innovations in human life» Manchester, United Kingdom. 16-18 лютого 2022 р. Certificate: 18 February 2022. 24 Hours of Participation (0,8 ECTS credits).
4. НДР Керівник теми НДР 0119U101832

						<p>«Наукове обґрунтування новітніх технологій виробів із борошна функціонального призначення» (2018–2020 рр.).</p> <p>5. Керівництво студентськими науковими роботами, кружками Керівництво ЗВО, який зайняв призове місце на II етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт «Інноваційні ресторани технологій»: Адамчук С.І., 2021 р. (диплом 3 ступеня).</p> <p>6. Участь в редакційній колегії наукових видань Член редакційної колегії журналу «Обладнання та технології харчових виробництв», включеного до переліку наукових фахових видань України, категорія «Б».</p>	
240030	Удовіченко Ганна Михайлівна	Доцент кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки, управління та адміністрування	Диплом кандидата наук ДК 007421, виданий 26.09.2012	25	Практикум з іноземної мови	<p>Криворізький державний педагогічний інститут, 1996 р., спеціальність «Мова та література (Російська та англійська мова)», кваліфікація: вчитель російської мови та літератури, англійської мови (диплом ЛО ВЕ №013473 від 27.06.1996) Кандидат педагогічних наук зі спеціальності 13.00.09 - теорія навчання, тема дисертації: «Формування предметних компетентностей студентів філологічних спеціальностей у процесі вивчення гуманітарних дисциплін», 2012, диплом ДК № 007421 від 26.09.2012</p> <p>1. Статті, монографії 1. Udovichenko, H. (2021). Modeling the Structure and Determining the Content of Subject-Matter Competences of Philological Specialties Students". Students' Validative Competences Formation while</p>

Humanitarian
Disciplines Studying:
monograph / edited by
S. Ostapenko. Prague:
Oktan-Print s.r.o., 2021.
pp. 62 – 84.

2. Удовіченко Г. М.,
Горобей А. М.
Категорії оцінки в
лінгвістиці та
філософії. Нова
філологія. № 82, 2021.
С. 300 –307.

3. Удовіченко Г. М.,
Куц М. О. Мова
художнього твору як
предмет
мовностилістичного
дослідження. Вісник
ЗНУ. Філологічні
науки. № 1, 2021. С.
170 – 175.

4. Ревуцька С.,
Остапенко С,
Удовіченко Г.,
Зінченко В. Авторська
інтерпретація психіки
і психології злочинця
(на прикладі повісті
Марка Вовчка «Павло
Чорнокрил». Proceedings
of the International
Conference on New
Trends in Languages,
Literature and Social
Communications
(ICNTLLSC
2021). Volume 557.

5. Удовіченко Г. М.,
Горобей А. М.,
Головата В. В.
Структурно-
семантичні
особливості та
специфіка
функціонування
редуплікатів у
сучасній англійській
мові. Південний архів
(філологічні науки).
№ 87, 2021. С. 53 –59.

6. Udovichenko, H.,
Samoylenko, H.
Certain Language
Means of Emotions
Expression in Superior
Internet
Communication.
Академічні студії.
Серія
“Гуманітарні науки” №
3, 2021.

7. Zinchenko V.,
Ostapenko S.,
Udovichenko H.,
Introduction of
Academic Honesty as a
Necessary Prerequisite
and an Important
Component of Quality
Education for Future
Economists. Revista
Romaneasca pentru
Educatie
Multidimensionala.
2021. 13 (1). pp. 81-95.
URL:
<https://lumenpublishing.com/journals/index.php/rrem/article/view/2974/2773> (Web of

Science).

8. Barabanova, V., Bohatyryova, G., & Udovichenko, H. (2021). Training Bachelor of Tourism to the Profession in Terms of Multicultural Educational Space. *Revista Romaneasca Pentru Educatie Multidimensionala*, 13 (1). pp. 144–161. <https://doi.org/10.18662/rrem/13.1/365> (Web of Science).

9. Удовіченко Г. М. Структурно-семантичний аналіз оригіналу сонету 1 В. Шекспіра. *Наукові праці. Філологія. Мовознавство. Том 315. Вип. 303. Миколаїв : Вид-во ЧДУ ім. Петра Могили, 2018. С. 60-64. URL: <http://linguistics.chdu.edu.ua/article/viewFile/28162/25089>*

10. Ostapenko, S. A., Udovichenko, H. M. Linguo cultural approach to language learning and cognitivelinguistic sasbasicnotions of modern language studies. *Збірник наукових праць «Південний архів (філологічні науки)».* № 77, 2018. С. 60-65. URL: <https://pa.journal.kspu.edu/index.php/pa/article/view/147/19>

11. Удовіченко Г. М. Визначеність-невизначеність як граматична і як прихована функціонально-семантична категорія. *Вісник Університету імені Альфреда Нобеля. Філологічні науки.* № 1 (17) 2019. С. 316-322. URL: <http://phil.duan.edu.ua/images/PDF/2019/1/34.pdf>

12. Удовіченко Г. М. Мовний знак як засіб об'єктивації людської свідомості. *Науковий вісник Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Серія: Філологічні науки (мовознавство).* № 12, 2019. С. 229-232. URL: http://ddpu-filolvisnyk.com.ua/uploads/arkhiv-pomerov/2019/NV_2019_12/49.pdf

13. Udovichenko, H. M.

System approach to the analysis of professional competence of an engineer. Молодь і ринок: щомісячний науково-педагогічний журнал. Дрогобич, 2020. № 1(180). С. 41–46 URL: <http://mir.dspu.edu.ua/article/view/195787/196109>

14. Удовіченко Г.М. Маєткові реалії в лексико-семантичній системі мови. Вісник Дніпропетровського університету імені Альфреда Нобеля. Серія «Філологічні науки». Вип. 2(20). Дніпропетровськ, 2020. С. 246–252. DOI: 10.32342/2523-4463-2020-2-20-26.

2. Методичні розробки

1. Остапенко С. А., Удовіченко Г. М., Дмитрук Л. А., Куц М. О., Воробйова Л. В., Герасименко О. Ю. Методичні рекомендації до вивчення дисципліни «Практикум з іноземної мови», ступінь бакалавр. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. 306 с.

2. Методичні рекомендації з вивчення дисципліни «Іноземна мова», ступінь бакалавр, 1 рік навчання / уклад. : Д. В. Фурт, Г. М. Удовіченко, М. О. Куц. 2-ге вид., випр. І допов.. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 224 с.

3. Удовіченко Г.М. Методичні рекомендації з вивчення дисципліни «Іноземна мова», ступінь бакалавр, II рік навчання. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 266 с.

3. Підвищення кваліфікації

1. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, навчальний семінар “Модель досконалості EFQM та її застосування для удосконалення діяльності університетів”, 2019 р.

2. Національний технічний університет «Дніпровська політехніка»,

							стажування на кафедрі перекладу у період з 20 вересня 2021 р. по 30 жовтня 2021 р. Довідка №06-30/2 від 10.11.2021 р. 3. Wyższa Szkoła Techniczna w Katowicach, м. Катовіце, Республіка Польща, «Інновації в освіті. Інноваційні технології викладання фахових дисциплін». 11 жовтня 2021 р. – 26 січня 2022 р. Сертифікат №17/1/2022.
432398	Ищенко Александр Викторович	асистент, Сумісництво	Навчально-науковий інститут економіки, управління та адміністрування	Диплом бакалавра, Вищий навчальний заклад Донецький інститут ринку та соціальної політики, рік закінчення: 2002, спеціальність: 040101 Психологія, Диплом спеціаліста, Вищий навчальний заклад Донецький інститут ринку та соціальної політики, рік закінчення: 2003, спеціальність: 040101 Психологія	0	Соціологія	1. Статті, монографії 1. Ищенко О.В., Бочарова Ю.Г., Чернега О.Б., Кожухова Т.В. Рамкові програми ЄС із розвитку наукових досліджень та технологій як основний фінансовий інструмент інноваційної політики ЄС. Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. Серія : Економічні науки. 2021. № 2 (74). С. 64–72. 2. Ищенко О.В., Панькова О.В., Касперович О.Ю. Сфера праці та зайнятість в умовах цифрової трансформації: пріоритети для України в контексті глобальних трендів і становлення індустрії 4.0. Економіка промисловості. 2020. № 2 (90). С. 133–160. 3. Активізація взаємодії суб'єктів соціально-трудових відносин щодо створення сприятливих умов для економічного зростання. Соціальні та трудові чинники сталого економічного зростання: можливості й механізми активізації: монографія / О.О. Амоша, Л.В. Щетініна, О.Ю. Касперович, О.В. Ищенко та ін. НАН України, Ін-т економіки пром-сті, Київ, 2020. 464 с. С. 185–284. 4. Ищенко О.В., Амоша О.І, Новікова О.Ф., Панькова О.В., Касперович О.Ю. Механізми

