

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

| | |
|---------------------|--|
| Заклад вищої освіти | Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського |
| Освітня програма | 51947 Ресторанні технології |
| Рівень вищої освіти | Магістр |
| 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 | 51947 |
| Назва ОП | Ресторанні технології |
| Галузь знань | 18 Виробництво та технології |
| Спеціальність | 181 Харчові технології |
| Спеціалізація (за наявності) | <i>відсутня</i> |
| Рівень вищої освіти | Магістр |
| Тип освітньої програми | Освітньо-професійна |
| Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня) | Бакалавр, Магістр (ОКР «спеціаліст») |
| 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 економіки та туризму. |
| 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 | 1 р. 4 міс. |
| очна денна | 1 р. 4 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), з 2004 р. за даною спеціальністю здійснюється підготовка магістрів. Протягом років назва спеціальності неодноразово зазнавала змін. З 2014 р. освітній процес за даною спеціальністю продовжився у м. Кривий Ріг. Відповідно до Закону України «Про вищу освіту» у 2016 р. в ДонНУЕТ був розроблений Стандарт (тимчасовий) вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології», відповідно до якого здобувачі вищої освіти отримували освітню кваліфікацію магістра з харчових технологій. У 2023 р., у зв'язку з наявністю на Дніпропетровщині великої кількості 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 2023 р. Проектною групою із науково-педагогічних працівників за фахом на підставі Стандарту вищої освіти для другого (магістерського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» (наказ МОН від 22.10.2020 р., № 1295 зі змінами від 15.11.2021 р., № 1224) була розроблена освітня програма «Ресторанні технології» для другого (магістерського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології». Освітня програма була затверджена Вченою Радою (протокол № 13 від 29.06.2023 р., наказ ректора № 111 від 29.06.2020 р.). Набір на освітню програму «Ресторанні технології» вперше був здійснений у вересні 2023 р.

5. Інформація про контингент здобувачів вищої освіти на ОП станом на 1 жовтня поточного навчального року у розрізі форм здобуття освіти та ліцензійний обсяг за ОП

| 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 | 2024 - 2025 | 45 | 5 | 6 | 0 | 0 |
| 2 курс | 2023 - 2024 | 50 | 7 | 4 | 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 | 18973 Харчові технології 5866 Технології в ресторанному господарстві 52927 Технології ресторанного господарства 51947 Ресторанні технології |
| третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень | програми відсутні |

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

| | Загальна площа | Навчальна площа |
|--|----------------|-----------------|
| Усі приміщення ЗВО | 6439 | 4808 |
| Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління) | 0 | 0 |
| Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж | 6439 | 4808 |

| | | |
|--|---|---|
| право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо) | | |
| 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>ОПП 181 Ресторанні технології_маг_2023.pdf</i> | KudooKyUml/tvitf2+PxetGI2I2qks3wcszi/oC6LGE= |
| Навчальний план за ОП | <i>дХТ 2024 маг.pdf</i> | qohHPohof3M1OnVkBwJTsQdsikhNm/4GtDCGiPQDLQ E= |
| Навчальний план за ОП | <i>зХТ 2024 маг.pdf</i> | Peo5fE87aT+suQwAiB36AoztfQWihZK9k+1v8a8OBDU= |
| Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти) | <i>Пропозиції та рекомендації від роботодавців (витяг з протоколу засідання кафедри).pdf</i> | HbFW/sSe9FU68n3oHWoVfqJDUbn6G6M1QGvWas9m 4M= |
| Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти) | <i>Рецензія_Президент Асоціації кулінарів України.pdf</i> | 9MXdB/7saO4kBLUFfHQ/HSzNGYiKtYuhAv5V2UsFILY = |
| Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти) | <i>Рецензія_ДТЕУ.pdf</i> | 1LrtpdGv6B5IBvPGC3GVUf37iST3R27KiV5qywaee3AE= |
| Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти) | <i>Рецензія_ресторан Розмарин.PDF</i> | QWKTkXrxQ1HLzkMs65fhwro8jmfzJU6SGAIxPYRiafc= |
| Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти) | <i>Рецензія_ТОВ Криворіжхліб.pdf</i> | eRkpSkfQx8TpzVh2WNxUzkOg28dCK1ooUCEPG7a1+nc = |

1. Проектування освітньої програми

Чи освітня програма дає можливість досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти? 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?

Досягнення програмних результатів навчання забезпечується:

1) змістом, структурою і логічною послідовністю освітніх компонентів (ОК). Результати навчання досягаються таким чином: РН1 - за рахунок ОПП2,4,5,7,8,10; РН2 - за рахунок ОПП1,2,4,5,7, 10; РН3 - ОПП1,2,6,8, 10; РН4 - за рахунок ОПП1,10; РН5 - ОПП2,4,5,6,7, 10; РН6 - ОПП3,7,10; РН7 - всіх професійних ОК; РН8 - ОПП5,8,10; РН9 - майже всіх ОК; РН10 - ОПП2,4,5,7,8, 10; РН11 - ОПП1,6,7,10;

2) участю здобувачів у роботі наукового гуртка, НДР кафедри та у наукових конференціях;

3) за рахунок навчання принципам презентації і пояснення ідей, понять і концепцій; усвідомлення мети спілкування; врахування особливостей аудиторії або співрозмовників; навичками переконання, уміння вести діалог; уникання дискримінаційної мови, впевненість;

4) використанням студентоцентризованих технологій навчання: flipped classroom, peer-to-peer-learning, peer learning;

5) створенням освітнього комунікативного середовища;

6) виконанням групових проєктів;

7) реалізацією міжпредметних зв'язків професійних ОК (наприклад, ОПП2→ОПП4→ОПП5);

8) проходженням переддипломної практики;

9) забезпеченням конструктивної взаємодії викладача/адміністрації та здобувача ВО.

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.

Чи зміст освітньої програми враховує вимоги відповідних професійних стандартів (за наявності)?

Відповідний професійний стандарт відсутній.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням потреб заінтересованих сторін (стейкхолдерів)?

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

Під час формування мети та програмних результатів навчання ОП в 2023 р. було здійснено опитування здобувачів ВО щодо мети ОП та очікуваних результатів навчання, результати якого були використанні при підготовці ОП «Ресторанні технології». Результати опитування розглядалися проєктною групою та були враховані під час підготовки навчального плану та ОП, в змісті та структурі окремих освітніх компонентів. З 2020-2021 н.р. в Університеті запроваджено он-лайн анкетування усіх груп стейкхолдерів, результати яких будуть враховані в подальших поліпшеннях навчального плану. Пропозиції та інтереси випускників ОП не враховувалися, оскільки акредитація первинна.

- роботодавці

В процесі формування ОП (2023 р.) проєктною групою було проведено консультації із потенційними роботодавцями та їх опитування щодо мети та програмних результатів навчання, що дозволило встановити необхідність звернення уваги до: застосування спеціального обладнання, сучасних методів та інструментів, у тому числі комп'ютерного моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях та ресторанному бізнесі; вміння оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів; здатності вільно володіти іноземною мовою для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій та ресторанного господарства; можливості впровадження у практичну виробничу діяльність ефективних технологій, обладнання та раціональних методів управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку галузі. Усі пропозиції були враховані при підготовці навчального плану (навчальні дисципліни: «Комп'ютерне моделювання в галузі», «Інноваційні ресторани технології», «Управління якістю та методи досліджень в ресторанному господарстві», «Технологічні основи безпеки харчових продуктів», «Іноземна мова (поглиблений курс)»; практика переддипломна (виробнича).

- академічна спільнота

При формуванні ОП були враховані наукові інтереси членів проєктної групи, їх професійний досвід викладацької діяльності (НД «Інноваційні ресторани технології», НД «Наукові основи конструювання крафтової продукції», НД «Технологічні основи безпеки харчових продуктів», НД «Управління якістю та методи досліджень в ресторанному господарстві» 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 за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти (наказ МОН від 22.10.2020 р., № 1295 зі змінами від 15.11.2021 р., № 1224).

Чи мета освітньої програми відповідає місії та стратегії закладу вищої освіти?

Мета освітньої програми відповідає місії та стратегії Університету.

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-2/>

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

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку науки і спеціальності?

При формуванні мети і програмних результатів навчання було враховано:

- 1) тенденції розвитку науки, а саме: розвиток технологій функціональних продуктів, шляхом корекції їх змісту за допомогою функціональних інгредієнтів, з програмованим вмістом білків, жирів, вуглеводів та інших інгредієнтів; розробка нових видів і форм харчових продуктів нового покоління; розробка рецептур багатокomпонентних харчових продуктів із заданими властивостями; впровадження інноваційних технологічних процесів в закладах ресторанного господарства; використання енергозберігаючих технологій виробництва продукції харчування; залучення в оборот підприємств харчової промисловості та ресторанної індустрії вторинних ресурсів, що дозволяє збільшити вихід готової продукції з одиниці сировини, яка переробляється;
- 2) тенденції розвитку спеціальності, а саме: впровадження інноваційних безвідходних та ресурсозберігаючих технологій виробництва; забезпечення високої якості та безпечності продукції на основі відповідних стандартів; 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).

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку ринку праці, галузевого та регіонального контексту?

При формуванні мети та програмних результатів навчання було враховано:

- 1) тенденції розвитку регіонального ринку праці: підвищені вимоги роботодавців до працівників, які здатні розв'язувати комплексні завдання підприємств галузі, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності; забезпечення виробничо-технологічної та сервісної діяльності в закладах з використанням комп'ютерних технологій та CAD-систем і врахуванням міжнародних стандартів якості; збільшення кількості закладів ресторанної галузі для населення з середнім рівнем доходу.

2) регіональний контекст.

На Дніпропетровщині за видом економічної діяльності «Тимчасове розміщування та організація харчування» станом на 2022 р. функціонувало 4768 суб'єктів господарювання. Реалізація у Кривому Розі програми «Індустріальний туризм» та розташування в місті центру світової промисловості («АрселорМіттал Кривий Ріг») обумовлює наявність сталого попиту на послуги харчування, що відповідають міжнародним стандартам якості. Потреба у фахівцях високого рівня, здатних розв'язувати комплексні завдання є досить великою.

3) галузевий контекст.

Враховані галузеві вимоги до фахівців, а саме: здатність обирати та застосовувати спеціалізоване обладнання та прилади, науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у галузі; планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі; захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням досвіду аналогічних вітчизняних освітніх програм?

- При формуванні мети та програмних результатів навчання ОП було враховано досвід аналогічних вітчизняних ОП:
- вивчення досвіду Державного торговельно-економічного університету визначило включення НД: «Інноваційні ресторани технології», «Іноземна мова (поглиблений курс)», «Комп'ютерне моделювання в галузі» <https://knute.edu.ua/file/MjkwMjQ=/3e19bbf521ac6e7959aef2e2a0e1cf8f.pdf>;
 - вивчення досвіду Полтавського університету економіки і торгівлі визначило включення НД: «Інтелектуальна власність та патентознавство», «Практика переддипломна (виробнича)», «Управління якістю та методи досліджень в ресторанному господарстві», «Технологічні основи безпеки харчових продуктів», «Інноваційні ресторани технології», «Іноземна мова (поглиблений курс)» <https://vstup.puet.edu.ua/spec/tehnologiyi-v-restorannomu-gospodarstvi/>;
 - вивчення досвіду Державного біотехнологічного університету визначило включення НД: «Методологія наукових досліджень», «Наукові основи конструювання крафтової продукції», «Інноваційні ресторани технології», «Іноземна мова (поглиблений курс)», «Інтелектуальна власність та патентознавство», «Практика переддипломна (виробнича)» <https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/osvitnya-diyalnist/osvitni-programi/>;
 - вивчення досвіду Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара визначило включення НД: «Методологія наукових досліджень», «Інтелектуальна власність та патентознавство», «Практика переддипломна (виробнича)», «Технологічні основи безпеки харчових продуктів», «Інноваційні ресторани технології», «Іноземна мова (поглиблений курс)» https://www.dnu.dp.ua/docs/osvitni_programy/nabir_20_21_m/m_2020_2021_181_s.pdf;
 - вивчення досвіду Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя визначило включення

НД: «Управління якістю та методи досліджень в ресторанному господарстві», «Інноваційні ресторани технології», «Іноземна мова (поглиблений курс)», «Інтелектуальна власність та патентознавство», «Практика переддипломна (виробнича)» <https://m.tntu.edu.ua/storage/pages/00000484/op181m.pdf>;
-вивчення досвіду Державного вищого навчального закладу «Український державний хіміко-технологічний університет» визначило включення НД: «Інноваційні ресторани технології», «Іноземна мова (поглиблений курс)», «Методологія наукових досліджень», «Інтелектуальна власність та патентознавство», «Комп'ютерне моделювання в галузі» <https://udhtu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/12/181-M-OPP-Pr.pdf>;
-вивчення досвіду Сумського аграрного національного університету визначило включення НД: «Управління якістю та методи досліджень в ресторанному господарстві», «Інноваційні ресторани технології», «Іноземна мова (поглиблений курс)», «Практика переддипломна (виробнича)» <https://udhtu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/12/181-M-OPP-Pr.pdf>;
Також було враховано досвід аналогічних ОП Національного університету харчових технологій, Одеського національного технологічного університету, Черкаського державного технологічного університету, Уманського НУС тощо.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням досвіду аналогічних іноземних освітніх програм?

При формуванні мети та програмних результатів навчання ОП було враховано досвід аналогічних іноземних освітніх програм закордонних ЗВО (Johns Hopkins University - США, University of Alberta - Канада, Le Cordon Bleu London - Англія, University of Derby - Англія, Nebrija University - Іспанія, Cork University - Ірландія):

- вивчення досвіду Cork University (ОП «Food Business & Innovation») визначило включення НД «Інноваційні ресторани технології» (<https://www.findamasters.com/masters-degrees/course/food-business-and-innovation-msc/?i271d7839c51991>). Дана навчальна дисципліна забезпечує досягнення ПРН: 1, 2, 3, 5, 7, 9, 10;

- введення НД «Технологічні основи безпеки харчових продуктів» спирається на приклад з аналогічних ОП University of Alberta – ОП «Food Safety» (<https://www.ualberta.ca/public-health/programs/mph-programs/mph-food-safety.html>), Johns Hopkins University – ОП «Food Safety Regulation» (<https://www.onlinestudies.com/Master-of-Science-in-Food-Safety-Regulation/USA/Johns-Hopkins-University-Advanced-Academic-Programs>), Nebrija University – ОП «Quality, Hygiene and Food Safety» (<https://www.onlinestudies.com/Masters-Degree-in-Quality-Hygiene-and-Food-Safety/Spain/IMF/>). Дана навчальна дисципліна забезпечує досягнення ПРН: 1, 2, 5, 6, 7, 9, 10, 11, 12;

- включення НД «Наукові основи конструювання крафтової продукції» визначено спираючись на ОП «Culinary Innovation Management» Le Cordon Bleu London (<https://www.cordonbleu.edu/london/culinary-innovation-management-msc/en>). Дана навчальна дисципліна забезпечує досягнення ПРН: 1, 2, 5, 7, 9, 10.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

90

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)?

53

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

25

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» другого (магістерського) рівня вищої освіти, що регламентована Стандартом вищої освіти для вказаної спеціальності, затвердженим наказом МОН України від 22.10.2020 р., № 1295 зі змінами від 15.11.2021 р., № 1224. 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 ОП забезпечується тими освітніми компонентами, що орієнтовані на вивчення наукових концепцій, категорій, принципів, методів, харчових та рестораних технологій.

За набуття здобувачами ВО практичних навичок відповідає цикл освітніх компонентів професійної підготовки, переддипломна (виробнича) практика. Методи, методики та технології: методики забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, методи планування і проведення експериментальних досліджень та обробки їх результатів, технології харчових виробництв та закладів ресторанного господарства, інформаційні та комп'ютерні технології.

Інструменти та обладнання: спеціалізоване 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 си́лабусами 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 02.01-01-2024 «Про організацію освітнього процесу» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/R-DonNUET-02.01-01-2024.pdf>), П ДонНУЕТ 02.01-11-2023 «Про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/R-DonNUET-02.01-11-2023.pdf>).

Індивідуальний навчальний план здобувача ВО враховує вимоги ОП, освітньо-професійні та особистісні інтереси здобувача ВО. Індивідуальним навчальним планом здобувача ВО передбачено 27,8 % вибіркового дисциплін. ОП передбачає можливість вільного вибору навчальних дисциплін здобувачами ВО у 2-3 семестрах.

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

Вибір навчальних дисциплін здійснюється здобувачами ВО у межах, передбачених відповідними ОП 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 02.01-01-2024 «Про організацію освітнього процесу» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/R-DonNUET-02.01-01-2024.pdf>), положенням П ДонНУЕТ 02.01-11-2023 «Про індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/R-DonNUET-02.01-11-2023.pdf>).