						<p>використання потенціалу внутрішньо-переміщених осіб як ресурсу розвитку. Економічна ефективність vs соціальна справедливість: пріоритети розвитку України на етапі подолання кризи : кол. моногр. / НАН України, Секція суспільних і гуманітарних наук. Київ, 2019. 350 с. С. 289–299.</p> <p>5. Іщенко О.В., Панькова О.В. Заборгованість із виплати заробітної плати як чинник соціально-трудової конфліктності у промисловості України: аналіз стану і спроба екстраполяції. Україна: аспекти праці. 2019. №3. С. 3–11.</p> <p>6. Іщенко О.В. Панькова О.В., Касперович О.Ю. Забезпечення конструктивної взаємодії суб'єктів соціально-трудоких відносин на засадах соціального діалогу і соціальної відповідальності. Соціально-трудокі відносини: теорія та практика. 2019. №1(9). С. 14–26.</p>	
372376	Бондаренко Олена Олександрівна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки, управління та адміністрування	<p>Диплом бакалавра, Криворізький економічний інститут Київського національного економічного університету, рік закінчення: 2004, спеціальність: 0501 Економіка і підприємництва, Диплом спеціаліста, Криворізький економічний інститут Київського національного економічного університету, рік закінчення: 2005, спеціальність: 050102 Економічна кібернетика, Диплом магістра, Запорізький</p>	15	Статистика	<p>Кандидат економічних наук зі спеціальності 08.00.11 – «Математичні методи, моделі та інформаційні технології в економіці», тема дисертації: «Структурно-аналітичне моделювання динаміки фондових ринків», диплом ДК № 039121 від 13.12.2016 р.</p> <p>1. Статті, монографії 1. Bondarenko O., Cherep A., Baranik Z., Khavrova K., Kharabuga S. Analysis and modeling of an iron ore enterprise's production potential in Kryvyi Rih region. Naukovyi Visnyk Natsionalnoho Hirnychoho Universytetu. 2020. № 4. P. 130–140. URL: https://doi.org/10.33271/nvngu/2020-4/130.</p>

національний
університет,
рік закінчення:
2020,
спеціальність:
231 Соціальна
робота,
Диплом
кандидата наук
ДК 039121,
виданий
13.12.2016

(Scopus).
URL:
<https://doi.org/10.3327/1/nvngu/2020-4/130>.
2. Bondarenko O.,
Beridze T., Lokhman
N., Buhra A.
Harmonization of
results of modeling
production systems of
Ukraine's regions.
Naukovyi Visnyk
Natsionalnoho
Hirnychoho
Universytetu. 2020. №
1. P. 135–140. URL:
<https://doi.org/10.3327/1/nvngu/2020-1/135>.
(Scopus).
3. Bondarenko O.O.,
Ishchenko M.I.,
Astafieva K.O.,
Adamovska V.S.,
Mishchuk I.V.
Enterprise
digitalization security
level diagnostics
according to its life
cycle phase.
Фінансово-кредитна
діяльність: проблеми
теорії та практики
2020. Том 4. № 35. P.
220–229. URL:
<https://doi.org/10.18371/fcaptr.v4i35.222054>.
(Web of science).
4. Бондаренко О.О.,
Берідзе Т.М.,
Бондаренко Л.А.
Математичні методи
оцінювання мінливої
динаміки
українського
фондового ринку.
Вісник
Хмельницького
національного
університету. Серія :
Економічні науки.
2020. № 5. С. 34–38.
5. Бондаренко О.О.,
Цвіркун Л.О., Цвіркун
С.Л. Дослідження
технології вилучення
яблук певного
різновиду в умовах
харчової
промисловості із
застосуванням методів
кластеризації.
Обладнання та
технології харчових
виробництв.
ДонНУЕТ, 2020. №
41. С. 97–104.

2 Методичні розробки
Статистика [Текст] :
метод. рекомендації
до вивч. дисц. / М-во
освіти і науки
України, Донец. нац.
ун-т економіки і
торгівлі ім. М. Туган-
Барановського;
кафедра
загальноінженерних
дисциплін та
обладнання; О.О.
Бондаренко, О.С.

						<p>Ляшенко Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 171 с.</p> <p>3. Підвищення кваліфікації 1. Херсонський національний технічний університет, свідоцтво про підвищення кваліфікації № РН 325 від 28.02.2018 р. 2. Криворізький державний педагогічний університет, підвищення кваліфікації (стажування) на кафедрі математики та методики її навчання, довідка №09/1-41 від 24.12.2020 р.</p>	
372376	Бондаренко Олена Олександрівна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки, управління та адміністрування	<p>Диплом бакалавра, Криворізький економічний інститут Київського національного економічного університету, рік закінчення: 2004, спеціальність: 0501 Економіка і підприємництва, Диплом спеціаліста, Криворізький економічний інститут Київського національного економічного університету, рік закінчення: 2005, спеціальність: 050102 Економічна кібернетика, Диплом магістра, Запорізький національний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 231 Соціальна робота, Диплом кандидата наук ДК 039121, виданий 13.12.2016</p>	15	Інформатика та інформаційні технології	<p>Кандидат економічних наук зі спеціальності 08.00.11 – «Математичні методи, моделі та інформаційні технології в економіці», тема дисертації: «Структурно-аналітичне моделювання динаміки фондових ринків», диплом ДК № 039121 від 13.12.2016 р.</p> <p>1. Статті, монографії 1. Bondarenko O., Cherep A., Baranik Z., Khavrova K., Kharabuga S. Analysis and modeling of an iron ore enterprise's production potential in Kryvyi Rih region. <i>Naukovyi Visnyk Natsionalnoho Hirnychoho Universytetu</i>. 2020. № 4. P. 130–140. URL: https://doi.org/10.33271/nvngu/2020-4/130. (Scopus). URL: https://doi.org/10.33271/nvngu/2020-4/130. 2. Bondarenko O., Beridze T., Likhman N., Buhra A. Harmonization of results of modeling production systems of Ukraine's regions. <i>Naukovyi Visnyk Natsionalnoho Hirnychoho Universytetu</i>. 2020. № 1. P. 135–140. URL: https://doi.org/10.33271/nvngu/2020-1/135. (Scopus). 3. Bondarenko O.O., Ishchenko M.I., Astafieva K.O., Adamovska V.S.,</p>

Mishchuk I.V.
Enterprise digitalization security level diagnostics according to its life cycle phase.
Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики 2020. Том 4. № 35. Р. 220–229. URL: <https://doi.org/10.18371/fcaptr.v4i35.222054>. (Web of science).

4. Бондаренко О.О., Берідзе Т.М., Бондаренко Л.А. Математичні методи оцінювання мінливої динаміки українського фондового ринку. Вісник Хмельницького національного університету. Серія : Економічні науки. 2020. № 5. С. 34–38.

5. Бондаренко О.О., Цвіркун Л.О., Цвіркун С.Л. Дослідження технології вилучення яблук певного різновиду в умовах харчової промисловості із застосуванням методів кластеризації. Обладнання та технології харчових виробництв. ДонНУЕТ, 2020. № 41. С. 97–104.

2 Методичні розробки Інформатика та інформаційні технології [Текст]: метод. рек. до вивч. дисц. / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. загальноінженерних дисциплін та обладнання; О.О. Бондаренко, О.С. Ляшенко. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 169 с.

3. Підвищення кваліфікації
1. Херсонський національний технічний університет, свідоцтво про підвищення кваліфікації № РН 325 від 28.02.2018 р.
2. Криворізький державний педагогічний університет, підвищення кваліфікації (стажування) на кафедрі математики та методики її навчання, довідка №09/1-41 від

							24.12.2020 р.
432681	Воробйова Лоліта Валеріївна	старший викладач, Основне місце роботи	Навчально- науковий інститут економіки, управління та адмініструванн я	Диплом кандидата наук ДК 063345, виданий 30.11.2021	23	Іноземна мова	<p>Криворізький державний педагогічний університет, 2000, спеціальність «Німецька та англійська мови», кваліфікація “Вчитель німецької та англійської мови і зарубіжної літератури”, диплом № НР 12961089 від 26.06.2000 р. Кандидат педагогічних наук зі спеціальності 13.00.01 – загальна педагогіка та історія педагогіки, тема дисертації: «Розвиток ідей Дальтон-плану в шкільній освіті США, Нідерландів, Польщі», 2021, диплом ДК № 063345, виданий Міністерством освіти і науки України на підставі рішення Атестаційної колегії від 30.11.2021</p> <p>1. Статті, монографії 1. Воробйова Л.В. Дальтон-план як система організації навчання у контексті вітчизняного освітньо-педагогічного дискурсу початку ХХ століття. Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету. Вип. 1, Умань : Візаві, 2019. С. 23-28. https://library.udpu.edu.ua/library_files/zbirnik_nayk_praz/2019/1/5.pdf 2. Vorobiova L. American experience of the Dalton Plan in the Dutch schooling. Порівняльна професійна педагогіка: Науковий журнал. 2019. №9 (1). С. 152-157. https://www.khnu.km.ua/root/files/02/20192/12.pdf 3. Vorobiova L. Implementation of the Dalton Plan Ideas into Ukrainian alternative schooling. Intellectual Archive Journal, 2019 Vol. 8 No.2, Canada, pp.175-179. http://intellectualarchive.com/Journal_Files/I AJ_2019_02.pdf 4. Vorobiova L. Problem solving of adequacy and</p>

equivalence in scientific and technical translation.

«Академічні студії. Серія "Гуманітарні науки"» № 1/2022. <http://academstudies.volyn.ua/>

5. Vorobiova L. Dalton plan teaching technology in foreign language classes. *Studies in Comparative Education*, (1), 92–99. <https://doi.org/10.31499/2306-5532.1.2022.258091>

6. Vorobiova L., Kuts M. Mastering terminological features through translation of a special English text. *Науковий вісник міжнародного гуманітарного університету. Серія «філологія»* № 56/2022 С.244-247.

2. Методичні розробки

1. Методичні рекомендації з вивчення дисципліни «Іноземна мова», ступінь бакалавр, Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2022. 208 с.

2. Методичні рекомендації з вивчення дисципліни «Переклад ділового мовлення та комерційної документації», ступінь «бакалавр», Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 173 с.

3. Методичні рекомендації з вивчення дисципліни «Переклад науково-технічної літератури», ступінь «бакалавр», Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2022. 167 с.

3. Підвищення кваліфікації

1. Вища школа лінгвістична (м. Ченстохова, Польща). Програма міжнародного стажування «Інноваційні методи та технології викладання: найсучасніше в європейській освітній практиці. Педагогіка» (13.03.19 р. - 13.06.19 р.)

Сертифікат № КРК 19/07/02 від 13.06.2019 р.

2. Інститут досліджень та інновацій в освіті (м. Ченстохова, Польща)
VII Міжнародна

							<p>наукова конференція в рамках Erasmus + «Використання ICT та інноваційних робочих практик», Сертифікат від 12.06.2019 р.</p> <p>3. Варнський університет менеджменту (м.Варна, Болгарія). Програмою міжнародного стажування «Стратегії вищої освіти для технологічних інновацій в глобальному контексті зміни соціальних потреб. Педагогіка. Альтернативні методи навчання». Сертифікат №192/26.09.2019 від 26.09.2019 р.</p> <p>4. ГО «Прометеус» курс «Інформаційна гігієна. Як розпізнати брехню в соцмережах, в інтернеті та на телебаченні» Сертифікат від 27.04.2022 р.</p> <p>5. ВСП «Бережанський фаховий коледж НУБіП України» ВСНПК «Проблеми та перспективи розвитку науки, освіти та технологій в Україні та світі» Сертифікат №2904202/107 від 29.04.2022 р.</p> <p>6. ГО «Прометеус» курс «Академічна доброчесність: онлайн-курс для викладачів». Сертифікат від 17.10.2022 р.</p>
38824	Ревуцька Світлана Казимирівна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму	<p>Диплом спеціаліста, Криворізький державний педагогічний університет, рік закінчення: 1999, спеціальність: 030502 Українська мова і література, Диплом спеціаліста, Криворізький факультет Запорізького національного університету, рік закінчення: 2017, спеціальність: 053 Психологія, Диплом кандидата наук ДК 002706, виданий 22.12.2011</p>	20	Ділова українська мова	<p>Кандидат філологічних наук. Диплом ДК № 027544 від 28.04.2015 р.</p> <p>1 Статті, монографії 1. Зінченко В. М., Романуха О. М., Ревуцька С. К., Чеведак П. О. Інформаційно-освітнє середовище формування професійних мовномовленнєвих компетентностей студентів економічного профілю. Інформаційні технології і засоби навчання. 2020. 79 (5). С. 184-198. (WoS) 2. Zinchenko V., Revutska S. Creativity as a Інформаційні технології і засоби навчання, Psychological means of pedagogical creativeness. Актуальні</p>

питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка / редактори - упорядники М. Пантюк, А. Душний, І. Зимомря. Дрогобич : Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 34. Том 3. С. 190–196.
URL:
http://www.aphnjournal.in.ua/archive/34_2020/part_3/32.pdf
3. Ревуцька С. К., Форгель М. В. Елементи автобіографії у романі Ш. Бронте «Джейн Ейр». Вісник Дніпропетровського університету імені Альфреда Нобеля. Серія: Філологічні науки. 2020. № 1 (20). С.113 -121.
4. Ревуцька С. К., Бадіца А. В. Плагіат як світова тенденція. Інтелект. Особистість. Цивілізація. 2020. 20 (2). С. 38-47.
5. Ревуцька С. К. Застосування інформаційних технологій при вивченні риторико- та мовознавчих дисциплін в економічному виші. Інформаційні технології в сучасній системі освіти : монографія [Електрон-ний ресурс] / О. М. Романуха, В. М. Зінченко, С. К. Ревуцька, П. О. Чевердак, Д. П. Шапран. Кривий Ріг : Вид. Р. А. Козлов, 2020. С.68-97.
6. G. Gorina, G. Bohatyrzova, O. Nikolaichuk, S. Revutska. The use of cluster analysis tools in substantiating managerial decisions for the formation of local strategies for the development of tourism services markets. Econometric modeling of managerial decisions at the macro and micro levels. Technology Center, 2021, pp. 130-146. (WoS)

2. Методичні розробки
1. Шапран Д. П., Зінченко В. М., Ревуцька С. К.

						<p>Методичні рекомендації для вивчення дисципліни «Ділова українська мова». 2-ге вид., доп. і переробл. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 113 с.</p> <p>2. Ревуцька С. К., Зінченко В. М. Курс лекцій з дисципліни «Вступ до мовознавства та основи теорії мовної комунікації». Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2019. 106 с.</p> <p>3 Ревуцька, С. К., Зінченко В. М. Українська мова (за професійним спрямуванням) : методичні рекомендації з вивчення дисципліни/ уклад. В. М. Зінченко, С. К. Ревуцька. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. 116 с.</p> <p>4 Ревуцька С.К., В.М.Зінченко Методичні рекомендації з вивчення дисципліни «Вступ до мовознавства та основи теорії мовної комунікації». ДонНУЕТ, каф. українознавства; уклад. С.К. Ревуцька, В.М.Зінченко. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2019. 47 с.</p> <p>5 Ревуцька С. К., Зінченко В.М. Академічне письмо: навч. Посібник. Кривий Ріг, 2019.</p> <p>3. Підвищення кваліфікації Навчальна програма підвищення кваліфікації «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі» (14.10.2019-20.01.2020 р.). Свідоцтво № ПК 01566057/0016-20 від 03.02.2020 р.</p>	
372376	Бондаренко Олена Олександрівна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки, управління та адміністрування	Диплом бакалавра, Криворізький економічний інститут Київського національного економічного університету, рік закінчення: 2004, спеціальність: 0501 Економіка і підприємництва, Диплом спеціаліста,	15	Вища математика	Кандидат економічних наук зі спеціальності 08.00.11 – «Математичні методи, моделі та інформаційні технології в економіці», тема дисертації: «Структурно-аналітичне моделювання динаміки фондових ринків», диплом ДК № 039121 від 13.12.2016 р.

Криворізький економічний інститут Київського національного економічного університету, рік закінчення: 2005, спеціальність: 050102 Економічна кібернетика, Диплом магістра, Запорізький національний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 231 Соціальна робота, Диплом кандидата наук ДК 039121, виданий 13.12.2016

- Статті, монографії
1. Bondarenko O.O., Ishchenko M.I., Astafieva K.O., Adamovska V.S., Mishchuk I.V. Enterprise digitalization security level diagnostics according to its life cycle phase. Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики 2020. Том 4. № 35. P. 220–229. URL: <https://doi.org/10.18371/fcaptr.v4i35.222054>. (Web of science).
 2. Bondarenko O., Cherep A., Baranik Z., Khavrova K., Kharabuga S. Analysis and modeling of an iron ore enterprise's production potential in Kryvyi Rih region. Naukovyi Visnyk Natsionalnoho Hirnychoho Universytetu 2020. № 4. P. 130–140. (Scopus).
 3. Bondarenko O., Beridze T., Lohman N., Buhra A. Harmonization of results of modeling production systems of Ukraine's regions. Naukovyi Visnyk Natsionalnoho Hirnychoho Universytetu 2020. № 1. P. 135–140. URL: <https://doi.org/10.33271/nvngu/2020-1/135>. (Scopus).
 4. Бондаренко О.О., Берідзе Т.М., Бондаренко Л.А. Математичні методи оцінювання мінливої динаміки українського фондового ринку. Вісник Хмельницького національного університету. Серія: Економічні науки. 2020. № 5. С. 34–38.
- 2 Методичні розробки
1. Вища математика [Текст] : метод. рекомендації до вивч. дисц. / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, кафедра загальноінженерних дисциплін та обладнання; О.О. Бондаренко, О.С. Ляшенко. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 106 с.
3. Підвищення