Вибір навчальних дисциплін здійснюється з Банку дисциплін Університету на відповідний навчальний рік. Запис на вибіркові дисципліни здійснюється в II етапи. I етап – вибір здобувачами ВО вибіркового дисциплін з Банку дисциплін Університету за допомогою програмного продукту «Вибір дисциплін» на освітньому порталі <http://donnuet.ddns.net>. II етап – уточнення вибіркової компоненти із врахуванням затверджених розкладів навчальних занять (застосовується у разі, якщо здобувач ВО не може відвідувати обрану дисципліну через співпадіння розкладів викладання навчальних дисциплін). Запис на вибіркові дисципліни весняного семестру першого року навчання здобувачами ВО всіх форм здобуття вищої освіти за освітнім ступенем магістра здійснюється Приймальною комісією під час вступної кампанії. Інформація про вибіркові дисципліни (у вигляді робочої програми, анотації та презентації) наявна на сайті Університету (вкладення Студенту - Каталог дисциплін) та на інформаційних сайтах кафедр.

До 03.11 кожного року на сайті Університету розміщуються Банк дисциплін Університету на осінній та весняний семестри наступного навчального року за рівнями вищої освіти.

До 03.11 кожного року для ознайомлення здобувачів ВО зі структурою, змістом вибіркового дисциплін на сайтах кафедр розміщуються анотації та презентації навчальних дисциплін.

Дирекції ННІ спільно із кафедрами організують ознайомлення здобувачів ВО із анотаціями та презентаціями навчальних дисциплін, що пропонуються до вивчення у наступному навчальному році, та інструкцією щодо здійснення вибору із використанням програмного продукту «Вибір дисциплін», що затверджена наказом ректора. Результати здійснення вибору дисциплін затверджуються вченою радою ННІ (до 1 грудня) за кожною академічною групою та використовуються для формування індивідуальних навчальних планів здобувачів ВО.

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 05.02-01-2023 «Про практичну підготовку здобувачів вищої освіти» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/R-DonNUET-05.02-01-2023.pdf>).

ОП «Ресторанні технології» передбачено переддипломну (виробничу) практику (8 кредитів, 3 семестр).

Переддипломна практика надає здобувачам ВО досвід професійної діяльності, сприяє узагальненню і вдосконаленню здобутих здобувачами ВО знань, практичних умінь та навичок, оволодінню професійним досвідом, формуванню у них методологічних вмінь і навичок щодо виділення проблеми, її дослідження, розроблення варіантів вирішення, пошуку найоптимальнішого варіанту та підготовки проекту самостійних пропозицій щодо впровадження новітніх технологій у реальних сучасних умовах функціонування підприємства. Також практика забезпечує збір матеріалів для написання кваліфікаційної роботи. Здобувачі ВО мають можливість проходити практику у м. Кривий Ріг. Під час проходження практики формуються наступні компетентності, передбачені Стандартом вищої освіти: ЗК 1-ЗК 5, СК 1-СК 8.

Зміст і завдання практичної підготовки визначаються програмою практики та методичними вказівками, що розроблені кафедрою відповідно до Положення П ДонНУЕТ 05.02-01-2023.

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

Продемонструйте, що ОП дозволяє забезпечити набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills) упродовж періоду навчання

Освітні компоненти ОП дозволяють поруч з hard skills сформувати та розширити спектр soft skills (SS) здобувачів ВО. SS навички студенти 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, технологія „Мікрофон”, технологія „Карусель”, технології „Бліц-інтерв`ю”, підхід peer learning, переддипломна 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: мовні – НД «Іноземна мова (поглиблений курс)»; управління власним розвитком – НД «Методологія наукових досліджень», ситуаційної обізнаності – НД: «Управління якістю та методи досліджень в ресторанному господарстві», «Інноваційні ресторани технології», «Управління конкурентоспроможністю», «Наукові основи конструювання крафтової продукції», «Інтелектуальна власність та патентознавство», «Комп'ютерне моделювання в галузі».

Продемонструйте, що зміст освітньої програми має чітку структуру; освітні компоненти, включені до освітньої програми, становлять логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дають можливість досягти заявленої мети та програмних результатів навчання. Продемонструйте, що зміст освітньої програми забезпечує формування загальнокультурних та громадянських компетентностей, досягнення програмних результатів навчання, що передбачають готовність здобувача самостійно здійснювати аналіз та визначати закономірності суспільних процесів

Зміст освітньої програми має чітку структуру, а саме: містить загальну інформацію, опис предметної області, характеристику освітньої програми, придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання, викладання та оцінювання, програмні компетентності та результати навчання, модуляризацію програми, перелік компонент та їх логічну послідовність, форми атестації здобувачів ВО, матрицю відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми та матрицю забезпечення програмних результатів навчання відповідними компонентами освітньої програми, структурно-логічну схему.

Освітні компоненти (ОК), включені до освітньої програми, становлять логічну взаємопов'язану систему (розділ VI освітньої програми). Базові ОК є передумовою для вивчення інших ОК. Наприклад, ОК «Інноваційні ресторани технології» → ОК «Технологічні основи безпеки харчових продуктів» → ОК «Практика переддипломна (виробнича)». Під час опанування ОК можна простежити логічний взаємозв'язок (наприклад, ОК «Наукові основи конструювання крафтової продукції» → ОК «Інтелектуальна власність та патентознавство», «Комп'ютерне моделювання в галузі», «Методологія наукових досліджень» → ОК «Практика переддипломна (виробнича)». Освітні компоненти в сукупності дають можливість досягти заявленої мети ОП та всіх програмних результатів навчання.

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 переддипломної (виробничої) 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.

Яким чином структура освітньої програми, освітні компоненти забезпечують практикоорієнтованість освітньої програми? Якщо за ОП здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти, опишіть модель та форми її реалізації

Практикоорієнтованість освітньої програми забезпечується таким чином:

- 1) Проходженням переддипломної практики (8 кр.) в реальних умовах виробництва на підприємствах ресторанного господарства та харчової промисловості, що надає здобувачам ВО досвід професійної діяльності, сприяє вдосконаленню здобутих здобувачами ВО практичних умінь та навичок, оволодінню професійним досвідом.
- 2) Проведенням практичних занять з дисциплін циклу професійної підготовки (10 кр.), де у здобувачів ВО є можливість закріплювати теоретичний матеріал на практиці, у тому числі в лабораторних умовах (НД «Інноваційні ресторани технології», «Наукові основи конструювання крафтової продукції» тощо) та комп'ютерних класах (НД «Комп'ютерне моделювання в галузі»), що сприяє узагальненню і вдосконаленню здобутих здобувачами ВО знань, формуванню у них практичних умінь і навичок.

- 3) Запрошенням професіоналів-практиків та фахівців галузі для проведення майстер-класів, практичних занять, вебінарів, де вони діляться професіональним досвідом практичної роботи в галузі (наприклад, серія майстер-класів та семінарів з ресторанних технологій від Асоціації «USM-Italy» в лабораторії Університету і т. ін.).
- 4) Виконанням кваліфікаційних робіт на основі використання фактичних матеріалів окремих підприємств галузі, що дає можливість здобувачам ставити та успішно вирішувати на професійному рівні науково-дослідницькі та практичні завдання з ресторанних технологій.
- За ОП не здійснюється підготовка здобувачів за дуальною формою освіти.

Яким чином ОП забезпечує набуття здобувачами навичок і компетентностей направлених на досягнення глобальних цілей сталого розвитку до 2030 року, проголошених резолюцією Генеральної Асамблеї Організації Об'єднаних Націй від 25 вересня 2015 року № 70/1, визначених Указом Президента України від 30 вересня 2019 року № 722

ДонНУЕТ входить до рейтингу Times Higher Education Impact Rankings (2021–2024) за 17 глобальними цілями сталого розвитку (ЦСР).

ОП забезпечує набуття здобувачами навичок і компетентностей, направлених на досягнення глобальних ЦСР, наступними шляхами:

- 1 Рациональне використання ресурсів (ЦСР12)–ЗдВО навчаються впроваджувати технології, які мінімізують відходи, оптимізують використання енергії, води та прод. хар-я. Це сприяє зменшенню впливу на навколишнє середовище
 - 2 Здорове харчування та продовольча безпека (ЦСР2)–ОП включає навчання здоровим харчовим технологіям, що сприяє підвищенню продовольчої безпеки, розробці раціонів, які відпов. стандартам здор. харчування
 - 3 Підвищення якості життя та інклюзія (ЦСР3)–ЗдВО отримують компетенції в розробці технологій для забезпечення збалансованого і безпечного харч-я в різних соц. групах, включаючи людей з особл. потребами
 - 4 Підтримка інновацій та підприємництва (ЦСР9)–навчання інноваційним технологіям в рестор. бізнесі та впровадженню нових моделей управління підприємствами р.г. сприяє екон. розвитку та інноваціям у цій сфері
 - 5 Екологічна стійкість (ЦСР13)–ЗдВО вивчають стратегії впровадження екологічно чистих технологій у рестор. бізнесі, що сприяє зниженню вуглецевого сліду та зміцненню стійкості до змін клімату
 - 6 Партнерство заради сталого розвитку (ЦСР17)–ОП підтримує міжн. спів-во через участь у міжн. проектах, практиках та досл-ях, що сприяє поширенню передових технологій у рестор. галузі та сталого розвитку
- ЦРС 2 - СК 2,6,7 (майже всі ОК)
ЦРС 12 - СК 1,2,4,8 (майже всі ОК)

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

Наведіть посилання на вебсторінку, 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 осіб, які на основі НРК6 (СВО бакалавр) вступають для здобуття ступеня магістра, зараховуються бали, отримані вступником за результатами єдиного вступного іспиту (ЄВІ), що складається за технологіями ЗНО, та фахового іспиту зі спеціальності 181 «Харчові технології» в закладі вищої освіти, відповідно до Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти в 2024 році (далі – Порядок прийому) та Правил прийому до ДонНУЕТ в 2024 році. ЄВІ складається із двох блоків: тесту з іноземної мови та тесту загальної навчальної компетентності (ТЗНК). При вступі на навчання для здобуття ступеня магістра на основі НРК7 (СВО магістр або ОКР спеціаліст, здобутого за іншою спеціальністю) конкурсний відбір здійснюється за результатами ЄВІ або співбесіди з іноземної мови (на вибір вступника) та фахового іспиту зі спеціальності в закладі вищої освіти. За будь-якої траєкторії вступу претенденти подають разом із заявою на участь в конкурсному відборі мотиваційний лист. Програма фахового іспиту зі спеціальності розробляється фаховою атестаційною комісією, розглядається на засіданні кафедри за участю гаранта ОП та затверджується головою приймальної комісії. Мінімальне значення конкурсного балу для допуску вступника до участі в конкурсному відборі на місця державного замовлення складає 130 балів за шкалою 100–200. Встановлені Порядком прийому та 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 та кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах? Яким чином забезпечується доступність цієї процедури для учасників освітнього процесу?

Визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, регулюються положенням ДонНУЕТ 01.03-04-2023 «Про порядок переведення, відрахування, поновлення здобувачів вищої освіти та прийом на основі ступеня молодшого бакалавра, ступеня фахового молодшого бакалавра або освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста під час вступу для здобуття ступеня бакалавра» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/R-DonNUET-01.03-04-2023-1.pdf>), що оприлюднене на сайті Університету.

Наведіть конкретні приклади та прийняті рішення щодо визнання результатів навчання та кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах (зокрема під час академічної мобільності)

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

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання, отриманих в неформальній та/або інформальній освіті? Яким чином забезпечується доступність цієї процедури для учасників освітнього процесу?

Процедура визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, регулюється положенням ПДонНУЕТ 02.01-24-2023 «Про визнання в Донецькому національному університеті економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського результатів навчання, набутих у неформальній/інформальній освіті» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/r-02.01-24-2023.pdf>), що оприлюднене на офіційному сайті Університету.

Наведіть конкретні приклади та прийняті рішення щодо визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті

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

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

Продемонструйте, що освітній процес на освітній програмі відповідає вимогам законодавства (наведіть посилання на відповідні документи). Яким чином методи, засоби та технології навчання і викладання на ОП сприяють досягненню мети та програмних результатів навчання?

Освітній процес здійснюється відповідно до «Закону про освіту», «Закону про вищу освіту», ЛУ, «Стандарту», що знаходить своє відображення у Положеннях та Стандартах Університету.

Відповідно до положення П ДонНУЕТ 02.01-01-2024 «Про організацію освітнього процесу» освітній процес в ДонНУЕТ здійснюється за формами, які у своїй сукупності через диференційний підхід до вибору методів навчання і викладання сприяють досягненню ПРН. Залежно від змісту та особливостей кожної ОК застосовується широкий спектр: 1) методів навчання і викладання: активні імітаційні (кейсовий метод, ділова гра, моделювання ситуацій, комунікативна задача) та неімітаційні (експрес-опитування, дискусія, мозковий штурм, підхід peer-learning та floor-chart, тренінг, студентська наукова конференція, технологія «Мікрофон», екскурсії, дослідницько-пошукові проєкти) методи; 2) засобів навчання: бібліотечні фонди, цифрові методичні матеріали, відео лекції, графічні та технічні засоби, програмне забезпечення, технологічне обладнання та ін.; 3) технологій навчання: пояснювально-ілюстративне, проблемне, програмоване і диференційоване навчання.

Логічна послідовність вивчення та взаємозв'язок ОК, застосування широкого спектру методів, засобів та технологій навчання і викладання у своїй сукупності сприяють досягненню мети та ПРН.

Розробка методичного забезпечення ОП базується на окреслених методах, засобах та технологіях навчання і викладання та забезпечують набуття здобувачами ОП hard skills, soft skills і дозволяє досягти ПРН.

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

Методи, засоби та технології 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 ВО методами, засобами та технологіями навчання і викладання встановлюється за допомогою анкетування. Відповідно до Положення 02.02.13-2023 «Про анкетування стейкхолдерів» в ДонНУЕТ здійснюється опитування за 17 анкетами, в т.ч. за анкетой SQ_5 «Опитування здобувачів вищої освіти щодо відповідності форм, методів навчання і викладання вимогам студентоцентрованого підходу». У ДонНУЕТ було проведено on-line опитування (2-5.09.2024 р.) щодо рівня задоволеності здобувачів методами, засобами і технологіями навчання і викладання. Результати опитування було обговорено на засіданні кафедри (протокол № 2 від 09.09.2024 р.) та дозволяють зробити висновок про високий рівень їх задоволеності методами, засобами та технологіями навчання і викладання: оцінки окремих аспектів отримали від респондентів у переважній більшості оцінки «повністю задоволений (а)» та «скоріше задоволений (а)».

Продемонструйте, яким чином забезпечується відповідність методів, засобів та технологій 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 02.01-01-2024 «Про організацію освітнього процесу», П ДонНУЕТ 02.02-04-2023 «Про методичне забезпечення освітньої програми» <https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/R-DonNUET-02.02-04-2023-.pdf>, П ДонНУЕТ 02.02-03-2023 «Про методичне забезпечення навчальної дисципліни» <https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/R-DonNUET-02.02-03-2023.pdf>) 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) засобів і технологій викладання та 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 здачами індивідуальних та самостійних робіт, порядком та критеріями їх оцінювання. Додаткова інформація надається викладачем протягом семестру (участь у олімпіадах, конкурсах тощо).

За ОК «Практика переддипломна (виробнича)» 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-dis-mag-2/>), в методичних рекомендаціях та в 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 (поглиблений курс)», білінгвальні НД)
- 2) набуття дослідницьких навичок і вмінь (НД «Методологія наукових досліджень»)
- 3) виконання кваліфікаційної роботи
- 4) виконання індивід. завдань науково-дослідного характеру
- 5) участі здобувачів ВО у Міжнар. та Всеукр. конкурсах студ. наукових робіт:
 - Міжнародний конкурс студ. наук. робіт «Black Sea Science», ОНУ, Одеса: Мороз В., Переверзев О., 2024 р. - диплом 3 ст.; Шеленков Я., 2023 р. - диплом 3 ст.
 - IV, III Всеукр. конкурс студентських наукових робіт «Інноваційні ресторани технології», ДТЕУ, Київ: Мороз В., 2024 р. - диплом 2 ст., Шеленков Я., 2023 р. - диплом 2 ст.);
- 6) участі в роботі наукових студ. гуртків: «Сучасні технології інноваційної харчової продукції» (керівник-к.т.н., доцент Сімакова О., здобувачі – Мороз В., Переверзев О., Куєвда М., Роман В., Куліков В., Трухін О.-ХТ-23м; Романова О., Потапова Н.-зХТ-23м);
- 8) участі здобувачів ВО в роботі наукових семінарів: «Науковий підхід до раціональних форм розподілу і кооперації праці в закладах ресторанного господарства та в готельно-ресторанних комплексах», 15.05.2024 р.
- 9) участі в роботі науково-дослідних лабораторій: «Інноваційні технології ГРГ та ХВ», «Інноваційні ресторани технології та фізико-хімічні дослідження ХП» (Мороз В., Переверзев О., Куєвда М., Роман В., Куліков В., Трухін О.-ХТ-23м; Романова О., Потапова Н.-зХТ-23м)
- 10) участі здобувачів ВО у виконанні НДР: «Розробка новітніх технологій виробів з борошна з використанням нетрадиційної рослинної сировини», 2024-2026, №0124U000147 (Роман В., Куліков В., Мороз В., ХТ-23м). «Розробка технологій н/ф для функт. виробів з посіченої м'ясної та рибної маси», 2021-2023, №0121U110140 (Мороз В., Переверзев О., ХТ-23м; Потапова Н., Романова О., зХТ-23м). «Розвиток гот.-рест-ї індустрії України: орган.-екон. аспекти», 2021-2023, №0121U110147 (Куліков В., Трухін О., ХТ-23м; Точона Н., Ліхман Ю., зХТ-23м). «Інноваційні технологічні рішення для забезпечення харчової безпеки населення регіонів з техногенним навантаженням», 2023 (Куєвда М., ХТ-23м; Потапова Н., зХТ-23м)
- 11) участі здобувачів ВО у наук.-практ. конф-х (за 2023-2024 н.р. здобувачі ВО прийняли участь у 5 міжнар. і 3 всеукр. наук.-практ. конф-х, опубліковано 34 тези та 6 фахових статей: X Міжн. наук.-практ. інтерн.-конф. «Харчові добавки харчування здорової та хворої людини» - Мороз В., Куліков В., Переверзев О., Куєвда М., 2023; II міжнар. наук.-практ. форум «Індустрія гостинності: стан, тенденції розвитку та перспективи галузі в умовах євроінтеграційних та військових викликів» - Роман В., Ліхман Ю., Куліков В., 2024; Всеукр. студ. наук. конф. «HoReCa. Наукові ініціативи» - Потапова Н., Точона Н., Ліхман Ю., Роман В., Переверзев О., 2024; I наук.-практ. конф. «Стратегії та політики ЄС: інституційна структура та механізми реалізації» - Карпенко О., Куліков В., 2024 тощо).