							кваліфікації 1. Херсонський національний технічний університет, свідоцтво про підвищення кваліфікації № РН 325 від 28.02.2018 р. 2. Криворізький державний педагогічний університет, підвищення кваліфікації (стажування) на кафедрі математики та методики її навчання, довідка №09/1-41 від 24.12.2020 р.
53129	Горяйнова Юлія Артурівна	доцент кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму	Диплом кандидата наук ДК 021724, виданий 14.01.2004, Атестат доцента 12ДЦ 016153, виданий 22.02.2007	23	Харчова хімія та біохімія	<p>Донецький державний університет, 1990 р., спеціальність «Хімія», кваліфікація-«Викладач. Хімік». ТВ № 902909 20 червня 1990 р. Доцент кафедри хімії, 2007 р., атестат 12ДЦ № 016173 від 22 лютого 2007 р., виданий МОН України</p> <p>1. Статті, монографії 1. Назаренко І.А., Горяйнова Ю.А., Боднарук О.А., Світлична О.О. Дослідження якості бубликів ванільних із використанням борошна з пивної дробини. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. Мелітополь: ТДАТУ, 2020. Вип. 20. Т. 2. С. 175–185. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2026/ http://www.tsatu.edu.ua/ophv/praci-tdatuvyupusk-20-tom-1-tom2/ 2. Mykhaylov V., Samokhvalova O., Kucheruk Z., Kasabova K., Simakova O., Goriainova Iu., Rogovaya A., Choni I. Influence of microbial polysaccharides on the formation of structure of protein-free and gluten-free flour-based products. Eastern European Journal of Enterprise Technologies. 2019. Vol. 6, Issue 11 (102). PP. 23–32. DOI: 10.15587/1729-4061.2019.184464. (Scopus) 3. Горяйнова Ю.А., Сімакова О.О., Кучма А.Ю., Мороз В.О.</p>

Технологія виробів із пшеничного борошна лікувально-профілактичного призначення із використанням шовковиці. Обладнання та технології харчових виробництв : зб. наук. праць. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. Вип. 2 (41). С. 12-18.

4. Сімакова О.О., Горяйнова Ю.А., Гніцевич В.А., Слащева А.В., Боднарук О.А. Дослідження впливу збагачених калієм раціонів на фізичну працездатність студентів. Обладнання та технології харчових виробництв : зб. наук. праць. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. Вип. 2 (41). С. 26-34.

5. Kateryna Kasabova, Aleksey Zagorulko, Andreii Zahorulko, Natalia Shmatchenko, Olga Simakova, Iuliia Goriainova, Olga Volodko, Denis Mironov. Improving pastille manufacturing technology using the developed multicomponent fruit and berry paste. Eastern European Journal of Enterprise technologies. Technology and equipment of food production. 2021. Vol 3, № 11 (111). P. 49–56. DOI: 10.15587/1729-4061.2021.231730 (Scopus).

6. Горяйнова Ю. А., Сімакова О. О., Пусікова О. А., Мороз В. О., Гусак Є. Р. Дослідження показників якості борошняних кондитерських виробів, що збагачені речовинами поліфенольної природи. Зб. наукових праць «Обладнання та технології харчових виробництв». Випуск 2(43). Кривий Ріг.: ДонНУЕТ, 2021. С. 36-44.

7. Сімакова О. О., Горяйнова Ю. А., Боднарук О. А., Філіппова О. Ю. Санітарно-технологічні заходи та визначення мікробіологічних показників під час виробництва хліба без дріжджів. Обладнання та

технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. Вип. 2 (42). С. 52–60.

8. Горяїнова Ю.А., Мороз В.О., Гусак Є.Р. Вивчення впливу раціонів, збагачених речовинами поліфенольної природи, на міцність стінок капілярів. Обладнання та технології харчових виробництв : зб. наук. праць. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. Вип. 1 (42). С.33-39.

9. Горяїнова Ю. А., Сімакова О. О., Єріс Ю. В., Гусак Є. Р., Домашук А.Є. Дослідження впливу рослинних добавок на якість хлібобулочних виробів. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. Вип. 1 (44). С. 21–29.

10. Сімакова О. О., Горяїнова Ю. А., Пусікова О. А., Василевська А. О. Дослідження можливості використання добавок амаранту багряного в технології хлібобулочних виробів. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. Вип. 1 (44). С. 14-20.

10. Горяїнова Ю. А. Обґрунтування складу композиційних сумішей білкововуглеводного напівфабрикату на основі молочної сироватки. Наукове обґрунтування технології новітньої харчової продукції на основі білкововуглеводної молочної та рослинної сировини: монографія / Р.П. Никифоров, О.О. Сімакова, А.В. Слащева, І.А. Назаренко, С.Ю. Попова, Ю.А. Горяїнова. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2019. Розділ 2.2. С. 113-144. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/1792/1/Nykyforov_Naukove_obgruntuvannia_tekhnolog%D1%96i_nov%D1%96tn%27oi_kharchovoi_produktcii_na_osnov%D1%96_b%D1%96lkovovuglevodnoi_molochnoi_ta_roslynnoi_sirovyny_monog.pdf

11. Горяйнова Ю.А. Наукове обґрунтування використання рослинної сировини у технологіях збитої десертної продукції. Інноваційні технології десертної продукції на основі білкововуглеводного напівфабрикату: монографія / Р.П. Никифоров, О.О. Сімакова, А.В. Слащева, І.А. Назаренко, С.Ю. Попова, Ю.А. Горяйнова. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. Розділ 1. С. 7-28. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2022/1/Nykyforov_Innovitsiyni_tekhnologii_desertnoy_produksii_na_osnove_belkovouglevodnogo_polufabrikata_monografiya.pdf

12. Горяйнова Ю.А. Аналіз сучасних шляхів вдосконалення процесу виробництва м'ясної продукції. Технологія м'ясної продукції з використанням високого тиску : монографія / Р. П. Никифоров, О. В. Сабіров, О. О. Сімакова та ін. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. Розділ 1. С. 12-23. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2264/1/Nykyforov%20R.%2C%20Sabirov%20O.%2C%20Simakova%20O._Tekhnolohiya_myasnoyi_produksiyi_Monografiya.pdf

13. Горяйнова Ю.А. Предмети, матеріали та методи досліджень. Розробка технологій виробів із пшеничного борошна з використанням рослинної сировини: монографія / Сімакова О.О., Попова С.Ю., Никифоров Р.П. та ін. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. Розділ 2. С. 32-47.

14. Chernega, O., Kolchuk, M., Bocharova, Yu., Ishchenko, O., Ostapenko, S., Revutska, S. et. al.; Chernega, O., Bocharova, Yu. (Eds.) (2022). Challenges and paradigm of national and international security of the XXI century: economic and

technogenic discourse.
Kharkiv: PC
TECHNOLOGY
CENTER, 212.
(CHAPTER 9
Innovative security
technological solutions
in the system of
manufacturing products
for the population of
territories with
technogenic load by
Valentyn Khorolskyi,
Radion Nykyforov,
Yurii Korenets, Olga
Simakova, Iuliia
Goriainova, 170-191).
(Scopus)

2. Методичні розробки

1. Горяйнова Ю.А.
Харчова хімія та
біохімія. Метод.
реком. до викон. лаб.
робіт з дисципліни.
Кривий Ріг :
ДонНУЕТ, 2020. 49 с.
2. Горяйнова Ю.А.
Харчова хімія та
біохімія Навчальний
посібник. Кривий Ріг :
ДонНУЕТ, 2020, 101 с.
3. Горяйнова Ю.А.
Харчова хімія та
біохімія (1 частина).
Методичні
рекомендації для
вивчення дисципліни.
Кривий Ріг :
ДонНУЕТ. 2019. 41 с.
4. Горяйнова Ю.А.
Харчова хімія та
біохімія (2 частина).
Методичні
рекомендації для
вивчення дисципліни.
Кривий Ріг :
ДонНУЕТ, 2020. 67 с.

3. Підвищення кваліфікації

1. Українська асоціація
досконалості та якості,
«Модель
удосконалення EFQM
та її застосування для
удосконалення
діяльності
університетів»,
свідоцтво від
27.02.2019 р.
2. Національне
агентство із
забезпечення якості
вищої освіти,
«Експерт з
акредитації освітніх
програм: онлайн
тренінг», сертифікат
від 06.10.2019 р.
3. Громадська
організація «Вище» та
Саксонський центр,
тренінг з
викладацької
майстерності проекту
«Зміцнення та
навчання в
українських

університетах», 29 жовтня - 1 листопада 2019 р.

4. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі», 14.11.2019-20.01.20р., свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК01566057/0001-20 від 03.02.20 р.

5. ДонНУЕТ, навчальна програма «Реалізація дублінських дескрипторів», свідоцтво про ПК 01566057/0179-21 від 18 лютого 2021 р., реєстраційний № 214/21 30 год./1 кр.

6. Платформа масових відкритих онлайн-курсів, програма «Зміцнення викладання та організаційного управління в університетах», червень 2021р., Сертифікат of8a79d79bd24aa1a7a4a149aa1c411b (<https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/of8a79d79bd24aa1a7a4a149aa1c411b>)

7. НУХТ, «Регулювання використання харчових добавок: імплементація європейських підходів» Тренінг в рамках проекту програми ЄС ЕРАЗМУС+ Жан Моне Модуль (#620521-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-MODULE), 29-30 листопада 2021 року, сертифікат учасника 167.

8. ТОВ «Криворіжхліб» у період з 18 січня 2022 р. по 31 січня 2022 р. в обсязі 1 кредит ЄКТС (30 годин).

4. НДР
1. Керівник госпдоговірної теми 9/2021 «Удосконалення технології дріжджового тіста та розробка асортименту піци на його основі», ФОП Овчаренко О.С. (2021 р.).

						<p>5. Керівництво студентськими науковими роботами, кружками Керівництво студентами, які зайняли призові місця на I етапі Всеукраїнської студентської олімпіади з хімії: Расчихмаров І., 2019 р., Терновська Г., 2019 р., Орел А., 2022 р.</p> <p>6. Виконання функцій члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України Відповідальний секретар журналу «Вісник ДонНУЕТ» (журнал включено до переліку наукових фахових видань України, в яких можуть публікуватися результати дисертаційних робіт на здобуття наукових ступенів доктора і кандидата наук, категорія «Б»).</p>	
57846	Слащева Аліна Вячеславівна	Доцент кафедри, Сумісництво	Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму	Диплом кандидата наук ДК 036610, виданий 12.10.2006, Атестат доцента 12ДЦ 022965, виданий 18.02.2010	18	Харчові технології	<p>Донецький комерційний інститут, 1997 р., спеціальність «Технологія продуктів громадського харчування», кваліфікація спеціаліста «інженер-технолог», ЛО ВЕ №000123 Кандидат технічних наук зі спеціальності 05.18.16 «Технологія продуктів харчування», 2006 р., тема дисертації «Технологія м'ясних і рибних січених напівфабрикатів з топінамбуром», ДК № 036610 від 12.10.2006 р. Доцент кафедри технології харчування, атестат 12ДЦ № 022965 від 18.02.2010 р.</p> <p>1. Статті, монографії 1. Попова С. Ю., Слащева А. В., Пусікова О. А., Боднарук О. А. Напрямки використання вторинної сировини в технології виробництва дріжджового тіста прискореним способом. Обладнання та технології харчових</p>

виробництв. 2020. Вип. 1 (40). С. 12-18.

2. Слащева А. В., Попова С. Ю., Сімакова О. О., Боднарук О. А., Пусікова О. А. Дослідження показників якості та безпечності напоїв з біопротекторними властивостями. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. Вип. 2 (41). С. 35-40.

3. Попова С. Ю., Слащева А. В., Пусікова О. А., Пшиннік В. О. Сучасні тенденції використання продуктів рослинної сировини у ресторанному господарстві. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. Вип. 2 (41). С. 19-26.

4. Сімакова О. О., Горайнова Ю. А., Гніщевич В. А., Слащева А. В., Боднарук О. А. Дослідження впливу збагачених калієм раціонів на фізичну працездатність студентів. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. Вип. 2 (41). С. 26-34.

5. Попова С. Ю., Слащева А. В., Сімакова О. О., Пусікова О. А., Пшиннік В. О. Іноваційні підходи моделювання бізнес-процесів підприємств готельно-ресторанного господарства. Вісник Хмельницького національного університету. Серія: Економічні науки. Хмельницький: ХНУ, 2020. Вип. 5 (286). С. 151-155.
<https://doi.org/10.31891/2307-5740-2020-286-5-27>.

6. Ніколайчук О. А., Приймак Н. С., Сімакова О. О., Слащева А. В. Інформаційне обслуговування на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу: сучасний стан та перспективи. Інвестиції: практика та досвід. 2020. №23. С. 37-

42. <https://doi.org/10.32702/2306-6814.2020.23.37>.
7. Samoichuk K., Kovalyov A., Oleksiienko V., Palianychka N., Dmytrevskiy D., Chervonyi V., Horielkov D., Zolotukhina I., Slashcheva A.. Investigation of fat milk dispersion quality in the jet-slot type milk homogenizer. Technology and equipment of food production. 2020. Vol. 5. № 11 (107). P. 16-24.
8. Романуха О. М., Слащева А. В., Халілова-Чуваєва Ю. О. Інтеграція готельно-ресторанної галузі України до Європейського простору. Вісник Хмельницького національного університету. Серія: Економічні науки. Хмельницький: ХНУ, 2021. Вип. 1 (290). С. 127-131.
<https://doi.org/10.31891/2307-5740-2021-290-1-23>.
9. Samoichuk K., Kovalyov A., Oleksiienko V., Palianychka N., Dmytrevskiy D., Chervonyi V., Horielkov D., Zolotukhina I., Slashcheva A.. Elaboration of the research method for milk dispersion in the jet-slot type homogenizer. EUREKA: Life Sciences. 2020. №. 5. P. 51-58.
14. Слащева А. В., Боднарук О. А. Технологія напівфабрикату для функціональних виробів з посіченої рибної маси. Обладнання та технології харчових виробництв. 2021. Вип. 1 (42). С. 39-46.
15. Слащева А. В., Пусікова О. А. Дослідження показників якості та безпечності овочево-ягідних смузі з підвищеним вмістом низькоетерифікованого пектину. Обладнання та технології харчових виробництв. 2021. Вип. 1 (42). С. 75-81.
16. Slashcheva A., Zolotukhina I., Popova S., Gorkalo L., Naumenko A. Research of nutritional and

biological value of functional cut products. Обладнання та технології харчових виробництв. 2021. Вип. 2 (43). С. 79-85.

17. Попова С. Ю., Гопкало Л. М., Слащева А. В., Пусікова О. А., Стукальська Н. М. Визначення оптимальних параметрів активації дріжджів у присутності сухої картопляної добавки. Обладнання та технології харчових виробництв. 2021. Вип. 2 (43). С. 61-70.

18. Слащева А.В. Обґрунтування та розробка технологічного процесу виробництва білково-вуглеводного напівфабрикату на основі знежиреного молока. Наукове обґрунтування технології новітньої харчової продукції на основі білково-вуглеводної молочної та рослинної сировини: монографія / Р.П. Никифоров, О.О. Сімакова, А.В. Слащева, І.А. Назаренко, С.Ю. Попова, Ю.А. Горайнова. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2019. Розділ 3.1. С. 145-174. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/1792/1/Nykyforov_Naukove_obgruntuvannia_tekhnolog%D1%96i_nov%D1%96tn%27oi_kharchovoi_produkcii_na_osnov%D1%96_b%D1%96lko_vo-vuglevodnoi_molochnoi_ta_roslynnoi_syrovyn_y_monog.pdf

19. Слащева А.В. Структурно-механічні властивості десертної продукції на основі білково-вуглеводного напівфабрикату. Обґрунтування асортименту страв та технологій з використанням білково-вуглеводного напівфабрикату. Інноваційні технології десертної продукції на основі білково-вуглеводного напівфабрикату: монографія / Р.П. Никифоров, О.О. Сімакова, А.В. Слащева, І.А. Назаренко, С.Ю. Попова, Ю.А.

Горяйнова. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. Розділи 4.1, 4.2. С. 91-108. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2022/1/Nykyforov_Innovitsiyini_tekhnologii_desertnoy_produktsii_na_osnove_belkovo-uglevodnogo_polufabrikata_monografiya.pdf

20. Слащева А.В. Вплив параметрів обробки високим гідростатичним тиском на кулінарну готовність м'ясної продукції. Технологія м'ясної продукції з використанням високого тиску: монографія / Р. П. Никифоров, О. В. Сабіров, О. О. Сімакова, А. В. Слащева та ін. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. Розділи 2.1. С. 24-46. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2264/1/Nykyforov%20R.%2C%20Sabirov%20O.%2C%20Simakova%20O._Tekhnolohiyai_myasnoyi_produktsiyi_Monografiya.pdf

21. Слащева А.В. Обґрунтування технологічних параметрів одержання сухої картопляної добавки з вторинних продуктів переробки картопляної сировини. Розробка технологій виробів із пшеничного борошна з використанням рослинної сировини: монографія / Сімакова О.О., Попова С.Ю., Никифоров Р.П. та ін. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. Розділ 3. С. 48-76.

2. Методичні розробки

1. Гніщевич В.А., Слащева А.В. Харчові технології. Метод. рек. до вивч. дисц. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. 64 с.

2. Гніщевич В.А., Никифоров Р.П., Слащева А.В. Харчові технології. Технологія продуктів рослинного походження. : навч. посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2021. 267 с.

3. Технологія напоїв: метод. рек. до вивч. дисц. / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф.