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

У відповідності до STU 02.02-10-2023 «Проектування та розробка освітніх програм» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/STU-DonNUET-02.02-10-2023.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 02.02-13-2023 «Реалізація освітніх програм» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/STU-DonNUET-02.02-13-2023-1.pdf>).

Відповідно до положення П ДонНУЕТ 02.02-03-2023 «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 02.02-04-2023 «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 пов'язані з інтернаціоналізацією діяльності за освітньою програмою та закладу вищої освіти

Навчання. Навчальний план ОП передбачає вивчення здобувачами НД «Іноземна мова (поглиблений курс)».

Здобувачі мають доступ до міжнародних наукометричних баз даних Scopus, Web of Science, залучені до проєкту Ukraine Global Faculty, мають можливість проходження міжнародної практики.

Викладання. Викладачі ОП проходять навчання за міжнародними програмами підвищення кваліфікації (Польща, Удовіченко–2021-22рр.; Болгарія, Бочарова–2020р.; Японія, Сімакова–2021р.; Естонія, Бочарова–2022, 2024р.; Великобританія, Сімакова–2022р.; Естонія, Чернега–2024р). Викладання на ОП передбачає білінгвальні дисципліни та 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, Никифоров, Горяїнова, Слащева–Естонія; Сімакова–Великобританія, Японія, Канада; Слащева–США, Німеччина, Іспанія, Латвія; Чернега, Удовіченко–Чехія; Удовіченко–Польща; ас. Боднарук–Латвія); беруть участь у міжнародних науково-практ. конференціях (30 конференцій, 2020–2024–всі викладачі ОП). Протягом 2020–2024 опубліковано у міжн. науком. базах Scopus і WofS (ст.): Чернега-7, Бочарова-5, Удовіченко-5, Сімакова-3, Горяїнова-3, Никифоров-2 та ін.

Міжнародні проєкти. Проєкт ЄС «Підвищення освітн. та наук. ролі ДонНУЕТ як внутрішньопереміщ. закладу в громаді Дон. обл.», 2019-2024-Чернега, Бочарова; 101127413 EVSDESCI, програма Еразмус+напрям Жан Моне, 2023-2026-Бочарова.

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

Яким чином форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів вищої освіти дають можливість встановити досягнення здобувачем вищої освіти результатів навчання для окремого освітнього компонента та/або освітньої програми в цілому?

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 ЄКТС. 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 стрункість); 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 02.01-01-2024 “Про організацію освітнього процесу” (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/R-DonNUET-02.01-01-2024.pdf>), містить вимоги (п. 7.14) до організації та проведення контрольних заходів та критеріїв оцінювання.

Положення П ДонНУЕТ 02.01-07-2023 “Про організацію та проведення підсумкового контролю знань у формі тестування” 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 рекомендаціях 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 «Практика переддипломна (виробнича)» інформацію 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-dis-mag-2/>) 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)? Пр продемонструйте, що результати навчання підтверджуються результатами єдиного державного кваліфікаційного іспиту за спеціальностями, за якими він запроваджений

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

Єдиний державний кваліфікаційний іспит за спеціальністю 181 «Харчові технології» не передбачений.

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 02.01-01-2024 “Про організацію освітнього процесу” (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/R-DonNUET-02.01-01-2024.pdf>),

П ДонНУЕТ 02.01-07-2023 “Про організацію та проведення підсумкового контролю знань у формі тестування”,

П ДонНУЕТ 02.01-06-2023 “Про екзаменаційну комісію” (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/R-DonNUET-02.01-06-2023.pdf>),

П ДонНУЕТ 02.01-17-2023 “Про апеляцію результатів поточного та підсумкового контролю” (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/R-DonNUET-02.01-17-2023.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 процедури проведення контрольних заходів 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 02.01-07-2023 «Про організацію та проведення підсумкового контролю знань у формі тестування». 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 02.01-07-2023 «Про організацію та проведення підсумкового контролю знань у формі тестування» регламентує утворення та правила роботи комісій, які забезпечують проведення контрольних заходів, із дотриманням умов доброчесності 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 02.01-17-2023 «Про апеляцію результатів поточного та підсумкового контролю» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/R-DonNUET-02.01-17-2023.pdf>). Під час реалізації ОП конфліктних ситуацій щодо проведення контрольних заходів не відбувалось, тому відповідні процедури не застосовувались.

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

Порядок повторного проходження контрольних заходів регламентується п. 7.21 положення П ДонНУЕТ 02.01-01-2024 «Про організацію освітнього процесу» та положенням П ДонНУЕТ 02.01-07-2023 «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 вищої освіти Куліков В.О. (гр. ХТ-23М) денної форми здобуття вищої освіти був допущений до складання підсумкового контролю знань з дисципліни «Управління конкурентоспроможністю» (04.12.2023 р., 1 семестр), але під час екзамену одержав незадовільну оцінку («FX» - незадовільно з можливістю повторного складання). За зверненням здобувача ВО Кулікова В.О. директор навчально-наукового інституту надав дозвіл на ліквідацію академічної заборгованості протягом двох тижнів після завершення екзаменаційної сесії (п.7.21.3 Положення). Здобувач Куліков В.О. (22.12.2023 р.) повторно склав екзамен у формі тестування засобами платформи Moodle відповідно до графіку ліквідації заборгованостей і отримав оцінку (60/Е).

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

Процедури Університету, що урегулюють порядок оскарження процедури проведення і результатів контрольних заходів та повторного проходження контрольних заходів, регламентуються положеннями: П ДонНУЕТ 02.01-01-2024 «Про організацію освітнього процесу», П ДонНУЕТ 02.01-06-2023 «Про екзаменаційну комісію», П ДонНУЕТ 02.01-07-2023 «Про організацію та проведення підсумкового контролю знань у формі тестування», П ДонНУЕТ 02.01-17-2023 «Про апеляцію результатів поточного та 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 академічної доброчесності (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2022/02/kodeks-akademichnoi-dobrochesnosti-universytetu-tuhan-baranovskoho.pdf>).

Положення П ДонНУЕТ 02.02-10-2023 «Про запобігання та виявлення академічного плагіату» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/R-DonNUET-02.02-10-2023.pdf>).

Кодекс етики та гідності Університету (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/kodeks-1.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? Вкажіть посилання на репозиторій ЗВО, що містить кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти ОП

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 StrikePlagiarism відповідно до порядку, визначеного в розділі 5 положення П ДонНУЕТ 02.02-10-2023 «Про запобігання та виявлення академічного плагіату» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/R-DonNUET-02.02-10-2023.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.

Посилання на репозиторій, що містить кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти ОП:

[http://elibrarysw.donnuet.edu.ua/cgi/search/archive/advanced?](http://elibrarysw.donnuet.edu.ua/cgi/search/archive/advanced?dataset=archive&screen=Search&documents_merge=ALL&documents=&title_merge=ALL&title=&creators_name_merge=ALL&creators_name=&abstract_merge=ALL&abstract=&date=&keywords_merge=ALL&keywords=&subjects_merge=ANY&type=qualification&divisions=Restaurant&divisions_merge=ANY&stupin=master&stupin_merge=ANY&editors_name_merge=ALL&editors_name=&refereed=EITHER&publication_merge=ALL&publication=&satisfyall=ALL&order=-date%2Fcreators_name%2Ftitle&_action_search=%D0%9F%D0%BE%D0%B8%D1%81%D0%BA+)

[dataset=archive&screen=Search&documents_merge=ALL&documents=&title_merge=ALL&title=&creators_name_merge=ALL&creators_name=&abstract_merge=ALL&abstract=&date=&keywords_merge=ALL&keywords=&subjects_merge=ANY&type=qualification&divisions=Restaurant&divisions_merge=ANY&stupin=master&stupin_merge=ANY&editors_name_merge=ALL&editors_name=&refereed=EITHER&publication_merge=ALL&publication=&satisfyall=ALL&order=-date%2Fcreators_name%2Ftitle&_action_search=%D0%9F%D0%BE%D0%B8%D1%81%D0%BA+](http://elibrarysw.donnuet.edu.ua/cgi/search/archive/advanced?dataset=archive&screen=Search&documents_merge=ALL&documents=&title_merge=ALL&title=&creators_name_merge=ALL&creators_name=&abstract_merge=ALL&abstract=&date=&keywords_merge=ALL&keywords=&subjects_merge=ANY&type=qualification&divisions=Restaurant&divisions_merge=ANY&stupin=master&stupin_merge=ANY&editors_name_merge=ALL&editors_name=&refereed=EITHER&publication_merge=ALL&publication=&satisfyall=ALL&order=-date%2Fcreators_name%2Ftitle&_action_search=%D0%9F%D0%BE%D0%B8%D1%81%D0%BA+)

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 вивченням в межах дисципліни «Методологія наукових досліджень» теми «Інтелектуальна власність та академічна доброчесність», в якій розкриваються питання :

- авторське право та його об'єкти;

- академічної доброчесності як запоруки якісної вищої освіти;

- інтелектуальної власності та авторського права;

- інституційне підґрунтя забезпечення академічної доброчесності в Україні;

- види порушень академічної доброчесності;

- відповідальність за академічно недоброчесну поведінку.

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 проходять обов'язкову перевірку на плагіат відповідно до норм положення П ДонНУЕТ 02.02-10-2023 «Про запобігання та виявлення академічного плагіату» <https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/R-DonNUET-02.02-10-2023.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.

Будь-яка особа, яка констатувала академічний плагіат у науковій роботі НПП ДонНУЕТ, має право звернутися до Науково-технічної ради (НТР) з письмовою заявою, що розглядається на засіданні НТР, яка приймає відповідний висновок. При виявленні плагіату у навчальній роботі здобувача заява подається до комісії з академічної доброчесності відповідної спеціальності.

За порушення академічної доброчесності учасники ОП несуть відповідальність згідно до ст. 42 Закону України «Про освіту» та розділу 7 положення П ДонНУЕТ 02.02-10-2023. Виявлення фактів плагіату у роботах НПП враховується при продовженні / припиненні дії контракту.

Виявлення плагіату у захищеній кваліфікаційній роботі/проекті є підставою для скасування рішення про надання документу про вищу освіту, в інших письмових роботах - для застосування заходів академічного, дисциплінарного впливу.

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

6. Людські ресурси

Продемонструйте, що викладачі, залучені до реалізації освітньої програми, з огляду на їх кваліфікацію та/або професійний досвід спроможні забезпечити освітні компоненти, які вони реалізують у межах освітньої програми, з урахуванням вимог щодо викладачів, визначених законодавством

Всі викладачі, які залучені до реалізації освітньої програми, мають відповідну освітню кваліфікацію, професійний досвід та необхідні досягнення у професійній діяльності (відповідно до пункту 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності, Постанова Кабінету Міністрів України № 1187 від 30 грудня 2015 р.). До реалізації освітньої програми залучено 2 доктори та 5 кандидатів наук:

- Горайнова Ю.А. (НД «Управління якістю та методи досліджень в ресторанному господарстві»), к.т.н, доцент, пункти досягнення у професійній діяльності за останні 5 років: 1, 2, 3, 4, 8, 9, 11, 12, 14, 19;

- Никифоров Р.П. (НД «Інноваційні ресторани технології»), к.т.н, доцент, пункти досягнення у професійній діяльності за останні 5 років: 1, 2, 3, 4, 8, 12, 19;
- Чернега О.Б. (НД «Управління конкурентоспроможністю»), д.е.н, професор, пункти досягнення у професійній діяльності за останні 5 років: 1, 3, 4, 6, 8, 14;
- Сімакова О.О. (НД «Наукові основи конструювання крафтової продукції»), к.т.н, доцент, пункти досягнення у професійній діяльності за останні 5 років: 1, 2, 3, 4, 8, 12, 14, 19;
- Слащева А.В. (НД «Інтелектуальна власність та патентознавство», «Технологічні основи безпеки харчових продуктів»), к.т.н, доцент, пункти досягнення у професійній діяльності за останні 5 років: 1, 3, 4, 8, 12, 14, 19;
- Коренець Ю.М. (НД «Комп'ютерне моделювання в галузі»), ст. викладач, пункти досягнення у професійній діяльності за останні 5 років: 1, 2, 3, 4, 12, 19;
- Бочарова Ю.Г. (НД «Методологія наукових досліджень»), д.е.н, професор, пункти досягнення у професійній діяльності за останні 5 років: 1, 3, 4, 5, 8, 9, 12, 14, 19;
- Удовіченко Г.М. (НД «Іноземна мова (поглиблений курс)» – к.п.н, доцент, пункти досягнення у професійній діяльності за останні 5 років: 1, 3, 4, 8, 12, 15.
Всі викладачі ОП регулярно проходять підвищення кваліфікації як в Університеті, так і поза його межами, у тому числі за кордоном. Наприклад, Сімакова О.О., 2021 р. – Японія, 2022 р. – Великобританія; Бочарова Ю.Г., 2020 р. – Болгарія, 2022 р., 2024 р. – Естонія; Удовіченко Г.М., 2021-2022 р. – Польща; Чернега О.Б., 2024 р. – Естонія. 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 02-03-2023 «Про підвищення кваліфікації педагогічних та науково-педагогічних працівників». Протягом 2020–2024 рр. викладачами ОП опубліковано статті у міжнародних наукометричних базах Scopus і Web of Science (шт.): Чернега О.Б. - 7, Бочарова Ю.Г. - 5, Удовіченко Г.М. - 5, Сімакова О.О. - 3, Горайнова Ю.А. - 3, Никифоров Р.П. - 2 та ін.

Продемонструйте, що процедури конкурсного відбору викладачів є прозорими, недискримінаційними, дають можливість забезпечити потрібний рівень їхнього професіоналізму для успішної реалізації освітньої програми та послідовно застосовуються

Відповідно до положення П ДонНУЕТ 01.02-07-2023 «Про проведення конкурсного відбору для заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників та укладання з ними трудових договорів (контрактів) Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/R-DonNUET-01.02-07-2023.pdf>) інформація про проведення конкурсного відбору висвітлюється на офіційному веб-сайті університету. В п. 2.5. Положення 01.02-07-2023 визначені вимоги до кандидатів на заміщення вакантних посад в Університеті, що враховують професіоналізм, кваліфікацію, стаж та результати наукової діяльності. Викладачі, які обираються за конкурсом, повинні мати науковий ступінь та/або вчене звання, для обрання на посаду асистента повинні мати ступінь магістра (спеціаліста). Процедура відбору викладачів-практиків визначена положенням П ДонНУЕТ 02-14-2023 «Про процедуру відбору викладачів-практиків». У Р. 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. Р. 3 Положення визначає критерії оцінки спроможності претендента сприяти досягненню цілей освітньої програми.

Опишіть, із посиланням на конкретні приклади, яким чином заклад вищої освіти залучає роботодавців, їх організації, професіоналів-практиків та експертів галузі до реалізації освітнього процесу

Роботодавці залучаються за такими напрямками:

1) розробка ОП, в т.ч. навч. плану шляхом здійснення моніторингу думки роботодавців щодо мети та програмних результатів навчання на ОП (прот. засід. кафедри: №10, 02.03.2023р.)

2) організація і проведення практик

3) залучення професіоналів-практиків в якості голів Екзаменаційної комісії із захисту кваліфікаційних робіт;

4) спільна організація заходів:

26.09.23-«Корпоративна культура у готельно-ресторанній мережі «Optima Hotels & Resorts»

17.10.23-Dr Elizabeth Ineson з Manchester Metropolitan University

11.23-серія майстер-класів та семінарів з рестораних технологій від Асоціації «UCM-Italy»

30.03.24-президент Асоціації кулінарів України Магалецький А.

09.04.24-ТОВ «Криворіжхліб»

29.04.24-ресторан «Розмарин»

13.05.24-Професійна Школа Гостинності та Туризму, Боснія та Герцоговина

4) спільне виконання господарських тем.

Професіонали-практики, експерти галузі та роботодавці залучені до проведення майстер-класів, семінарів, відкритих лекцій тощо:

10.10.23-лекція CEO в компанії Expert Solution та програмного забезпечення Servio

18.10.23-бізнес-коуч та експерт індустрії гостинності з Великої Британії Adrian Barsby

19.10.23-компанія «Univar Solutions» представництва «Novozymes»

23.11.23-серія семінарів на «Дні якості Xelyo», Бельгія

19.04.24-технолог «FozzyGroup»

10.05.24-Департамент кондитерського та хлібобулочного виробництва ТОВ «КПІ ПРО»

27.05.24-«Досвід використання спеціалізованих комп'ютерних програм», КДПУ

10.09.24-«Система НАССР у крафтових виробництвах», СНАУ

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 02-03-2023 «Про підвищення кваліфікації педагогічних та НПП».

Викладачі ОП пройшли навчання на базі ДонНУЕТ:

- Використання практик студентоцентрованого підходу в освітн. процесі, 2020р., всі НПП;
- Реалізація дублінських дескрипторів, 2021р., Чернега, Никифоров, Бочарова;
- Практики псих.-педаг. супроводу та підтримки учасників осв. процесу в умовах воєнних дій, 2022р., всі НПП;
- Іннов. практики організації освітньої діяльності: гнучке навчання у вищій освіті, 2023р., всі НПП;
- Інноваційні та інтерактивні технології дистанц. навчання, 2024р., всі НПП.

Університет сприяє професійному розвитку викладачів поза межами закладу:

- Гігієна і санітарія для працівників ЗРГ, 2020р., Сімакова, Коренець;
- науково-педаг. стажування, 2021р., Коренець, Удовіченко;
- Цифрові трансформації в освіті, 2021р., Никифоров;
- the training course «Science and education: problems, prospects and innovations», 2021 р., Сімакова;
- програма «Розробка та впровадження системи НАССР в ЗРГ», 2021р, Слащева, Коренець;
- the training course «International scientific innovations in human life», 2022р, Сімакова;
- Інновації в освіті. Іннов. технології викладання фахових дисциплін, 2022р, Удовіченко;
- тренінг ЄС ЕРАЗМУС+Жан Моне «Регулювання використання харчових добавок», 2023р, Слащева;
- Діджиталізація результатів наукових досліджень, 2023р, Слащева.

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності

Згідно зі Стратегією розвитку ДонНУЕТ (2021-2025) 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), П ДонНУЕТ 04-04-2020 «Про преміювання ННП за підсумками роботи за рік». В ДонНУЕТ впроваджена практика підвищення кваліфікації ННП (Модель досконалості EFQM та її застосування для удосконалення діяльності університетів 2019 р.; Використання практик студентоцентрованого підходу в осв. процесі 2020 р.; Реалізація дублінських дескрипторів 2021 р.; Стипендія Каб. Міністрів - Бочарова, 2020-2022 рр.; Практики псих.-педаг. супроводу та підтримки учасників освітнього процесу в умовах воєнних дій, Інноваційні практики організації осв. діяльності: гнучке навчання у ВО 2023 р.; Інноваційні та інтерактивні технології дистанц. навчання 2024 р.

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

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

Навчально-методичне забезпечення ОП забезпечує досягнення визначених ОП мети та програмних результатів навчання та доступне для ЗДВО:

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

У комп'ютерних класах встановлено ліцензовану ОС Windows, пакет програм Microsoft Office, веб-браузер, програмне забезпечення (ПЗ) для роботи з графічними зображеннями, pdf-файлами. Використовуються платформи Moodle та Microsoft Office 365 Education, що включає програмні продукти Word, Excel, PowerPoint, OneNote, Microsoft Teams та додаткові інструменти для навчання, відкриті веб-сервіси для навчання. Все ПЗ є ліцензованим.

Досягнення мети та ПРН 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) лінгафонний кабінет; 4) лекційні аудиторії, усі оснащені обладнанням для аудіовізуальної підтримки лекцій: проектори BenQ MX580, ноутбуки Acer M541N; 5) комп'ютерні лабораторії; 6) хімічна лабораторія; 7) технологічні лабораторії; 8) актові зали; 9) спортивні зали та стадіон; 10) зони відпочинку, 11) інтернет-лекторій для змішаних форм навчання тощо.

Продемонструйте, яким чином заклад вищої освіти забезпечує доступ викладачів і здобувачів вищої освіти до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, потрібних для навчання, викладацької та/або наукової діяльності в межах освітньої програми, відповідно до законодавства

Відповідно до Закону України «Про освіту» № 2145-VIII від 05.09.2017 р. (зі змінами № 3760-IX від 04.06.2024 р.), розділ VI, ст. 53, 54; Закону України «Про вищу освіту» № 1556-VII від 01.07.2014 р. (зі змінами № 3542-IX від 23.04.2024 р.) Університет забезпечує доступ викладачів і здобувачів ВО до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, потрібних для навчання, викладацької та наукової діяльності.

Всі учасники освітнього процесу мають можливість вільного користування:

- науковою бібліотекою, яка автоматизована бібліотечною інформаційною системою Koha;
- платформами Web of Science та Scopus (є підключення до них);
- репозитарієм Університету;
- комп'ютерними класами з ліцензованим програмним забезпеченням, у т. ч. для роботи з графічними зображеннями, наприклад, ArchiCAD;
- платформами Moodle, Microsoft Teams, Zoom (користування без обмеження в часі);
- інтернет-лекторієм з сучасним оснащенням;
- лекційними аудиторіями (всі оснащені проекторами BenQ MX580 та ноутбуками Acer M541N), лінгафонним кабінетом;
- навчальними лабораторіями, у т. ч. технологічного спрямування (лабораторія «Інноваційних ресторанних технологій» тощо);
- науково-дослідними лабораторіями, у т. ч. експериментальною лабораторією «Інноваційні ресторани технології та фізико-хімічні дослідження харчових продуктів».

Опишіть, яким чином освітнє середовище надає можливість задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою, та є безпечним для їх життя, фізичного та ментального здоров'я

Університет формує, підтримує і удосконалює освітнє середовище, забезпечує комфортні умови для ЗдВО і співробітників. З метою забезпечення задоволеності в навчанні підтримуються оптимальні фізіологічні умови, умови безпеки відповідно до законодавства, соціальні та психологічні умови (відсутність дискримінації, безконфліктність, позитивний моральний клімат). Університет гарантує відповідність середовища вимогам охорони праці і управляє цим середовищем.

Безпечність освітнього середовища досягається:

- 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, користування первинними засобами пожежогасіння; 3) проведення інструктажів перед проведенням лабор. занять; 4) проведення профілактичної роботи серед ЗдВО щодо необхідності дотримання вимог особистої безпеки у побуті; 5) розміщення інформації щодо профілактики нещасних випадків на стендах та у хмарному сховищі Office 365;
- в психологічному аспекті: в період Адаптаційного тижня ЗдВО інформуються про те, що вважається насильством, яким чином можливо мінімізувати ризики та небезпеки, про механізми протидії булінгу (П ДонНУЕТ02.08-2023 "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 ДонНУЕТ02-09-2023 "Про процедури вирішення конфліктних ситуацій").

Опишіть, яким чином заклад вищої освіти забезпечує освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку, підтримку фізичного та ментального здоров'я здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою.

Освітня підтримка: В Університеті реалізується студентоцентризований підхід до організації освітньої діяльності. Діє спеціальний порядок формування індивідуального навч. плану. Вибір НД здійснюється в обсязі не менш як 25% загальної кількості кредитів ЄКТС (консультативну підтримку 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 ЗдВО інд. графіку навчання передбачає можливість встановлення графіку інд. консультацій. В ДонНУЕТ діє порядок ліквідації академічних заборгованостей та порядок подання апеляції. ЗдВО повністю забезпечені інформацією для навчання у доступних форматах з використанням технологій, що враховують обмеження життєдіяльності, зумовлені станом здоров'я.

Організаційна підтримка: Здійснюється адміністрацією ДонНУЕТ, дирекцією ННІ, викладачами кафедри, співробітниками структурних підрозділів. Механізми організаційної підтримки викладені в положеннях: ПДонНУЕТ 02.01-01-2024 Про організацію освітнього процесу, ПДонНУЕТ 02.01-09-2023 Про самостійну роботу, ПДонНУЕТ 02.01-16-2021 Про організацію навчання за індивідуальним графіком, ПДонНУЕТ 04.01-01-2023 Про академічну мобільність, ПДонНУЕТ 05.02-01-2023 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 ПДонНУЕТ 02-04-2023 Про стипендіальне забезпечення, матеріальну допомогу та матеріальне заохочення здобувачів ВО, Правила призначення академічних стипендій, ПДонНУЕТ 02.02-05-2023 Про академічний та загальний рейтинг здобувачів ВО, ПДонНУЕТ 02.01-05-2023 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 фіз. та псих. насильства (ПДонНУЕТ 02-08-2019 Про запобігання та протидію булінгу); спеціальному супроводі (у випадку необхідності) та вільному доступі до інфраструктури Університету.

Підтримка фізичного здоров'я: університет надає можливість ЗдВО підтримувати фізичну активність в обладнаних спортивних залах та стадіонах.

Підтримка ментального здоров'я: ЗдВО можуть звернутися за професійною допомогою до психолога та різних сервісів психолог. допомоги (сайт ДонНУЕТ); мають можливість пройти мультимедійний курс самопомоги у боротьбі зі стресом («Самопоміг+») або отримати індивідуальну психологічну допомогу у межах інтервенції «Управління проблемами+» від фасилітатора International Medical Corps Ревуцької С.

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.

Продемонструйте наявність унормованих антикорупційних політик, процедур реагування на випадки цькування, дискримінації, сексуального домагання, інших конфліктних ситуацій, які є доступними для всіх учасників освітнього процесу та яких послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми

В Університеті наявні унормовані антикорупційні політики, процедури реагування на випадки цькування, дискримінації, сексуального домагання, інших конфліктних ситуацій. Вони є доступними для всіх учасників освітнього процесу, їх послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми.

Врегулювання конфліктних ситуацій забезпечується дотриманням норм Кодексу етики та гідності ДонНУЕТ (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/kodeks-1.pdf>), Правил внутрішнього розпорядку (https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/pravila_vnutrishnogo_rozporiyadku_donnuet.pdf), Правил поведінки в Донецькому національному університеті економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/pravyła-povedinky.pdf>), 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 02-09-2023 «Про процедури вирішення конфліктних ситуацій» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/R-DonNUET-02-09-2023.pdf>).

Врегулювання конфліктних ситуацій, пов'язаних з реалізацією навчального процесу, забезпечується дотриманням процедур, визначених в положеннях П ДонНУЕТ 02.01-01-2024 «Про організацію освітнього процесу» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/R-DonNUET-02-09-2023.pdf>), П ДонНУЕТ 02.01-17-2023 «Про апеляцію результатів поточного та підсумкового контролю» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/R-DonNUET-02.01-17-2023.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 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 цькуванням, 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 на своєму вебсайті

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм регулюються Стандартом Університету «Проектування та розробка освітніх програм» ДонНУЕТ 02.02 - 10 - 2023

Документ відкритий та доступний на сайті Університету за посиланням:

<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/STU-DonNUET-02.02-10-2023.pdf>

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 (вересень 2023 р.) ОП ще не переглядалася. Перегляд ОП заплановано на жовтень-листопад 2024 р. З 2 по 5 вересня 2024 р. було проведено анкетування здобувачів ВО, результати якого розглянуті на засіданні кафедри (протокол № 2 від 09.09.2024 р.); обговорення результатів анкетування на навчально-методичній раді (НМР) Університету заплановано на засіданні 26.09.2024 р. Пропозиції здобувачів ВО врахуються при перегляді та забезпеченні якості ОП, а також при розробці заходів щодо удосконалення організації освітнього процесу. Під час перегляду будуть враховані також пропозиції академічної спільноти, результати анкетування роботодавців та їх рекомендації.

Після обговорення з НПП всіх наданих стейкхолдерами пропозицій на засіданні кафедри буде прийнято рішення про внесення необхідних змін в ОП. Проект ОП буде наданий на розгляд НМР, який після обговорення буде розміщений на сайті випускової кафедри. Після завершення громадського обговорення ОП буде затверджена Вченою Радою Університету. Далі планується щорічний перегляд ОП.

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

30.11.2023 р. Вченою радою Університету схвалено нове положення ПДонНУЕТ 02.02-13-2023 Про анкетування стейкхолдерів, згідно з яким анкетування відбувається за 17 анкетами, в т.ч. опитування ЗдВО щодо індивідуальної освітньої траєкторії, якості професійної підготовки, навчального навантаження, відповідності форм, методів навчання і викладання вимогам студентоцентрованого підходу, відповідності освітнього середовища потребам та інтересам ЗдВО.

У 2024-2025 н.р. згідно з наказом № 76 від 23.08.24р. з 2 по 5 вересня було проведено анкетування ЗдВО. Результати розглянуті на засіданні кафедри (протокол №2 від 09.09.24р.) та врахуються при перегляді та забезпеченні якості ОП, а також при розробці заходів щодо удосконалення організації освітнього процесу.

До прикладу, результати анкетування ЗдВО за анкетною SQ_3 щодо якості практичної підготовки свідчать про те, що практична підготовка проводиться на належному рівні, задовольняє вимоги та очікування більшості ЗдВО. Разом з тим, серед пропозицій було запропоновано регулярне узгодження програми практичної підготовки з представниками від баз практики, тому представники ресторану «Розмарин» приймуть участь в узгодженні програми переддипломної (виробничої) практики.

До інших процедур забезпечення якості ЗдВО залучалися відповідно до Стандартів ДонНУЕТ, а саме беруть участь в опитуванні щодо якості освітньої діяльності (ПДонНУЕТ Про опитування студентів стосовно якості навчальної діяльності) та визначенні рейтингу НПП (ПДонНУЕТ Про щорічне оцінювання та визначення рейтингу НПП).

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

В Університеті працює студентське самоврядування, що діє на основі положення П ДонНУЕТ 06-04-01-20 «Про студентське самоврядування» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/12/r-06.04-01-2020.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 періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості

Кафедрою технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва були отримані схвальні рецензії на ОП від роботодавців, які додаються до звіту. В рецензіях відзначено, що ОП має чітку логіку підготовки здобувачів, розроблена до вимог роботодавців: закладів ресторанного господарства та підприємств харчової промисловості, за ключовими компонентами дозволяє підготувати потрібного фахівця, у навчальному плані міститься навчальні дисципліни, які формують знання та навички, що є необхідними для виконання професійних завдань.

Роботодавці були залучені до процесу створення ОП та будуть залучені до щорічного періодичного перегляду ОП шляхом врахування їх пропозицій щодо удосконалення ОП. В процесі формування ОП (2023 р.) проектною групою було проведено консультації із потенційними роботодавцями та їх опитування (анкета SQ_1) щодо цілей та програмних результатів навчання. Усі пропозиції були враховані при підготовці навчального плану (навчальні дисципліни: «Комп'ютерне моделювання в галузі», «Інноваційні ресторани технології», «Управління якістю та методи досліджень в ресторанному господарстві», «Технологічні основи безпеки харчових продуктів», «Іноземна мова (поглиблений курс)»; практика переддипломна (виробнича).

Залучення роботодавців до процесу перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості заплановано на осінь 2024 р.

Опишіть практику збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників ОП (зазначте в разі проходження акредитації вперше)

В Університеті існує практика збирання інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників, яка буде застосована і до ОП «Ресторанні технології» (проходження акредитації відбувається вперше). 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.

Продемонструйте, що система забезпечення якості закладу вищої освіти забезпечує вчасне реагування на результати моніторингу освітньої програми та/або освітньої діяльності з реалізації освітньої програми, зокрема здійсненого через опитування заінтересованих сторін

СМЯ Університету передбачає моніторинг процедур / процесів / показників, розробку та реалізацію корегувальних дій в результаті проведення внутрішніх аудитів (STU 02.02-06-2020).

З метою підвищення якості підготовки здобувачів вищої освіти за ОП здійснюється: моніторинг освітньої діяльності з реалізації освітньої програми, аналіз результатів сесійного контролю, аналіз програми підвищення кваліфікації НПП, аналіз наявності необхідних ресурсів, щорічне оцінювання НПП, аналіз рівня дотримання академічної доброчесності.