каф. технологій в рест.
госп., гот.-рест. справи
та підпр-ва;
каф.економіки та
бізнесу; А. В.
Слащева., О. А.
Пусікова. Кривий Ріг:
ДонНУЕТ, 2021. 44 с.
<http://elibrary.donnuet.edu.ua/2456/>
3. Готельно-ресторанний бізнес:
навч. посібник /
О.А.Ніколайчук,
Н.С.Приймак, О.А.
Сімакова, А.В.
Слащева, Ю.А.
Горайнова, Ю.М.
Коренець, О.А.
Боднарук, О.А.
Пусікова,Є.Г. Клевцов;
ред. О.А. Ніколайчук.
Кривий Ріг :
Вид.ДонНУЕТ, 2022.
250с.
<http://elibrary.donnuet.edu.ua/2504/>
5. Методичні
рекомендації до
виконання
кваліфікаційної
роботи: для
здобувачів вищої
освіти спеціальності
181 «Харчові
технології», ступінь
«бакалавр» / М-во
освіти і науки
України, Донец. нац.
ун-т економіки і
торгівлі ім. М. Туган-
Барановського, каф.
технологій в
ресторанному
господарстві,
готельно-ресторанної
справи та
підприємництва; Р. П.
Никифоров, А. В.
Слащева, О. О.
Сімакова, Ю. М.
Коренець. Кривий Ріг
:
ДонНУЕТ, 2022. 23 с.

3. Підвищення
кваліфікації
1. ДонНУЕТ,
Українська асоціація
досконалості та якості,
навчальна програма
підвищення
кваліфікації «Модель
досконалості EFQM та
її застосування для
удосконалення
діяльності
університетів», 26.02-
15.03.2019 р.,
свідоцтво №
0156605716 від
22.04.2019 р., 1 кредит
ЄКТС (30 годин).
2. Центр
післядипломної
освіти, перепідготовки
та підвищення
кваліфікації
ДонНУЕТ, тренінг
«Використання
практик

студентоцентрованого навчання в освітньому процесі» (14.10.2019-20.01.2020 р.), свідоцтво про підвищення кваліфікації № ПК 01566057/0029-20 від 03.02.2020 р., 1 кредит ЄКТС (30 годин).

3. Онлайн-тренінг «Технології освітнього мистецтва», Громадська організація «Вище» спільно з Саксонським центром дидактики вищої освіти, 7-16 грудня 2020 р., сертифікат АТ № 42080020/0002 57-20, 30 годин (1 кредит ЄКТС).

4. Онлайн-тренінг «Підготовка ресторанного бізнесу до державних інспекцій», Громадська організація «Ресторанна гільдія», 10.02.2021 р., сертифікат №20210077, 8 годин (0,3 кредиту ЄКТС) .

5. Навчальна програма «Розробка та впровадження системи НАССР в закладах ресторанного господарства», Навчальний центр "PROFI CLUB" сумісно із Громадською організацією «Ресторанна гільдія», 18-25.03.2021 р., сертифікат № 01633, 14 годин (0,5 кредиту ЄКТС).

6. Навчальна програма «Харчова безпека у школах і садочках: підготовка до державних перевірок», Навчальний центр "PROFI CLUB" сумісно із Громадською організацією «Ресторанна гільдія», 24.06.2021 р., сертифікат №02982, 3 години (0,1 кредиту ЄКТС).

7. Онлайн-семінар «Технологія усунення «статистичних похибок того, хто вижив», у ставленні експертів до інноваційної привабливості об'єктів інтелектуальної власності», ДНУ «Український інститут науково-технічної експертизи та інформації», сертифікат від

21.09.2021 р., 2 год.
(0,1 кредиту ЄКТС).
8. Онлайн-форум
«Підвищення
кваліфікації освітян:
вимоги та новітні
тренди», ВГО
«Українська асоціація
фахівців з
інформаційних
технологій»,
сертифікат № ПК-К
21/09-186 від
23.09.2021 р., 6 год.
(0,2 кредиту ЄКТС).
9. Reikartz Hotel
School, підвищення
кваліфікації від
Reikartz Hotel
Group «LEVELUP разо
м з REIKARTZ», 18-
31.10.2021 р.,
сертифікат TQOJAG-
CE000294 від
31.10.2021 р. (1 кредит
ЄКТС, 30 годин).

4. НДР

1. Науковий керівник
госпдоговірної теми
№2-06/2019
«Розробка технологій
десертної продукції з
функціональними
властивостями»
(10000 грн., 2019 р.)
2. Виконавець
держбюджетної теми
0119U101832
«Наукове
обґрунтування
новітніх технологій
виробів із борошна
функціонального
призначення»
(ДонНУЕТ, 2018 -
2020 рр.)
3. Виконавець
держбюджетної теми
0120U101659 за темою
«Розвиток
економічних систем в
умовах
нестабільності»
(ДонНУЕТ, 2020 -
2023 рр.).
4. Виконавець
держбюджетної теми
0121U108934
«Організація розвитку
підприємницької
діяльності в Україні»,
(ДонНУЕТ, 2021-2023
рр.)
5. Керівник
держбюджетної теми
НДР 0121U110140
«Розробка технологій
напівфабрикатів для
функціональних
виробів з посіченої
м'ясної та рибної
маси» (ДонНУЕТ,
2021 - 2023 рр.)
6. Керівник
госпдоговірної теми
№12/2021
«Удосконалення
харчування
відвідувачів фітнес-
центрів:

						<p>нутриціологічне, технологічне та економічне обґрунтування» (2021 р., 34300 грн.)</p> <p>5. Керівництво студентськими науковими роботами, кружками</p> <p>1. Член організаційного комітету II етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей зі спеціальності «Харчові технології» у 2019-2022 р.р.</p> <p>2. Керівництво дослідницькою діяльністю переможця Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Харчові технології»: Алесва К.О., 2017 р. (диплом 2 ступеня).</p> <p>6. Виконання функцій члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України Член редакційної колегії журналу «Обладнання та технології харчових виробництв», включеного до переліку наукових фахових видань України (з 24.09.2020 р.).</p>	
1345	Бочарова Юлія Геннадіївна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут економіки, управління та адміністрування	<p>Диплом магістра, Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, рік закінчення: 2007, спеціальність: 050103 Міжнародна економіка, Диплом магістра, Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, рік закінчення: 2022, спеціальність: 281 Публічне управління та адміністрування</p>	11	Європейські цінності та євроінтеграційний процес	<p>Кандидат економічних наук зі спеціальності 08.00.02 «Світлове господарство і міжнародні економічні відносини», тема дисертації «Цивілізаційні детермінанти конкурентоспроможності національної економіки», диплом ДК № 000182 від 10.11.2011 р. Доцент кафедри міжнародної економіки, атестат 12ДЦ №037130 від 17.01.2014р Доктор економічних наук зі спеціальності 08.00.03 «Економіка та управління національним господарством», тема дисертації «Розвиток інноваційної інфраструктури національної</p>

я, Диплом
доктора наук
ДД 008887,
виданий
15.10.2019,
Диплом
кандидата наук
ДК 000182,
виданий
10.11.2011,
Атестат
доцента 12ДЦ
037130,
виданий
17.01.2014

економіки: теорія та
практика», диплом
ДД №008887 від
15.10.2019 р.

1. Статті, монографії
1. Бочарова Ю.Г.,
Чернега О.Б.,
Кожухова Т.В., Іщенко
О.В. Рамкові
програми ЄС із
розвитку наукових
досліджень та
технологій як
основний фінансовий
інструмент
інноваційної політики
ЄС. Вісник
Донецького
національного
університету
економіки і торгівлі
ім. Михайла Туган-
Барановського. Серія :
Економічні науки.
2021. № 2 (74). С. 64–
72.
2. Bocharova Y.,
Kokhan M.,
Yastrubetska L.,
Muratova I., Ishchuk Y.,
Kuliavets V. The
management of
technology transfer and
its impact on business
activity and financial
security in developing
countries. AD ALTA:
Journal of
interdisciplinary
research. 2021, 11/02-
XXIV, p.204–209.
[http://www.magnanimi
tas.cz/ADALTA/110224
/papers/A_36.pdf](http://www.magnanimi
tas.cz/ADALTA/110224
/papers/A_36.pdf)
(WoS).
3. Бочарова Ю.Г.,
Чернега О.Б.,
Кожухова Т.В.
Діджиталізація та
цифров
ітрансформації в ЄС.
Економіка і
організація
управління. 2021. № 2
(42). С. 6-19.
4. Бочарова Ю.Г.,
Кожухова Т.В.,
Іванова Н.С.
Людський капітал як
домінантний
детермінант розвитку
країн ЄС. Торгівля і
ринок України.
Кривий Ріг, 2021. № 1
(49). С.42-48.
5. Бочарова Ю.Г.,
Горіна Г.О., Кожухова
Т.В. Зовнішня
торгівля послугами
України та ЄС. Вісник
Донецького
національного
університету
економіки і торгівлі
ім. МихайлаТуган-
Барановського. Серія :
Економічні науки.
КривийРіг. 2021. Вип.
1 (74). С. 65-71.
6. Бочарова Ю.Г.

Розвиток
варіативності зв'язків
між Україною та ЄС у
інноваційній сфері як
напрямок конвергенції
їх інноваційних
інфраструктур.
Торгівля і ринок
України. 2019. № 1
(45). С. 15-21.

7. Бочарова Ю.Г.,
Чернега О.Б.
Співробітництво
України та ЄС в
інноваційній сфері.
Вісник Донецького
національного
університету
економіки і торгівлі
ім. Михайла Туган-
Барановського. Серія:
Економічні науки.
2019. № 1 (70). С. 121-
130.