З моменту започаткування ОП було здійснено такі процедури:

- 1) моніторинг ОП та освітньої діяльності з реалізації освітньої програми: обговорення результатів анкетування здобувачів ВО за анкетами SQ_2-9, 11-13, 17-18 (протокол № 2 від 09.09.2024 р. засідання кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва; обговорення результатів анкетування здобувачів на Навчально-методичній раді (НМР) заплановано на засіданні 26.09.2024 р.; результати виконання плану удосконалення ОП заплановано на засіданні Навчально-методичної ради 28.11.2024 р.); обговорення результатів опитування здобувачів щодо оцінювання НПП (протокол НМР № 10 від 13.06.2024 р.);
 - 2) аналіз результатів сесійного контролю (протоколи Навчально-методичної ради № 7 від 29.02.2024 р., № 13 від 13.06.2024 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) моніторинг якості освітнього процесу на основі аналізу методичного забезпечення ОП (протокол Навчально-методичної ради № 2 від 28.09.2023 р.). Заплановано видання навчального посібника для ЗдВО з дисципліни: «Комп'ютерне моделювання галузі» (виконано);
 - 4) аналіз виконання плану підготовки навчально-методичної літератури відбувався на кожному засіданні Навчально-методичної ради;
 - 5) моніторинг методичного забезпечення дисциплін у навчальній платформі Moodle (протокол Навчально-методичної ради № 2 від 28.09.2023 р., № 6 від 30.01.2024 р., заплановано на засіданні 26.09.2024 р.);
 - 6) аналіз книгозабезпеченості дисциплін, що викладаються в Університеті (протокол Навчально-методичної ради № 5 від 21.12.2023 р.);
 - 7) аналіз програми підвищення кваліфікації НПП (протоколи Навчально-методичної ради № 2 від 28.09.2023 р.);
 - 8) аналіз рівня дотримання академічної доброчесності у кваліфікаційних роботах (заплановано на засіданні Навчально-методичної ради 27.02.2025 р. після захисту кваліфікаційних робіт здобувачів ВО).
- Суттєвих недоліків у реалізації ОП виявлено не було. У ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості освіти було виявлено, що на освітній програмі має місце низький рівень якісної успішності здобувачів вищої освіти. Корегувальні дії: посилити контроль за поточною успішністю здобувачів ВО, мотивувати їх до навчання.

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

Система управління якістю Університету 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.

У червні 2021р. було проведено ресертифікаційний аудит, за результатами DQS GmbH прийняло позитивне рішення щодо відповідності СМЯ Університету вимогам міжнародного стандарту ISO 9001:2015 та видано сертифікат відповідності (31400257 QM15 від 16.08.2021 р.). За результатами ресертифікаційного аудиту до сильних сторін СМЯ Університету віднесено «Освітній процес», «Інформатизація», «Міжнародна діяльність» (Звіт з ресертифікаційного аудиту від 06.08.2021р., реєстр. номер 31400257).

У травні 2023р. був проведений щорічний наглядний аудит. Система менеджменту якості була оцінена на рівень «Excellent». Звіт з ресертифікаційного аудиту від 10.06.2023р., реєстр. номер 31400257. За висновками аудиторів система менеджменту повністю результативна та задовольняє вимоги застосованого стандарту.

Запланований у 2024 р. ресертифікаційний аудит не проводиться у зв'язку з проведенням реорганізації Університету, після завершення якої заплановане відновлення співпраці з Органом сертифікації DQS GmbH для сертифікації діяльності ННІ на відповідність вимогам ISO 9001:2015.

Зауваження та пропозиції з акредитації інших ОП враховуються для удосконалення ОП «Ресторанні технології». Так, після проходження акредитації на ОП «Ресторанні технології» першого (бакалаврського) рівня у березні 2023р.,

рекомендовано висвітлити інформацію на офіційному сайті щодо психологічної підтримки. З 2023р. така інформація висвітлюється на сайті університету.

Було надано рекомендацію розробити відео та аудіо навчальний контент за всіма ОК для забезпечення можливості відтворювати ЗдВО онлайн занять в зручний для них час. Розроблено та продовжується розроблення відео та аудіо навчального контенту за всіма ОК (у програмі «Teams» та за допомогою Internet-лекторію) для забезпечення можливості відтворювати ЗдВО онлайн занять у зручний для них час.

Було рекомендовано внести зміни до Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю та врахувати можливість оскарження та повторного перескладання поточного та модульного контролю. Рекомендації були враховані та висвітлені у Положенні П ДонНУЕТ 02.01-17-2023 «Про апеляцію результатів поточного та підсумкового контролю» (<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/R-DonNUET-02.01-17-2023.pdf>).

Рекомендовано забезпечувати громадське обговорення проекту ОП на 2023р., розробити чітку форму зворотного зв'язку для стейкхолдерів, після громадського обговорення проекту ОП оприлюднювати таблицю із пропозиціями стейкхолдерів. Проект даної ОП був розміщений на сайті кафедри для громадського обговорення з наданням відповідних контактів для зворотнього зв'язку стейкхолдерів.

Опишіть, яким чином учасники академічної спільноти 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).

Продемонструйте, що в академічній спільноті закладу вищої освіти формується культура якості освіти

В академічній спільноті ДонНУЕТ сформована та продовжує свій розвиток культура якості освіти, що підтверджується наступним:

- 1) у 2015р. сформовано Раду з якості, яка організує та координує діяльність ДонНУЕТ щодо формування, розвитку та сертифікації системи менеджменту якості; розвитку культури якості освіти
 - 2) розроблено та впроваджено Кодекс етики та гідності, Політика у сфері якості ДонНУЕТ, Модель процесів системи менеджменту якості, 26 стандартів, 104 Положення щодо діяльності, 33 Положення щодо структурних підрозділів, 11 Положень щодо колегіальних органів, Стратегії розвитку ДонНУЕТ, ННІ, кафедр
 - 3) система управління якістю ДонНУЕТ сертифікована на відповідність вимогам ISO 9001:2015 DQS (акр.DAKS). У 2021р було проведено ресертифікаційний аудит (сертифікат відповідності 31400257QM15 від 16.08.2021р. У 2023р був проведений щорічний наглядовий аудит. Система менеджменту якості була оцінена на рівень «Excellent»
 - 4) постійно здійснюється моніторинг осв. процесу, в тому числі опитування стейкхолдерів, на підставі аналізу результатів вносяться необх. зміни в організацію осв. процесу. Результати оприлюднюються на сайті
 - 5) ЗдВО та студ. врядування бере активну участь в обговоренні питань підвищення якості осв. діяльності та пропонує власні ініціативи
 - 6) ДонНУЕТ публікує звіти щодо діяльності та пропонує до обговорення документи, в тому числі ОП, з метою врахування думок усіх стейкхолдерів, підтримки довіри та підвищення якості освіти
- Здійснюється підтримка проф. розвитку викладачів та використання іннов. методик викладання.

9. Прозорість і публічність

Якими документами ЗВО регулюються 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.pdf, <https://donnuet.edu.ua/ustanovchi-dokumenty/>),

Коллективним договором

(<https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/%D0%94%D0%BE%D0%BD%D0%9D%D0%A3%D0%95%D0%A2-%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%82%D0%B8%D0%B2%D0%BD%D0%B8%D0%B9->

%Do%B4%Do%BE%Do%B3%Do%BE%Do%B2%D1%96%D1%80.pdf)

Антикорупційною програмою

(https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/2020/05/anti_kor_programma.pdf),

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/pravy-la-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 вебсторінку, яка містить інформацію про оприлюднення ЗВО відповідного проєкту освітньої програми для отримання зауважень та пропозицій заінтересованих сторін (стейкхолдерів).

Проєкти ОП, що потребує попереднього громадського обговорення, оприлюднюються у відкритому доступі за 1 місяць до їх розгляду на офіційній сторінці кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва сайту Університету, вкладення «До обговорення» (<https://donnuet.edu.ua/kafedra-tehknolohij-v-restorannomu-hospodarstvi-hotelno-restoranoi-spravy-ta-pidpriemnytstva-2/>).

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

Проєкт даної ОП був розміщений на сайті у травні 2023 р.

Наведіть посилання на оприлюднену у відкритому доступі на своєму вебсайті інформацію про освітню програму (освітню програму у повному обсязі, навчальні плани, робочі програми навчальних дисциплін, можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти) в обсязі, достатньому для інформування відповідних заінтересованих сторін та суспільства

Освітня програма: <https://donnuet.edu.ua/mahisterski-prohramy-2/>, вкладення «Ресторанні технології».

Навчальні плани: <https://donnuet.edu.ua/%do%bd%do%bo%do%b2%d1%87%do%bo%do%bb%d1%8c%do%bd%d1%96-%do%bf%do%bb%do%bo%do%bd%do%b8-%do%bc%do%bo%do%b3%d1%96%d1%81%d1%82%d1%80/>

Робочі програми навчальних дисциплін: <https://donnuet.edu.ua/kataloh-dis-mag-2/>.

Інформація щодо можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти: <https://donnuet.edu.ua/wp-content/uploads/R-DonNUET-02.01-11-2023.pdf>.

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;
- залучення стейкхолдерів до створення та удосконалення освітньої програми;
- наявність білінгвальних освітніх компонентів;
- орієнтація освітньої програми на комплексну підготовку фахівців до вирішення практичних завдань у галузі;
- наявність поглибленої практичної підготовки з акцентом на ресторанні технології;
- широке залучення до освітнього процесу професіоналів-практиків;
- дотримання принципів студентоцентрованого навчання;
- значна увага до дотримання принципів академічної доброчесності;
- розвинута навчально-методична і матеріально-технічна бази (постійне оновлення);
- проведення занять в сучасно обладнаних комп'ютерних класах та лабораторіях;
- поглиблене вивчення іноземної мови;
- належне інформаційне забезпечення для пошуку навчальної та наукової інформації через бібліотеку, доступ до інформаційних ресурсів баз даних Scopus та Web of Science;
- використання платформи «Moodle» для організації самостійної роботи здобувачів ВО та дистанційного навчання.

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:

- постійного оновлення змісту освітніх компонентів ОП на основі моніторингу та імплементації у навчальний процес світових тенденцій розвитку ресторанної індустрії та харчових підприємств;
- більш широке залучення професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців для проведення занять;

- розвиток лабораторної бази;
- впровадження результатів власних науково-дослідних розробок НПП в освітній процес.

Заходи, які Університет планує здійснити – закупівля (до 1 травня 2025 р.) технологічного обладнання та меблів для проведення наукових досліджень та використання в навчальному процесі (для лабораторій кафедри):

- Реограф альвеограф (аналізатор тіста);
- Мережева сонячна електростанція, 50 кВт;
- Комплект лабораторних меблів (витяжна шафа для реактивів, лабораторні столи, стіл для зважування, шафа, стелаж, тумби);
- Фаринограф (аналізатор борошна);
- Хроматограф універсальний;
- Міні-пекарня ГАЛПАСТ-МАШ, до 100 кг/змін;
- Лабораторія для аналізу води НАСН;
- Лабораторний VIS спектрофотометр DR3900 з технологією RFID;
- Муфельна піч Magma, Renfert;
- Диспергатор ультразвуковий TitanUltrasonic (ультразвуковий гомогенізатор, диспергатор, емульгатор 100-3000 мл, TGU1800);
- Комп'ютер для лабораторних досліджень з монітором 27 дюймів – 2 шт.;
- Лабораторний змішувач дисольвер;
- Лабораторна холодильна шафа LiebherrLKv 5710;
- Вакуумна сушарка лабораторна шафа Steinberg SBS-ADO-2500, 800 Вт, до 250°C, ємність 25 л;
- Біохімічний інкубатор 50л SPX-50B ZenithLab.

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: 17.09.2024 р.

Таблиця 1. Інформація про освітні компоненти ОП

| Назва освітнього компонента | Вид освітнього 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 | |
| Управління конкурентоспроможністю | навчальна дисципліна | <i>Силабус_Управління конкурентноспроможністю.pdf</i> | ZxXdBNYNjP+uk1AU74JfuNuaSIjo/sk7tvhDW3VK928= | Ноутбук HP 250 G9 (723P8EA)15.6". 1920*1080 – 1 шт., 2024 р. Мультимедійний проектор BenQ MH560 – 1 шт., 2021 р.; Дошка аудиторна –1 шт.; Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams, відкриті веб-сервіси для навчання |
| Наукові основи конструювання крафтової продукції | навчальна дисципліна | <i>Силабус_Наукові основи конструювання крафтової продукції.pdf</i> | ZgH9FR3zXKQghnQXKdMxkoBoagpPiya33ZZxkFcirw= | Сироварня-пастеризатор 25 л н/ж – 1 шт., 2024 р.; Коптильня велика холодного копчення н/ж – 1 шт., 2024 р.; Шприц для ковбас HURAKAN-ISH7P BLACK, 7 л – 1 шт., 2024 р.; Шприц ковбасний вертикальний SV-3 – 1 шт., 2024 р.; М'ясорубка HURAKAN HKN-ISH5P Black – 1 шт., 2024 р.; М'ясорубка професійна HURAKAN 240 кг/год HKN-22SSE – 1 шт., 2024 р.; Сушарка для овочів та фруктів WetAir WFD-K700BSS – 1 шт., 2024 р.; Апарат для вакуумного пакування Profi Cook PC-SV 1134 – 1 шт., 2024 р.; Вакуумна піч Profi Cook PC-SV 1159 – 1 шт., 2024 р.; Слайсер AIRHOT SL 220 – 1 шт., 2024 р.; Кухонний робот THERMOMIX TM6 – 1 шт., 2024 р.; Аерогриль FIRST-FA-5030-1 1400 Вт – 1 шт., 2024 р.; Млинниця 6л-1-350 – 1 шт., 2024 р.; Пароварка Clatronic DG 3665 – 1 шт., 2024 р.; Сендвічниця STEVA – 1 шт., 2024 р.; Сифон для вершків Kitchen line 0.5л – 1 шт., 2024 р.; Балончики для сифону для вершків – 50 шт., 2024 р.; Ваги фасовочні ВТД-Т ЗЖК – 1 шт., 2024 р.; Цифровий термометр Profi Cook PC-SHT 1039 – 1 шт., 2024 р.; ЧВ-Мясорубка Moulinex ME685832 (2000 Вт/овочер/соло) – 1 шт., 2021 р.; ЧВ-машина кухона Kenwood KVL4140S – 1 шт., 2021 р.; ЧВ-Блендер Tefal HB65LD38 – 2 шт., 2021 р.; ЧВ-Міксер ручний Tefal HT410138 (450 Вт/соло) – 2 шт., 2021 р.; ЧВ-Кавомашина KrupsEA817010 – 1 шт., 2021 р.; Поверхня електр. EleyusDora 30BLV – 8шт, 2021 р.; ЧВ-поверхня електр. інд. Eleyus Moda 60BLV – 1 шт., 2021 р.; ЧВ-Шафа вбуд. електр. Eleyus Miranda 6008 BL CL – 1 шт., 2021 |

р.;

ЧВ-піч мікрохвильова Gorenje MO 20 E1W (M20XYZ) - 3 шт., 2021 р.

СВЧ мікрохвильова піч 610,826 - 1 шт., 2018 р.;

М'ясорубка-терка Everest TG8 kombi - 1 шт., 2018 р.;

Фрізер для морозива 135, 002 - 1 шт., 2018 р.;

Міксер планетарний Plutone It7 - 1 шт., 2018 р.;

Поверхня жарова комбінована SILVER 2150 - 1 шт., 2018 р.;

Льодогенератор Hendi 271568 (HendiIceMaker) - 1 шт., 2017 р.,

Шафа лабораторна витяжна - 1 шт., 2017 р.;

Ваги ONAUS V11P3 (3 кг/0,5г) платформа 250x180 - 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.;

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/0,01г) 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.;

Мікрохвильова піч Hendi - 1 шт., 2015 р.;

Міксер планетарний - 1 шт., 2015 р.;

Плита електрична ПЕ- 2720 x600x850 - 3 шт., 2015 р.;

Плита індукційна Hendi - 1 шт., 2015 р.;

Станок електричний для заточки ножів - 1 шт., 2015 р.;

Ноутбук HP 250 G9 (723P8EA)15.6". 1920*1080 - 1 шт., 2024 р.

Мультимедійний проектор BenQ MH560 - 1 шт., 2021 р.;

Дошка аудиторна - 1 шт.

Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft; Office 365, відкриті веб-сервіси

| | | | | |
|--|----------------------|--|---|---|
| | | | | для навчання |
| Інтелектуальна власність та патентознавство | навчальна дисципліна | <i>Силабус_Інтелектуальна власність та патентознавство.pdf</i> | eXN4Aqeozvbqgs46F Pes9s2oPb8QcA/52U GuGlaD45s= | Ноутбук HP 250 G9 (723P8EA)15.6". 1920*1080 – 1 шт., 2024 р. Мультимедійний проектор BenQ MH560 – 1 шт., 2021 р.; Дошка аудиторна –1 шт.; Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams, відкриті веб-сервіси для навчання |
| Управління якістю та методи досліджень в ресторанному господарстві | навчальна дисципліна | <i>Силабус_Управління якістю та методи дослідження в ресторанному господарстві.pdf</i> | leqGblW7IVnQHbXq aqZ6BoHOLJQ2xDCj krgRCUh9Rsk= | Ноутбук HP 250 G9 (723P8EA)15.6". 1920*1080 – 1 шт., 2024 р. Мультимедійний проектор BenQ MH560 – 1 шт., 2021 р.; Дошка аудиторна –1 шт.; Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams, відкриті веб-сервіси для навчання |
| Інноваційні ресторани технології | навчальна дисципліна | <i>Силабус_Інноваційні ресторани технології.pdf</i> | MI9/oKMY18txwiHB srDwfwoz6edJyNEo TnOYuz2c6ykU= | Кухоний робот THERMOMIX TM6 – 1 шт., 2024 р.; Аерогриль FIRST-FA-5030-1 1400 Вт – 1 шт., 2024 р.; Коптильня велика холодного копчення н/ж – 1 шт., 2024 р.; М'ясорубка HURAKAN HKN-ISH5P Black – 1 шт., 2024 р.; М'ясорубка професійна HURAKAN 240 кг/год HKN-22SSE – 1 шт., 2024 р.; Шприц для ковбас HURAKAN-ISV7P BLACK, 7 л – 1 шт., 2024 р.; Шприц ковбасний вертикальний SV-3 – 1 шт., 2024 р.; Сироварня-пастеризатор 25 л н/ж – 1 шт., 2024 р.; Вакуумна піч Profi Cook PC-SV 1159 – 1 шт., 2024 р.; Апарат для вакуумного пакування Profi Cook PC-SV 1134 – 1 шт., 2024 р.; Сушарка для овочів та фруктів WetAir WFD-K700BSS – 1 шт., 2024 р.; Млинниця 6л-1-350 – 1 шт., 2024 р.; Пароварка Clatronic DG 3665 – 1 шт., 2024 р.; Сендвічниця STEVA – 1 шт., 2024 р.; Слайсер AIRHOT SL 220 – 1 шт., 2024 р.; Сифон для вершків Kitchen line 0.5л – 1 шт., 2024 р.; Балончики для сифону для вершків – 50 шт., 2024 р.; Ваги фасовочні ВТД-Т ЗЖК – 1 шт., 2024 р.; Цифровий термометр Profi Cook PC-SHT 1039 – 1 шт., 2024 р.; ЧВ-Мясорубка Moulinex ME685832 (2000 Вт/овочер/соло) – 1 шт., 2021 р.; ЧВ-машина кухона Kenwood KVL4140S – 1 шт., 2021 р.; ЧВ-Блендер Tefal HB65LD38 – 2 шт., 2021 р.; ЧВ-Міксер ручний Tefal HT410138 (450 Вт/соло) – 2 шт., 2021 р.; ЧВ-Кавомашина KrupsEA817010 – 1 шт., 2021 р.; Поверхня електр. EleyusDora 30BLV – 8шт, 2021 р.; ЧВ-поверхня електр. інд. Eleyus Moda 60BLV – 1 шт., 2021 р.; ЧВ-Шафа вбуд. електр. Eleyus |

Miranda 6008 BL CL – 1 шт., 2021 р.;

ЧВ-піч мікрохвильова Gorenje MO 20 E1W (M20XYZ) - 3 шт., 2021 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.;

Міксер планетарний Plutone It7 - 1 шт., 2018 р.;

Поверхня жарова комбінована SILVER 2150 - 1 шт., 2018 р.;

Льодогенератор Hendi 271568 (HendiIceMaker) – 1 шт., 2017 р.,

Шафа лабораторна витяжна - 1 шт., 2017 р.;

Ваги ONAUS V11P3 (3 кг/0,5г) платформа 250x180 - 1 шт., 2017 р.;

Гриль Саламандра GGM SMK 55 - 1 шт., 2017 р.;

Картонлечистка 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.;

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/0,01г) 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 Uрох 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.;

Мікрохвильова піч Hendi – 1 шт., 2015 р.;

Міксер планетарний – 1 шт., 2015 р.;

Плита електрична ПЕ– 2720 x600x850 – 3 шт., 2015 р.;

Плита індукційна Hendi -- 1 шт., 2015 р.;

Станок електричний для заточки ножів – 1 шт., 2015 р.;

Ноутбук HP 250 G9 (723P8EA)15.6". 1920*1080 – 1 шт., 2024 р.

Мультимедійний проектор BenQ MH560 – 1 шт., 2021 р.;

Дошка аудиторна –1 шт.

Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft;

| | | | | |
|--|----------------------|--|---|---|
| | | | | Office 365, відкриті веб-сервіси для навчання |
| Технологічні основи безпеки харчових продуктів | навчальна дисципліна | Силабус_Технологічні основи безпеки харчових продуктів.pdf | UET4quadDmH6rThVwvdYKuicluTZkSDktt3AbQfGYsoo= | Ноутбук HP 250 G9 (723P8EA)15.6". 1920*1080 – 1 шт., 2024 р. Мультимедійний проектор BenQ MH560 – 1 шт., 2021 р.; Дошка аудиторна –1 шт.; Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams, відкриті веб-сервіси для навчання |
| Методологія наукових досліджень | навчальна дисципліна | Силабус_Методологія наукових досліджень.pdf | YEIMm53awB/L524n6cSTs6Jgb8iiz+yMkDMohC7g6GM= | Ноутбук HP 250 G9 (723P8EA)15.6". 1920*1080 – 1 шт., 2024 р. Мультимедійний проектор BenQ MH560 – 1 шт., 2021 р.; Дошка аудиторна –1 шт.; Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams, відкриті веб-сервіси для навчання |
| Практика переддипломна (виробнича) | навчальна дисципліна | Метод. реком._Практика переддипломна (виробнича).pdf | LQjkFCyxrCCr3DQu5HAKooqL3fPwCBqT8JX22UZnmKE= | Платформи для дистанційного навчання: Moodle та Microsoft Office 365, Microsoft Teams |
| Кваліфікаційна робота | підсумкова атестація | Метод. реком._Кваліфікаційна робота.pdf | 9xC+x2rLnM2kbzz6QpO7aLRJAvhkrWo7N6Q/aQS85BM= | Кухоний робот THERMOMIX TM6 – 1 шт., 2024 р.; Аерогриль FIRST-FA-5030-1 1400 Вт – 1 шт., 2024 р.; Коптильня велика холодного копчення н/ж – 1 шт., 2024 р.; М'ясорубка HURAKAN HKN-ISH5P Black – 1 шт., 2024 р.; М'ясорубка професійна HURAKAN 240 кг/год HKN-22SSE – 1 шт., 2024 р.; Шприц для ковбас HURAKAN-ISV7P BLACK, 7 л – 1 шт., 2024 р.; Шприц ковбасний вертикальний SV-3 – 1 шт., 2024 р.; Сироварня-пастеризатор 25 л н/ж – 1 шт., 2024 р.; Вакуумна піч Profi Cook PC-SV 1159 – 1 шт., 2024 р.; Апарат для вакуумного пакування Profi Cook PC-SV 1134 – 1 шт., 2024 р.; Сушарка для овочів та фруктів WetAir WFD-K700BSS – 1 шт., 2024 р.; Млинниця бл-1-350 – 1 шт., 2024 р.; Пароварка Clatronic DG 3665 – 1 шт., 2024 р.; Сифон для верхків Kitchen line 0.5л – 1 шт., 2024 р.; Балончики для сифону для верхків – 50 шт., 2024 р.; Ваги фасовочні ВТД-Т ЗЖК – 1 шт., 2024 р.; Цифровий термометр Profi Cook PC-SHT 1039 – 1 шт., 2024 р.; ЧВ-Мясорубка Moulinex ME685832 (2000 Вт/овочер/соло) – 1 шт., 2021 р.; ЧВ-машина кухона Kenwood KVL4140S – 1 шт., 2021 р.; ЧВ-Блендер Tefal HB65LD38 – 2 шт., 2021 р.; ЧВ-Міксер ручний Tefal HT410138 (450 Вт/соло) – 2 шт., 2021 р.; Поверхня електр. EleyusDoga 30BLV – 8шт., 2021 р.; ЧВ-поверхня електр. інд. Eleyus Moda 60BLV – 1 шт., 2021 р.; ЧВ-Шафа вбуд. електр. Eleyus |

Miranda 6008 BL CL – 1 шт., 2021 р.;

ЧВ-піч мікрохвильова Gorenje MO 20 E1W (M20XYZ) - 3 шт., 2021 р.

СВЧ мікроволнова 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.;

Міксер планетарний Plutone It7 - 1 шт., 2018 р.;

Поверхня жарова комбінована SILVER 2150 - 1 шт., 2018 р.;

Льодогенератор Hendi 271568 (HendiIceMaker) – 1 шт., 2017 р.,

Шафа лабораторна витяжна - 1 шт., 2017 р.;

Ваги ONAUS V11P3 (3 кг/0,5г) платформа 250x180 - 1 шт., 2017 р.;

Гриль Саламандра GGM SMK 55 - 1 шт., 2017 р.;

Картопличистка МОК-150М - 1 шт., 2017 р.;

Овочерізка МПО-1-02 (наріз) - 1 шт., 2017 р.;

Фритюрниця PETIT - 1 шт., 2017 р.;

Блендер HBB908-CE – 1 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/0,01г) 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 Unox 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.;

Мікрохвильова піч Hendi – 1 шт., 2015 р.;

Міксер планетарний – 1 шт., 2015 р.;

Плита електрична ПЕ- 2720 x600x850 – 3 шт., 2015 р.;

Плита індукційна Hendi -- 1 шт., 2015 р.;

Ноутбук HP 250 G9 (723P8EA)15.6". 1920*1080 – 1 шт., 2024 р.

Мультимедійний проектор BenQ MH560 – 1 шт., 2021 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;

| | | | | |
|----------------------------------|----------------------|--|--|--|
| | | | | <p>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> |
| Комп'ютерне моделювання в галузі | навчальна дисципліна | Силабус_Комп'ютерне моделювання в галузі.pdf | I4DjKZxk8sA6bpa4NHFrCGQ3zZNP/PLsMaz/mNnodwM= | <p>2 комп'ютерних класи по 18 од. комп'ютерної техніки, 2021-2024 рр. Ноутбук Acer M541N; Мультимедійний проектор BenQ MX580; Дошка аудиторна; 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; 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</p> |
| Іноземна мова (поглиблений курс) | навчальна дисципліна | Силабус_Іноземна мова_поглиблений курс_.pdf | MeD+pgedfYNI5WXoYmsD4pC4R3Md2Lzau6m62Sb1wSo= | <p>Лінгафонний кабінет Digital Language Laboratory Nibelung 4.2.1.1 (12 робочих місць + викладач); 2 комп'ютерних класи по 18 од. комп'ютерної техніки з підключеною лінгафонною гарнітурою, 2021-2024 рр.; Ноутбук HP 250 G9 (723P8EA)15.6". 1920*1080 – 1 шт., 2024 р. Мультимедійний проектор BenQ MH560 – 1 шт., 2021 р.; Дошка аудиторна –1 шт.</p> |

| | | | | |
|--|--|--|--|---|
| | | | | <p>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> |
|--|--|--|--|---|

* 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 відповідність НПП освітнім компонентам

| ID викладача | ПІБ | Посада | Структурний підрозділ | Кваліфікація викладача | Стаж | Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП | Обґрунтування відповідності освітньому компоненту (кваліфікація, професійний досвід, наукові публікації) |
|---------------------|--------------------------|--------------------------------------|--|--|-------------|--|--|
| 53129 | Горяйнова Юлія Артурівна | доцент кафедри, Основне місце роботи | Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму | Диплом молодшого спеціаліста, Донецький державний університет, рік закінчення: 1990, спеціальність: Хімія, Диплом кандидата наук ДК 021724, виданий 14.01.2004, Атестат доцента 12/ДЦ 016153, виданий 22.02.2007 | 24 | Практика переддипломна (виробнича) | 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, виданий 14 січня 2004 р. 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/pracitdatuvypusk-20-tom-1-tom2/>

2. 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.

3. Горяйнова Ю. А., Сімакова О. О., Єріс Ю. В., Гусак Є. Р., Домащук 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. С. 21-29.

4. 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

5. Горяйнова Ю. А., Сімакова О. О., Єріс Ю. В., Кукуруза А. В., Якимчук О. О. Розробка технології хлібу функціонального призначення на основі ківі, топінамбуру та цибулі-слизуна. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2022. Вип. 2 (45). С. 14–21.

6. Сімакова О. О., Горяйнова Ю. А., Никифоров Р. П., Боднарук О. А., Гайдасенко О. В. Вплив добавок амаранту багряного на хлібопекарські якості пшеничного борошна. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий

Ріг : ДонНУЕТ, 2022.
Вип. 2 (45). С. 22–29.
7. Сімакова О.О.,
Горайнова Ю.А.,
Никифоров Р.П.,
Філіпова О.Ю.,
Зайцева А.В.
Дослідження
можливості
застосування
горобини звичайної
як потенційної
сировини для
виробництва харчової
продукції.
Обладнання та
технології харчових
виробництв. Кривий
Ріг : ДонНУЕТ, 2023.
Вип. 1 (46). С. 17–25.
12. Горайнова Ю. А.,
Сімакова О. О., Мороз
В. О., Школа К. В.,
Гоманкова С. Ю.
Дослідження впливу
добавок з плодів
шовковиці на
жировий компонент
борошняних
кондитерських
виробів. Обладнання
та технології харчових
виробництв. Кривий
Ріг: ДонНУЕТ, 2023.
Вип. 2 (47). С. 56–62.
13. Сімакова О. О.,
Горайнова Ю. А.,
Боднарук О. А., Трухін
О. Д., Романова О. В.
Дослідження впливу
ламінарії цукрової на
якісні та структурно-
механічні показники
дріжджового тіста.
Обладнання та
технології харчових
виробництв. Кривий
Ріг: ДонНУЕТ, 2023.
Вип. 2 (47). С. 40–47.
10. Горайнова Ю.
А., Сімакова О.
О., Мороз В. О.,
Гусак Є. Р., Бальвас Д.
Г. Комплексна оцінка
якості пісочного
печива, що збагачене
водним екстрактом
плодів чорноплідної
горобини.
Обладнання та
технології харчових
виробництв. Кривий
Ріг: ДонНУЕТ, 2024.
Вип. 1 (48). С. 32–40.
11. Simakova O. O.,
Nykyforov R. P.,
Goriainova Iu. A.,
Fillipova O. Iu., Roman
V. P. Perspectives of
using the mountain ash
(sorbus aucuparia) in
the food manufacturing.
Обладнання та
технології харчових
виробництв. Кривий
Ріг: ДонНУЕТ, 2024.
Вип. 1 (48). С. 5–12.
12. Горайнова 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_Innovitsiynei_tekhnologii_desertnoy_produktsii_na_osnove_belkovouglevodnogo_polutabrikata_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._Tekhnolohiyai_myasnoyi_produktsiyii_Monografiya.pdf

14. 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.

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: PCTECHNOLOGY 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).

16. Горайнова Ю. А.
Розробка технологій
функціональних
рослинних
напівфабрикатів для
виробів з посіченої
маси: монографія / А.
В. Слащева, Р. П.
Никифоров, О. О.
Сімакова, Ю. М.
Коренець, Ю. А.
Горайнова. Кривий
Ріг: ДонНУЕТ, 2023.
Підрозділи 1.3 (С. 26-
35), 5.1 (С. 102-111).

2. Методичні
розробки

1. Переддипломна
(виробнича)
практика: програма та
методичні
рекомендації для
здобувачів вищої
освіти спеціальності
181 «Харчові
технології», освітній
рівень магістр / Р.П.
Никифоров, А.В.
Слащева, О.О.
Сімакова, Ю.А.
Горайнова, Ю.М.
Коренець; Донец. нац.
ун-т економіки і
торгівлі ім. М. Туган-
Барановського, каф.
техн. в рестор. госп.,
гот.-рест. справи та
підприємств. – Кривий
Ріг: ДонНУЕТ, 2023.
32 с.