8. Бочарова Ю.Г.,
Горіна Г.О., Кожухова
Т.В. Аналіз діяльності
інноваційно активних
промислових
підприємств
Донецького
економічного регіону
у 2010-2019 рр.
Торгівля і ринок
України. 2021. № 1
(49). С.18–24.

9. Bocharova, Yu.,
Lyzhnyk, Yu.,
Vorobiova, Yu., Koshel,
V.; Ivanova, N.,
Kozhukhova, T. (Eds.)
(2021). Information
and analytical support
for the development of
a strategy for the
development of the
innovative
infrastructure of
Ukraine. Econometric
modeling of managerial
decisions at the macro
and micro levels.
Kharkiv:
PSTECHNOLOGY
CENTER, 83–105. doi:
[http://doi.org/10.15587/
/978-617-7319-37-4.ch5](http://doi.org/10.15587/978-617-7319-37-4.ch5)

10. Бочарова Ю.Г.
Венчурний бізнес:
стан та особливості
розвитку. Вісник
Донецького
національного
університету
економіки і торгівлі ім.
Михайла Туган-
Барановського. Серія :
Економічні науки.
2020. № 2 (73). С. 60–
66.

11. Context And
Features Of
Competitive
Advantages
Infrastructure
Development:
monograph [Electronic
resource] / Bocharova
Yu.G., Chernega O.B.,
Gorina G.O. and others;
Science. ed. Bocharova

Yu.G. - Prague: Oktan Print, 2020. 105 p.

2. Методичні розробки

1. Європейські цінності та євроінтеграційний процес : метод. рек. до вивч. дисц. / Бочарова Ю.Г., Лижник Ю.Б. Донець.

нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. ТуганБарановського, каф. економіки та міжнародних економічних відносин. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2022. 40 с.

3. Підвищення кваліфікації

1. University of TARTU, School of Economics and Business Administration, «Development of innovative capacity and entrepreneurial competence of Ukrainian universities: sharing best practice of Estonia (UnivEntre)», "Teaching Entrepreneurship at University», 21.02.2022-08.06.2022 р., сертифікат №10682-22 від 08 червня 2022, 78 годин / 3 кредити ECTS.

2. Varna University of Management, №258/15.09.2020, Internationalisation of higher education in the context of globalization of innovative educational space (Economics and International Economic Relations), 15.09.2020 р

3. Wyższa Szkoła Lingwistyczna in Czestochowa, Nr KJ-A Nr. 20/10/27, Certificate B2 (English), 02.10.2020 р.

4. Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, «Реалізація дублінських дескрипторів», 28.01.2021-12.02.2021р., свідоцтво про підвищення кваліфікації № ПК 01566057/0172-21 від 18.02.2021 р.

5. Українська Асоціація Викладачів і Дослідників Європейської інтеграції, I Академічний воркшоп

за програмою Erasmus+, напрям ім. Жанна Монне «Відбудова потенціалу європейських студій на українських територіях, що постраждали від конфлікту: осмислюючи виклики та генеруючи рішення» (619892-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-PROJESTREBUILD), 05-10.06.2021 р.
6. УЕР, «Підприємницький університет», «Інноваційн епідприємництво та управління стартап-проектами», 23.09.2021-31.12.2021 р., сертифікат про підвищення кваліфікації EU-21-22/1-081
7. Українська асоціація досконалості та якості, «Модель досконалості EFQM та її застосування для удосконалення діяльності університетів», свідоцтво про підвищення кваліфікації від 27.02.2019 р.

4. НДР

1. Відповідальний виконавець теми НДР (фундаментальне дослідження) «Формування інфраструктури конкурентних переваг України: концептуальні засади та стратегічні моделі (на прикладі Донецького економічного регіону», державний реєстраційний номер 0119U100824, 2019-2021р.
2. Керівник теми НДР (фундаментальне дослідження) «Управління розвитком інноваційних систем в умовах глобалізації та інформаційного прогресу», державний реєстраційний номер 0119U101889, 2019-2021 рр.
3. Керівник НДР номер 0121U110138, тема «Україна в системі міжнародних інтеграційних процесів» (2021-2022р.)

5. Керівництво студентськими

						<p>науковими роботами , клубами Керівництво дослідницькою роботою студента, який зайняв призове місце Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт: 2019/2020 н.р. – диплом III ступеня, Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт зі спеціалізації «Економіка та економічна політика», Бойко В.О. 2019/2020 н.р. – диплом III ступеня, Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт зі спеціалізації «Міжнародні економічні відносини», Шерстюк К.О. 2020-2021 н.р. – диплом II ступеня, Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт зі спеціалізації «Міжнародні економічні відносини», Бойко В.О. 2020-2021 н.р. – диплом III ступеня, Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт зі спеціалізації «Міжнародна торгівля», Бойко В.О.</p> <p>6. Виконання функцій члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України Член редакційної колегії журналу «Вісник ДонНУЕТ «Економічні науки» (журнал включено до переліку наукових фахових видань України, в яких можуть публікуватися результати дисертаційних робіт на здобуття наукових ступенів доктора і кандидата наук (наказ Міністерства освіти і науки України № 1643 від 28.12.2019р.), категорія «Б».</p>
--	--	--	--	--	--	---

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
<p><i>ПР 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності</i></p>	☒	Стандартизація, сертифікація і метрологія	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Залік
		Безпека харчових продуктів та НАССР у галузі	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Харчова хімія та біохімія	Лекції, лабораторні роботи та самостійна робота	2 екзамени
		Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції, лабораторні роботи, самостійна робота, КР	Залік. 3 екзамени. Захист
		Практика виробнича (технологічна)	Самостійна робота	Залік
		Теоретичні основи харчових технологій	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
<p><i>ПР 17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва</i></p>	☒	Харчова хімія та біохімія	Лекції, лабораторні роботи та самостійна робота	2 екзамени
		Теоретичні основи харчових технологій	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції, лабораторні роботи, самостійна робота, КР	Залік. 3 екзамени. Захист
		Практика виробнича (технологічна)	Самостійна робота	Залік
		Безпека харчових продуктів та НАССР у галузі	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
<p><i>ПР 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи</i></p>	☒	Організація ресторанного господарства	Лекції, лабораторні роботи, практичні заняття, самостійна робота, КР	2 екзамени. Захист
		Харчова хімія та біохімія	Лекції, лабораторні роботи та самостійна робота	2 екзамени
		Вища математика	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Інформатика та інформаційні технології	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Залік
		Статистика	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Фізіологія, гігієна та санітарія	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Теоретичні основи харчових технологій	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Харчові технології	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	2 екзамени
		Менеджмент	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Технологія продукції	Лекції, лабораторні роботи,	Залік.

		ресторанного господарства	самостійна робота, КР	3 екзамени. Захист
		Безпека харчових продуктів та НАССР у галузі	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Мікробіологія і товарознавство	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
<i>ПР 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи</i>	☒	Харчові технології	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	2 екзамени
		Менеджмент	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції, лабораторні роботи, самостійна робота, КР	Залік. 3 екзамени. Захист
		Організація ресторанного господарства	Лекції, лабораторні роботи, практичні заняття, самостійна робота, КР	2 екзамени. Захист
		Практика виробнича (технологічна)	Самостійна робота	Залік
		Проектування закладів ресторанного господарства з основами САД	Лекції, практичні заняття, самостійна робота, КР	2 екзамени. Захист
		Безпека харчових продуктів та НАССР у галузі	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Теоретичні основи харчових технологій	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Практикум з іноземної мови	Практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Іноземна мова	Практичні заняття та самостійна робота	2 екзамени
		Соціологія	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Харчова хімія та біохімія	Лекції, лабораторні роботи та самостійна робота	2 екзамени
<i>ПР 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою</i>	☒	Ділова українська мова	Практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції, лабораторні роботи, самостійна робота, КР	Залік. 3 екзамени. Захист
		Безпека харчових продуктів та НАССР у галузі	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Стандартизація, сертифікація і метрологія	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Залік
		Харчові технології	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	2 екзамени
<i>ПР 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері</i>	☒	Харчова хімія та біохімія	Лекції, лабораторні роботи та самостійна робота	2 екзамени
		Іноземна мова	Практичні заняття та самостійна робота	2 екзамени
		Практикум з іноземної мови	Практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Теоретичні основи харчових технологій	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен

харчових технологій		Менеджмент	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції, лабораторні роботи, самостійна робота, КР	Залік. 3 екзамени. Захист
		Практика виробнича (технологічна)	Самостійна робота	Залік
		Кваліфікаційна робота	Самостійна робота	Захист
ПР 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами	☒	Іноземна мова	Практичні заняття та самостійна робота	2 екзамени
		Харчова хімія та біохімія	Лекції, лабораторні роботи та самостійна робота	2 екзамени
		Ділова українська мова	Практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Практикум з іноземної мови	Практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Теоретичні основи харчових технологій	Лекції, практичні заняття та самостійна	Екзамен
		Практика виробнича (технологічна)	Самостійна робота	Залік
ПР 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя	☒	Історія української державності та культури	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Залік
		Європейські цінності та євроінтеграційний процес	Лекції та самостійна робота	Залік
		Фізіологія, гігієна та санітарія	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Менеджмент	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
ПР 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів	☒	Вища математика	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Статистика	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Економіка підприємства	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Бухгалтерський облік	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції, лабораторні роботи, самостійна робота, КР	Залік. 3 екзамени. Захист
		Практика виробнича (технологічна)	Самостійна робота	Залік
		Проектування закладів ресторанного господарства з основами САД	Лекції, практичні заняття, самостійна робота, КР	2 екзамени. Захист
		Кваліфікаційна робота	Самостійна робота	Захист
		Інформатика та інформаційні технології	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Залік
ПР 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації	☒	Стандартизація, сертифікація і метрологія	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Залік