<http://elibrary.donnuet.edu.ua/2897/>

2. Методичні
рекомендації до
виконання
кваліфікаційної
роботи для здобувачів
вищої освіти освітньої
програми «Ресторанні
технології»
спеціальності 181
«Харчові технології»,
ступінь «магістр» / 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. А.
Горайнова, Ю. М.
Коренець. Кривий Ріг:
[ДонНУЕТ], 2023. 18 с.
<http://elibrary.donnuet.edu.ua/2888/>

3. Підвищення кваліфікації
1. ДонНУЕТ, «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі», 14.11.2019-20.01.2020 рр., свідоцтво про підвищення кваліфікації № 01566057/0001-20 від 03.02.20 р.
2. ДонНУЕТ, навчальна програма «Реалізація дублінських дескрипторів», свідоцтво про підвищення кваліфікації № 01566057/0179-21 від 18 лютого 2021 р., реєстраційний № 214/21.
3. Платформа «PROMETHEUS», «Зміцнення викладання та організаційного управління в університетах», червень 2021р., Сертифікат of8a79d79bd24aa1a7a4a149aa1c411b (<https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/of8a79d79bd24aa1a7a4a149aa1c411b>).
4. 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.
5. ТОВ «Криворіжхліб», «Вдосконалення рівня професійної підготовки в сфері викладання дисциплін циклу загального та професійного спрямування», 18 – 31.01.2022 р.
6. ДонНУЕТ, «Інноваційні практики організації освітньої діяльності:

гнучке навчання у вищій освіті», 19-25.05.2023 р., Свідоцтво про підвищення кваліфікації № 01566057/0496-23 від 25.06.2023 р.
7. ДонНУЕТ «Практики психолого-педагогічного супроводу та підтримки учасників освітнього процесу в умовах воєнних дій». 04 – 18.02.2023 р. Свідоцтво про підвищення кваліфікації № 01566057/0456-23 від 20.02.2023 р.
8. Zero Waste Alliance Ukraine – Official, «Кліматична стратегія закладів гостинності. Реалії та перспективи в Україні». 13.02.2023 р. Сертифікат учасника.
9. ДонУЕТ, «Інноваційні та інтерактивні технології дистанційного навчання», 19-26.03.2024 р., свідоцтво про підвищення кваліфікації № 01566057/04135-24 від 26.03.24 р.
10. НУХТ, «Регулювання використання харчових добавок: імплементація європейських підходів», тренінг у рамках проєкту програми ЄС ЕРАЗМУС+ Жан Моне Модуль № 620521-ERP-1-2020-1-UA-ERPJMO-MODULE (24-25.11.2023 р.), сертифікат № 295.

4. НДР
1. Виконавець держбюджетної теми 0119U101832 «Наукове обґрунтування новітніх технологій виробів із борошна функціонального призначення» (ДонНУЕТ, 2018 - 2020 рр.)
2. Виконавець держбюджетної теми НДР 0121U110140 «Розробка технологій напівфабрикатів для функціональних виробів з посіченої м'ясної та рибної маси» (ДонНУЕТ, 2021 - 2023 рр.)
3. Керівник госпдоговірної теми

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | | <p>9/2021 «Удосконалення технології дріжджового тіста та розробка асортименту піци на його основі», ФОП Овчаренко О.С. (2021 р.).</p> <p>2. Керівник держбюджетної теми НДР 0124U000147 «Розробка новітніх технологій виробів з борошна з використанням нетрадиційної рослинної сировини» (2024-2026 рр.)</p> <p>5. Керівництво студентськими науковими роботами, кружками</p> <p>1. Керівництво науковою роботою Мороз В.О., Гусак Є.Р. «Вивчення впливу функціональних інгредієнтів на основні показники якості хлібобулочних виробів», яка зайняла друге місце на II етапі IV Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт «Інноваційні ресторани технології», ДТЕУ (2024 р.). Отримано Диплом 2 ступеню.</p> <p>2. Керівництво науковою роботою: Куліков В.О., Кукуруза А.В. «Розробка новітніх технологій борошняних виробів з добавками нетрадиційної рослинної сировини», яка зайняла перше місце на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Харчові технології», 2023-2024 н. 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»), 2021-2023 рр.</p> |
|--|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | | | |
|-------|----------------------------------|--|--|---|----|---|---|
| 57846 | Слащева Аліна Вячеславівна | Доцент кафедри, Основне місце роботи | Навчально- науковий інститут ресторанно- готельного бізнесу та туризму | Диплом спеціаліста, Донецький комерційний інститут, рік закінчення: 1997, спеціальність: технологія громадського харчування, Диплом кандидата наук ДК 036610, виданий 12.10.2006, Атестат доцента 12ДЦ 022965, виданий 18.02.2010 | 18 | Практика переддипломн а (виробнича) | <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. 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. 2020. 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. 1 (42). С. 75-81. 4. Slashcheva A., Zolotukhina I., Popova S., Gopkalo L., Naumenko A. Research of nutritional and biological value of functional cut products. Обладнання та технології харчових виробництв. 2021. 2</p> |
|-------|----------------------------------|--|--|---|----|---|---|

(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. 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. 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. 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. 2020. 2
(41). С. 19-26.
9. 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. 2020. 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. 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). P. 16-24.

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

13. Слащева А. В. Вплив параметрів обробки високим гідростатичним тиском на кулінарну готовність м'ясної продукції // Технологія м'ясної продукції з використанням високого тиску: монографія. 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._Tekhnolohiya_myasnoyi_produktsiyi_Monografiya.pdf

14. Ланська В. Д., Федорова Д. В., Слащева А. В. Проблеми та перспективи

виробництва безглютенових хлібобулочних виробів в Україні. Scientific World Journal. 2022. Issue 15, Part 1. P. 8-13. <https://doi.org/10.30888/2663-5712.2022-15-01-018>.

15. Slashcheva A. V., Bodnaruk O. A., Zhushman A. O. Determination of optimal technological parameters of functional meat and fish minced semi-finished products. Обладнання та технології харчових виробництв. 2022. 2 (45). С. 5-13.

16. Slashcheva A. V., Zolotukhina I. V., Kocherga I. A. Study of functional and technological indicators of semi-finished products for frozen dessert products. Обладнання та технології харчових виробництв. 2022. 2 (45). С. 30-37.

17. 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.

18. Федорова Д. В., Слащева А. В., Ланська В. Д. Технологічні аспекти виробництва безглютенового хліба на заквасках // Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business: Scientific monograph. Riga, Latvia: «Baltija Publishing», 2023. p. 247-289. <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-328-6-12>

19. Слащева А. В. Розробка технологій функціональних рослинних напівфабрикатів для виробів з посіченої маси: монографія / Слащева А.В., Никифоров Р.П.,

Сімакова О.О. та ін.
Кривий Ріг :
ДонНУЕТ, 2023.
Розділ 2 (С. 59-66),
Розділ 4 (С. 79-101).
20. Слащева А. В.,
Боднарук О. А.,
Жушман А. О.,
Коломосець А. М.
Технологія
функціонального
рослинного
напівфабрикату та
визначення його
геродієтичного
потенціалу.
Обладнання та
технології харчових
виробництв. 2023. 1
(46). С. 5-16.
21. Slashcheva A. V.
Semi-finished product
technology for frozen
desserts. Modern
engineering and
innovative technologies.
2023. Iss. 28. Part 1. P.
52-
61. <https://doi.org/10.30890/2567-5273.2023-28-01-041>
22. Гніцевич В.,
Слащева А. Технологія
та оцінка якості
низьколактозних
десертів. Товари і
ринки. 2023. No 4
(48). С. 69-80.
[https://doi.org/10.31617/2.2023\(48\)06](https://doi.org/10.31617/2.2023(48)06).
23. Слащева А. В.,
Золотухіна І. В.,
Боднарук О. А.,
Переверзєв О. П.
Технологія та харчова
цінність
функціонального
пюреподібного
напівфабрикату для
десертів та напоїв.
Обладнання та
технології харчових
виробництв. 2023. 2
(47). С. 19-26.
24. Слащева А. В.,
Боднарук О. А.,
Переверзєв О. П.
Якість та безпека
пюреподібних
овочево-ягідних
напівфабрикатів.
Обладнання та
технології харчових
виробництв. Кривий
Ріг: ДонНУЕТ, 2024.
Вип. 1 (48). С. 23–31.

2. Методичні
розробки
1. Переддипломна
(виробнича)
практика: програма та
методичні
рекомендації для
здобувачів вищої
освіти спеціальності
181 «Харчові
технології», освітній
рівень магістр / Р.П.
Никифоров, А.В.
Слащева, О.О.

Сімакова, Ю.А.
Горайнова, Ю.М.
Коренець; Донец. нац.
ун-т економіки і
торгівлі ім. М. Туган-
Барановського, каф.
техн. в рестор. госп.,
гот.-рест. справи та
підприємн. – Кривий
Ріг: ДонНУЕТ, 2023.
32 с.
<http://elibrary.donnuet.edu.ua/2897/>
2. Методичні
рекомендації до
виконання
кваліфікаційної
роботи для здобувачів
вищої освіти освітньої
програми «Ресторанні
технології»
спеціальності 181
«Харчові технології»,
ступінь «магістр» / 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. А.
Горайнова, Ю. М.
Коренець. Кривий Ріг:
[ДонНУЕТ], 2023. 18 с.
<http://elibrary.donnuet.edu.ua/2888/>

3. Підвищення
кваліфікації
1. Громадська
організація «Вище»
спільно з Саксонським
центром дидактики
вищої освіти,
«Технології освітнього
мистецтва», 7-16
грудня 2020 р.,
сертифікат АТ №
42080020/0002 57-
20.
2. Громадська
організація
«Ресторанна гільдія»,
«Підготовка
ресторанного бізнесу
до державних
інспекцій», 10.02.2021
р., сертифікат
№20210077
3. Навчальний центр
"PROFICLUB" сумісно
із Громадською
організацією
«Ресторанна гільдія»,
«Розробка та
впровадження
системи НАССР в
закладах
ресторанного
господарства», 18-
25.03.2021 р.,
сертифікат № 01633.
4. Навчальний центр
"PROFICLUB" сумісно

із Громадською організацією «Ресторанна гільдія», «Харчова безпека у школах і садочках: підготовка до державних перевірок», 24.06.2021 р., сертифікат № 02982., 5. ДНУ «Український інститут науково-технічної експертизи та інформації», «Технологія усунення похибок того, хто вижив», у ставленні експертів до інноваційної привабливості об'єктів інтелектуальної власності», сертифікат від 21.09.2021 р. 6. ВГО «Українська асоціація фахівців з інформаційних технологій», сертифікат № ПК-К 21/09-186 від 23.09.2021 р. 7. ReikartzHotelSchool, «LEVELUP разом з REIKARTZ», 18-31.10.2021 р., сертифікат TQOJAG-CE000294 від 31.10.2021 р. 8. НУХТ, Міжнародна осіння школа Жана Моне «Регулювання використання харчових добавок: імплементація європейських підходів» тренінг у рамках проекту програми ЄС ЕРАЗМУС+ Жан Моне Модуль #620521-EPP-1-2020-1-UA-EPPJMO-MODULE (29-30.11.2021 р.), сертифікат #069. 9. European Academy of Sciences and Research (Hamburg, Germany), «On Being a Scientist Course», сертифікат XI-12-190293846-20. 10. ДНУ «Український інститут науково-технічної експертизи та інформації», «Трансформація науки в бізнес: можливості для комерціалізації», 04.10. - 15.11.2022 р., сертифікат UINTEI-220412. 11. Clarivate, «Пошук та аналіз патентної інформації», сертифікат від 01.11.2022 р. 12. ВНЗ «Університет економіки та права «КРОК», «Діджиталізація

результатів наукових досліджень» (30.01. - 08.02.2023 р.),
свідоцтво
№КРО4635923/1413-23 від 15.02.2023 р.
13. ДонНУЕТ,
«Практика психолого-педагогічного супроводу та підтримки учасників освітнього процесу в умовах воєнних дій»,
04.02. - 18.02.2023р.,
свідоцтво ПК
01566057/0474-23.
14. ДонНУЕТ,
«Інноваційні практики організації освітньої діяльності: гнучке навчання у вищій освіті», 19.06. - 25.06.2023 р.,
сертифікат
01566057/04118-23 від 25.06.2023 р.
15. НУХТ, ІІ
Міжнародна осіння школа Жана Моне
«Регулювання використання харчових добавок: імплементація європейських підходів» тренінг у рамках проекту програми ЄС ЕРАЗМУС+ Жан Моне Модуль #620521-ERP-1-2020-1-UA-ERPJMOMODULE (24-25.11.2023 р.),
сертифікат #053.
16. ДонНУЕТ,
«Інноваційні та інтерактивні технології дистанційного навчання»,
19.03.2024-26.03.2024 р., сертифікат ПК
01566057/04165-24 від 26.03.2024 р.

4. НДР
1. Відповідальний виконавець держбюджетної НДР 0119U101832 «Наукове обґрунтування новітніх технологій виробів із борошна функціонального призначення» (01.2018 -12.2020 р.р.)
2. Виконавець держбюджетної теми 0121U108934 «Організація розвитку підприємницької діяльності в Україні», (ДонНУЕТ, 2021-2023 рр.)
3. Керівник держбюджетної теми НДР 0121U110140 «Розробка технологій напівфабрикатів для функціональних виробів з посіченої

| | | | | | | | |
|-------|------------------------------|-------------------------------|---|---|----|---|--|
| | | | | | | <p>м'ясної та рибної маси» (ДонНУЕТ, 2021-2023 рр.)</p> <p>5. Керівництво студентськими науковими роботами, кружками Кервництво здобувачами ВО, які зайняли призове місце у II турі:</p> <p>1. Міжнародного конкурсу студентських наукових праць «Black Sea Science 2023» за напрямом «Харчова наука та технології» (III місце, Шеленков Я., ОНТУ, м. Одеса).</p> <p>2. III-го Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт «Інноваційні ресторанні технології» (II місце, Жушман А., 26.04.2023 р., ДБТУ, м. Київ).</p> <p>3. Міжнародного конкурсу студентських наукових праць «Black Sea Science 2024» за напрямом «Харчова наука та технології» (III місце, Мороз В. та Переверзєв О., ОНТУ, м. Одеса).</p> <p>6. Виконання функцій члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України</p> <p>1. Член редакційної колегії збірника наукових праць «Обладнання та технології харчових виробництв», включеного до Переліку наукових фахових видань України (категорія Б, наказ МОНУ №1188 від 24.09.2020 р.) https://oblad.donnuet.edu.ua/index.php/tehnolog/about/editorialTeam</p> <p>2. Член редакційної колегії наукового журналу «Інновації та технології в сфері послуг і харчування», включеного до переліку наукових фахових видань України (категорія Б, наказ МОНУ №530 від 06.06.2022 р.) https://journals.chdtu.com.ua/index.php/itsf/editorial</p> | |
| 36327 | Сімакова Ольга Александрівна | доцент кафедри, Основне місце | Навчально-науковий інститут ресторанно- | Диплом спеціаліста, Донецький комерційний | 23 | Практика переддипломна (виробнича) | Донецький комерційний інститут, 1995 р., спеціальність «Технологія |

| | | | | | |
|--|--------|-------------------------------|---|--|---|
| | роботи | готельного бізнесу та туризму | інститут, рік закінчення: 1995, спеціальність: Технологія громадського харчування, Диплом кандидата наук ДК 002178, виданий 13.01.1999, Атестат доцента ДЦ 009486, виданий 16.12.2004 | | 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. 1. Статті, монографії 1. 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). 2. 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). 3. 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_2020/1 |
|--|--------|-------------------------------|---|--|---|

4.pdf
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. 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.
6. 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.
7. 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.
8. Гніщевич 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.
9. 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.

10. 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.

11. 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.

16. 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.

13. Горяйнова Ю. А., Сімакова О. О., Єріс Ю.В., Кукуруза А.В., Якимчук О.О. Розробка технології хлібу функціонального призначення на основі ківі, топінамбуру та цибулі-слизуна. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. Вип. 2 (45) С. 14–21.

14. Сімакова О. О., Горяйнова Ю. А., Никифоров Р.П., Боднарук О.А., Гайдаєнко О.В. Вплив добавок амаранту багряного на хлібопекарські якості пшеничного борошна. Обладнання та

технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. Вип. 2 (45) С. 22–29.

15. Сімакова О. О., Горяйнова Ю. А., Никифоров Р. П., Філіппова О. Ю., Зайцева А.В. Дослідження можливості застосування горобини звичайної як потенційної сировини для виробництва харчової продукції. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2023. Вип. 1 (46). С. 17–25.

16. Горяйнова Ю. А., Сімакова О. О., Мороз В. О., Школа К. В., Гоманкова С. Ю. Дослідження впливу добавок з плодів шовковиці на жировий компонент борошняних кондитерських виробів. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2023. Вип. 2 (47). С. 56–62.

17. Сімакова О. О., Горяйнова Ю. А., Боднарук О. А., Трухін О. Д., Романова О. В. Дослідження впливу ламінарії цукрової на якісні та структурно-механічні показники дріжджового тіста. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2023. Вип. 2 (47). С. 40–47.

18. Горяйнова Ю.А.,Сімакова О.О.,Мороз В.О., Гусак Є.Р., Бальвас Д.Г.Визначення деяких показників якості борошняних кондитерських виробів з використанням водного екстракту чорноплідної горобини. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2024. Вип. 1 (48). С. 32–40.

19. Simakova O. O., Nykyforov R. P., Goriainova Iu. A., Fillipova O. Iu., Roman V. P. Perspectives of using the mountain ash (sorbus aucuparia) in the food manufacturing. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий

Ріг: ДонНУЕТ, 2024.
Вип. 1 (48). С. 5–12.
20. Сімакова О.О.
Обґрунтування складу та визначення функціонально-технологічних властивостей модельних систем білково-вуглеводного напівфабрикату. Інновіційні 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_Innovitsiyni_tekhnologii_desertnoy_produktsii_na_osnove_belkovo-uglevodnogo_polufabrikata_monografiya.pdf
21. 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
22. 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.
23. 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).
24. Сімакова О.О.
Розробка технологій
функціональних
рослинних
напівфабрикатів для
виробів з посіченої
маси: монографія /
Слащева А.В.,
Никифоров Р.П.,
Сімакова О.О. та ін.
Кривий Ріг :
ДонНУЕТ, 2023.
Підрозділи 1.2 (С. 20-
26), 3.2 (С. 72-79), 5.2
(С. 111-112).