економіки		Менеджмент	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Економіка підприємства	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
ПР 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо	<input checked="" type="checkbox"/>	Європейські цінності та євроінтеграційний процес	Лекції та самостійна робота	Залік
		Соціологія	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Історія української державності та культури	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Залік
ПР 28. Знати і розуміти, вміти розробляти або удосконалювати технології кулінарної продукції з урахуванням сучасних тенденцій розвитку ресторанної галузі, знати правила організації ресторанного господарства та надання ресторанних послуг	<input type="checkbox"/>	Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції, лабораторні роботи, самостійна робота, КР	Залік. 3 екзамени. Захист
		Організація ресторанного господарства	Лекції, лабораторні роботи, практичні заняття, самостійна робота, КР	2 екзамени. Захист
		Практика виробнича (технологічна)	Самостійна робота	Залік
		Кваліфікаційна робота	Самостійна робота	Захист
ПР 29. Вміти забезпечувати виробництво безпечної кулінарної продукції високої якості на основі відповідних стандартів та у межах системи НАССР	<input type="checkbox"/>	Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції, лабораторні роботи, самостійна робота, КР	Залік. 3 екзамени. Захист
		Практика виробнича (технологічна)	Самостійна робота	Залік
		Безпека харчових продуктів та НАССР у галузі	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Кваліфікаційна робота	Самостійна робота	Захист
ПР 30. Знати правила моделювання сервісно-виробничих процесів закладів ресторанного господарства з використанням комп'ютерних технологій та САД-систем і забезпечення їх апаратурного оформлення	<input type="checkbox"/>	Проектування закладів ресторанного господарства з основами САД	Лекції, практичні заняття, самостійна робота, КР	2 екзамени. Захист
		Устаткування закладів ресторанного господарства	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Кваліфікаційна робота	Самостійна робота	Захист
ПР 31. Знати і розуміти законодавчу базу та нормативно-технічну документацію, які регламентують діяльність закладів ресторанного господарства, вміти виконувати пов'язані з цим процедури	<input type="checkbox"/>	Стандартизація, сертифікація і метрологія	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Залік
		Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції, лабораторні роботи, самостійна робота, КР	Залік. 3 екзамени. Захист
		Кваліфікаційна робота	Самостійна робота	Захист
ПР 23. Мати навички з організації роботи	<input checked="" type="checkbox"/>	Менеджмент	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен

окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності		Організація ресторанного господарства	Лекції, лабораторні роботи, практичні заняття, самостійна робота, КР	2 екзамени. Захист
		Практика виробнича (технологічна)	Самостійна робота	Залік
ПР 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства	☒	Менеджмент	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Проектування закладів ресторанного господарства з основами САД	Лекції, практичні заняття, самостійна робота, КР	2 екзамени. Захист
ПР 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі ділянки із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення	☒	Проектування закладів ресторанного господарства з основами САД	Лекції, практичні заняття, самостійна робота, КР	2 екзамени. Захист
		Кваліфікаційна робота	Самостійна робота	Захист
ПР 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту	☒	Устаткування закладів ресторанного господарства	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Проектування закладів ресторанного господарства з основами САД	Лекції, практичні заняття, самостійна робота, КР	2 екзамени. Захист
		Кваліфікаційна робота	Самостійна робота	Захист
ПР 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)	☒	Фізіологія, гігієна та санітарія	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Теоретичні основи харчових технологій	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції, лабораторні роботи, самостійна робота, КР	Залік. 3 екзамени. Захист
		Практика виробнича (технологічна)	Самостійна робота	Залік
		Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Мікробіологія і товарознавство	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Харчова хімія та біохімія	Лекції, лабораторні роботи та самостійна робота	2 екзамени
ПР 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів	☒	Стандартизація, сертифікація і метрологія	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Залік
		Управління якістю продукції та послуг готельно-	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен

		ресторанного господарства		
		Харчова хімія та біохімія	Лекції, лабораторні роботи та самостійна робота	2 екзамени
		Харчові технології	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	2 екзамени
		Безпека харчових продуктів та НАССР у галузі	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
<i>ПР 09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти</i>	☒	Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції, лабораторні роботи, самостійна робота, КР	Залік. 3 екзамени. Захист
		Проектування закладів ресторанного господарства з основами САД	Лекції, практичні заняття, самостійна робота, КР	2 екзамени. Захист
		Стандартизація, сертифікація і метрологія	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Залік
		Кваліфікаційна робота	Самостійна робота	Захист
<i>ПР 08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі</i>	☒	Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції, лабораторні роботи, самостійна робота, КР	Залік. 3 екзамени. Захист
		Кваліфікаційна робота	Самостійна робота	Захист
		Харчові технології	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	2 екзамени
<i>ПР 07. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування</i>	☒	Устаткування закладів ресторанного господарства	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Харчові технології	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	2 екзамени
		Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції, лабораторні роботи, самостійна робота, КР	Залік. 3 екзамени. Захист
		Організація ресторанного господарства	Лекції, лабораторні роботи, практичні заняття, самостійна робота, КР	2 екзамени. Захист
		Практика виробнича (технологічна)	Самостійна робота	Залік
		Безпека харчових продуктів та НАССР у галузі	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Кваліфікаційна робота	Самостійна робота	Захист
<i>ПР 06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини</i>	☒	Фізіологія, гігієна та санітарія	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Теоретичні основи харчових технологій	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Харчова хімія та біохімія	Лекції, лабораторні роботи та самостійна робота	2 екзамени
<i>ПР 05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та законмірності</i>	☒	Харчова хімія та біохімія	Лекції, лабораторні роботи та самостійна робота	2 екзамени
		Мікробіологія і товарознавство	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен

<i>фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення</i>		Теоретичні основи харчових технологій	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Харчові технології	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	2 екзамени
		Безпека харчових продуктів та НАССР у галузі	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
<i>ПР 04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань</i>	☒	Ділова українська мова	Практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Іноземна мова	Практичні заняття та самостійна робота	2 екзамени
		Статистика	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Соціологія	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Практикум з іноземної мови	Практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Устаткування закладів ресторанного господарства	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Теоретичні основи харчових технологій	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Харчові технології	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	2 екзамени
		Економіка підприємства	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції, лабораторні роботи, самостійна робота, КР	Залік. 3 екзамени. Захист
		Практика виробнича (технологічна)	Самостійна робота	Залік
		Безпека харчових продуктів та НАССР у галузі	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Кваліфікаційна робота	Самостійна робота	Захист
		Харчова хімія та біохімія	Лекції, лабораторні роботи та самостійна робота	2 екзамени
<i>ПР 03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру</i>	☒	Кваліфікаційна робота	Самостійна робота	Захист
		Статистика	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Бухгалтерський облік	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Інформатика та інформаційні технології	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Залік
<i>ПР 02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом</i>	☒	Історія української державності та культури	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Залік
		Соціологія	Лекції, практичні заняття та	Екзамен

<i>продовження освіти та самоосвіти</i>			самостійна робота	
		Устаткування закладів ресторанного господарства	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Харчові технології	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	2 екзамени
		Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції, лабораторні роботи, самостійна робота, КР	Залік. 3 екзамени. Захист
		Практика виробнича (технологічна)	Самостійна робота	Залік
		Безпека харчових продуктів та НАССР у галузі	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Європейські цінності та євроінтеграційний процес	Лекції та самостійна робота	Залік
<i>ПР 01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій та ресторанного господарства</i>	☒	Харчові технології	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	2 екзамени
		Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції, лабораторні роботи, самостійна робота, КР	Залік. 3 екзамени. Захист
		Організація ресторанного господарства	Лекції, лабораторні роботи, практичні заняття, самостійна робота, КР	2 екзамени. Захист
		Практика виробнича (технологічна)	Самостійна робота	Залік
		Безпека харчових продуктів та НАССР у галузі	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Екзамен
		Стандартизація, сертифікація і метрологія	Лекції, практичні заняття та самостійна робота	Залік
		Кваліфікаційна робота	Самостійна робота	Захист
<i>ПР 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти</i>	☒	Технологія продукції ресторанного господарства	Лекції, лабораторні роботи, самостійна робота, КР	Залік. 3 екзамени. Захист
		Практика виробнича (технологічна)	Самостійна робота	Залік
		Кваліфікаційна робота	Самостійна робота	Захист