2. Методичні
розробки
1. Переддипломна
(виробнича)
практика: програма та
методичні
рекомендації для
здобувачів вищої
освіти спеціальності
181 «Харчові
технології», освітній
рівень магістр / Р.П.
Никифоров, А.В.
Слащева, О.О.
Сімакова, Ю.А.
Горайнова, Ю.М.
Коренець; Донец. нац.
ун-т економіки і
торгівлі ім. М. Туган-
Барановського, каф.
техн. в рестор. госп.,
гот.-рест. справи та
підприємств. – Кривий
Ріг: ДонНУЕТ, 2023.
32 с.
<http://elibrary.donnuet.edu.ua/2897/>
2. Методичні
рекомендації до
виконання
кваліфікаційної
роботи для здобувачів
вищої освіти освітньої
програми «Ресторанні
технології»
спеціальності 181

«Харчові технології», ступінь «магістр» / 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. А. Горяйнова, Ю. М. Коренець. Кривий Ріг: [ДонНУЕТ], 2023. 18 с. <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2888/>

3. Підвищення кваліфікації
1. ДонНУЕТ, «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі», 14.11.2019-20.01.2020 р., 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.
4. «International scientific innovations in human life» Manchester, United Kingdom. 16-18 лютого 2022 р. Certificate: 18 February 2022.
5. ДонНУЕТ, «Практики психолого-педагогічного супроводу та підтримки учасників осв. процесу в умовах воєнних дій», 04 - 18.02.2023 р., свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК № 01566057/0466-32 від 20.02.23 р.
6. ДонНУЕТ, «Інноваційні практики організації освітньої діяльності: гнучке навчання у

| | | | | | | | |
|--------|-----------------------------|-------------------------------|--|--|----|--|--|
| | | | | | | <p>вищій освіті», 19 - 25.06.2023 р., свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК № 01566057/04117-23 від 25.06.23 р.</p> <p>7. ДонНУЕТ, «Інноваційні та інтерактивні технології дистанційного навчання», 19.03. - 26.03.2024 р., свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/04163-24 від 26.03.24 р.</p> <p>4. НДР 1. Керівник теми НДР 0119U101832 «Наукове обґрунтування новітніх технологій виробів із борошна функціонального призначення» (2018–2020 рр.). 2. Відповідальний виконавець держбюджетної теми НДР 0124U000147 «Розробка новітніх технологій виробів з борошна з використанням нетрадиційної рослинної сировини» (2024-2026 рр.).</p> <p>5. Керівництво студентськими науковими роботами, кружками 1. 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). 2. Керівництво науковим гуртком «Сучасні технології інноваційної харчової продукції».</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 | Навчально-науковий інститут економіки, | Диплом спеціаліста, Криворізький державний | 26 | Іноземна мова (поглиблений курс) | Національний технічний університет «Дніпровська політехніка», 2024 р., |

| | | | | | | |
|--|--|--------|-------------------------------|--|--|--|
| | | роботи | управління та адміністрування | <p>педагогічний університет, рік закінчення: 1996, спеціальність: мова та література (російська та англійська мова), Диплом магістра, Національний технічний університет "Дніпровська політехніка", рік закінчення: 2024, спеціальність: 035 Філологія, Диплом кандидата наук ДК 007421, виданий 26.09.2012, Атестат доцента АД 012158, виданий 20.02.2023</p> | | <p>спеціальність «Філологія», спеціалізація «Германські мови та літератури (переклад включно), перша - англійська». Диплом магістра М24 000547 від 03.01.2024 р. Доцент кафедри іноземної філології, українознавства та соціально-правових дисциплін. Диплом АД № 012158 від 20.02.2023 р.</p> <p>1. Статті, монографії 1. Удовіченко Г. М., Горобей А. М., Головата В. В. Структурно-семантичні особливості та специфіка функціонування редулікватів у сучасній англійській мові. Південний архів (філологічні науки). № 87, 2021. С. 53 –59. 2. 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). 3. 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). 4. 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 5. Удовіченко Г.М. Масткові реалії в</p> |
|--|--|--------|-------------------------------|--|--|--|

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 (Scopus).

6. Zaiets, V.; Zadorizhna, N.; Ilchenko, I.; Sablina, S.; Udovichenko, H.; Zahorodnia, I. The dominant features of the internet linguistics. Revista Entre Linguas, Araraquara, v. 7, n. 00, p. e021115, 2021. (Web of Science)

7. Udovichenko, H., Samoylenko, H. Certain Language Means of Emotions Expression in Superior Internet Communication. Академічні студії. Серія “Гуманітарні науки” № 3, 2021. С. 153-159.

8. Остапенко С. А., Удовіченко Г. М. Особливості відтворення військової термінології в перекладі. Modern Engineering and Innovative Technologies. 2023. Випуск 27. Ч. 3. С. 135–144.

9. Мовностилістичні засади перекладу текстів різних жанрів : монографія [Електронний ресурс] / Г. Удовіченко, В. Зінченко, М. Куц та ін. ДонНУЕТ. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2023. 192 с.

10. Udovichenko H. Pragmatic Modifications in the Translation Process Modern engineering and innovative technologies. 2024. Issue 31. Part 4. P. 111–117.

2. Методичні розробки Удовіченко Г. М., Остапенко С. А. Методичні рекомендації з вивчення дисципліни «Іноземна мова (поглиблений курс)», ступінь магістр. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2023. 194 с.

3. Підвищення кваліфікації
1. НТУ «Дніпровська

| | | | | | | | |
|-------|---------------------------|--|--|--|----|--|---|
| | | | | | | <p>політехніка», стажування на кафедрі перекладу, 20 вересня - 30 жовтня 2021 р. Довідка № 06-30/2 від 10.11.2021 р.</p> <p>2. 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.</p> <p>3. ГО «Prometheus» Курс підвищення кваліфікації педагогічних та науково-педагогічних працівників закладів освіти «Академічна доброчесність: он-лайн курс для викладачів». Сертифікат від 21.10.2022 р.</p> <p>4. Отримання вченого звання доцента кафедри іноземної філології, українознавства та соціально-правових дисциплін, диплом АД № 012158 від 20.02.2023 р.</p> <p>5. ДонНУЕТ, "Інноваційні та інтерактивні технології дистанційного навчання", 19.03.2024-26.03.2024 р.</p> <p>4. НДР 1. Відповідальний виконавець держбюджетні теми № 0121U109224 «Мовностилістичні засади перекладу текстів різних жанрів» (01.01.2021 – 31.12.2024 рр.).</p> | |
| 69087 | Коренець Юрій Миколайович | Старший викладач, Основне місце роботи | Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму | 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 | 18 | Практика переддипломна (виробнича) | <p>Донецький державний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, 2002 р., Технологія харчування, спеціаліст, інженер-технолог з технології харчування, диплом НК № 21208677.</p> <p>1. Статті, монографії 1. Khorolskyi, V., Nykyforov, R., Korenets, Yu., Simakova, O., Goriainova, Iu.; Chernega, O., Vocharova, Yu. (Eds.) (2022). Innovative security technological solutions in the system of manufacturing</p> |

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
машинобудува
ння

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.
Kharkiv: PC
TECHNOLOGY
CENTER, 170-191. doi:
10.15587/978-617-7319-
59-6.ch9. (Scopus).
2. Хорольський В.П.,
Серебренников В.М.,
Коренець Ю.М.
Математичне
моделювання дифузії
пасивної домішки в
рідкому середовищі
під впливом
ультразвуку. Вісник
ХНУ. Серія «Технічні
науки».
Хмельницький : ХНУ,
2020. № 5 (289). С.
296-301. doi:
10.31891/2307-5732-
2020-289-5-296-301.
3. Хорольський В. П.,
Коренець Ю. М.,
Копайгора О. К.,
Заїкіна Д. П., Невідін
В. І. Автоматизовані
системи керування
виробництвом
заморожуваних
продуктів харчування.
Вісник ХНУ. Серія
«Технічні науки».
Хмельницький : ХНУ,
2020. № 6 (291). С.
199-206. doi:
10.31891/2307-5732-
2020-291-6-199-206.
4. 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.
5. 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.
6. 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.

7. Хорольський В. П., Квітка Т. В., Коренець Ю. М. Соціально-економічні парадигми здорового харчування працівників регіону з техногенними територіями у період пандемії. Вісник ХНУ. Серія «Економічні науки». Хмельницький : ХНУ, 2020. № 6 (288). С. 164-168. doi: 10.31891/2307-5740-2020-288-6-27.

8. 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 ХНУ. Серія «Технічні науки». Хмельницький : ХНУ, 2021. № 1 (293). С. 227-233. doi: 10.31891/2307-5732-2021-293-1-227-233.

9. 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 ХНУ. Серія «Технічні науки». Хмельницький : ХНУ, 2021. № 6 (303). С. 264-271. doi: 10.31891/2307-5732-2021-303-6-264-271.

10. 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. № 1 (305). С. 247-255. doi: 10.31891/2307-5732-2022-305-1-247-255.

11. 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. № 2 (307). С. 103-109. doi: 10.31891/2307-5732-2022-307-2-103-109.

12. Хорольський В., Коренець Ю., Омельченко О., Гончаренко В. Холодильні машини в системі узгодженого управління електроспоживанням комплексу підприємство – промисловий холодильник. Вісник ХНУ. Серія «Технічні науки».

Хмельницький : ХНУ, 2022. № 5 (313). С. 200-212. doi: 10.31891/2307-5732-2022-313-5-200-212.

13. 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.

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

15. Лебеденко Т., Попова С., Никифоров Р., Коренець Ю., Шкварун Л. Інноваційні підходи розробки операторів процесу надання послуг підприємств готельно-ресторанного господарства. Вісник ХНУ. Серія «Технічні науки».

Хмельницький : ХНУ, 2023. № 4 (323). С.

385-388. doi:
10.31891/2307-5732-
2023-323-4-385-388.
16. Хорольський В. П.,
Коренець Ю. М.,
Омельченко О. В.,
Петрушина Ю. М.
Ідентифікація та
прогнозування
аварійних
технологічних
ситуацій
холодопостачання
промислових
холодильників на базі
штучного інтелекту.
Обладнання та
технології харчових
виробництв. 2022. №
2 (45) С. 53–71.
17. Хорольський В. П.,
Никифоров Р. П.,
Коренець Ю. М., Орел
А. С. Автоматизовані
системи управління
холодильним
обладнанням
супермаркету.
Обладнання та
технології харчових
виробництв. 2022. №
2 (45) С. 88–98.
18. Хорольський В.,
Коренець Ю.
Дослідження
надійності ротаційних
печей хлібозаводу та
розробка мехатронних
систем захисту їх від
аварій. Вісник ХНУ.
Серія «Технічні
науки».
Хмельницький : ХНУ,
2023. № 6 (329). С.
344-353. doi:
10.31891/2307-5732-
2023-329-6-344-353.
19. Хорольський В. П.,
Коренець Ю. М.,
Омельченко О. В.,
Петрушина Ю. М.
Інтелектуальна
підсистема керування
працездатністю
холодильних машин
АСУТП промислових
холодильників.
Обладнання та
технології харчових
виробництв. Кривий
Ріг : ДонНУЕТ, 2023.
Вип. 1 (46). С. 80-88.
20. Никифоров Р. П.
та ін. 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. 136 с.
ISBN 978-966-385-
362-8.
21. Хорольський В. П.,
Коренець Ю. М.,
Серебренников В. М.
Автоматизовані

системи керування виробництвом смарт-продуктів харчування : монографія / В. П. Хорольський, Ю. М. Коренець, В. М. Серебренников ; за редакцією професора В. П. Хорольського. Кривий Ріг : Видавець Чернявський Д. О., 2021. 312 с. ISBN 978-617-8045-18-0.

22. Коренець Ю. М. Розробка технологій функціональних рослинних напівфабрикатів для виробів з посіченої маси: монографія / Слащева А. В., Никифоров Р. П., Сімакова О. О. та ін. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2023. Підрозділи 1.4 (С. 35-58), 5.3 (С. 112-113).

23. Хорольський В. П., Коренець Ю. М. Інтелектуалізація технологічних процесів заморожування продуктів харчування в холодильних камерах смарт-холодильних підприємств (холодильна інтелектуальна автоматика) : монографія / В. П. Хорольський, Ю. М. Коренець; за ред. професора В. П. Хорольського. Кривий Ріг : Видавець Чернявський Д. О., 2024. 280 с. ISBN 978-617-4045-81-4.

24. Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Расчихмаров І. В. Перспективи застосування методу автоматизації оцінки органолептичних характеристик в керуванні процесами виробництва хліба. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2024. Вип. 1 (48). С. 41–51.

2. Методичні розробки
1. Переддипломна (виробнича) практика: програма та методичні рекомендації для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології», освітній рівень магістр / Р.П. Никифоров, А.В. Слащева, О.О. Сімакова, Ю.А.

Горяйнова, Ю.М.
Коренець; Донец. нац.
ун-т економіки і
торгівлі ім. М. Туган-
Барановського, каф.
техн. в рестор. госп.,
гот.-рест. справи та
підприємн. – Кривий
Ріг: ДонНУЕТ, 2023.
32 с.

<http://elibrary.donnuet.edu.ua/2897/>

2. Методичні
рекомендації до
виконання
кваліфікаційної
роботи для здобувачів
вищої освіти освітньої
програми «Ресторанні
технології»
спеціальності 181
«Харчові технології»,
ступінь «магістр» / 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. А.

Горяйнова, Ю. М.

Коренець. Кривий Ріг:
[ДонНУЕТ], 2023. 18 с.

<http://elibrary.donnuet.edu.ua/2888/>

3. Методичні
рекомендації до
виконання
організаційно-
технологічної частини
кваліфікаційної
роботи для здобувачів
вищої освіти
спеціальності 181

«Харчові технології»

/ М-во освіти і науки

України, Донец. нац.

ун-т економіки і

торгівлі ім. М. Туган-

Барановського, Каф.

технол. в рестор.

господ., готельн.-

ресторан. справи та

підприємництва; Ю.

М. Коренець. Кривий

Ріг : [ДонНУЕТ], 2023.

120 с.

<http://elibrary.donnuet.edu.ua/2734/>

3. Підвищення

кваліфікації

1. ДонНУЕТ,

«Використання

практик

студентоцентрованого

підходу в освітньому

процесі». Свідоцтво

про підвищення

кваліфікації ПК

01566057/0019-20,

03.02.2020 р.

2. Компанія «PROFI

CLUB» за

погодженням з
Громадською
організацією
«Ресторанна Гільдія»,
«Hazard Analysis and
Critical Control Point:
система харчової
безпеки в закладах
ресторанного
господарства».
Сертифікат № 01227
від 09.09.2020 р.
3. Громадська
організація
«Ресторанна Гільдія»,
«Підготовка
ресторанного бізнесу
до державних
перевірок».
Сертифікат №
20200025 від
21.12.2020 р.
4. КДПУ (кафедра
декоративно-
прикладного
мистецтва та
дизайну),
«Вдосконалення рівня
професійної
підготовки в сфері
викладання
дисциплін
«Проектування
закладів ресторанного
господарства з
основами САД»,
«Комп'ютерне
моделювання в
галузі» (використання
спеціалізованих
комп'ютерних
програм у вирішенні
проектних та
дизайнерських
задач)».
Довідка № 09/1-42 від
22.06.2021 р.
5. Reikartz Hotel
Group, «Level up
разом з Reikartz», 18-
31.10.2021. Сертифікат
№ TQOJAG-CE000106
від 31.10.2021 р.
6. Інститут
післядипломної освіти
НУХТ, «Процедура
захисту об'єктів
операторів ринку
харчових продуктів
від шкідників:
нормативна база», 08-
09 лютого 2023 року.
Сертифікат №
344/37д.
7. ДонНУЕТ,
«Практики психолого-
педагогічного
супроводу та
підтримки учасників
освітнього процесу в
умовах воєнних дій»,
04 – 18.02.2023 р.
Свідоцтво про
підвищення
кваліфікації ПК
01566057/0459-23,
20.02.2023 р.
8. ДонНУЕТ,
«Інноваційні
практики організації
освітньої діяльності:

| | | | | | | | |
|-------|----------------------------|--------------------------------------|--|---|----|--|---|
| | | | | | | <p>гнучке навчання у вищій освіті», 19-25.05.2023 р., Свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/04101-23, 25.06.2023 р.</p> <p>9. Компанія «PROFI CLUB» в партнерстві і за підтримки Громадських організацій «Ресторанна гільдія» та «Асоціація рестораторів та готельєрів», «Інклюзивність та безбар'єрність в ресторанно-готельному бізнесі». Сертифікат № 06135 від 15.09.2023 р.</p> <p>10. Інститут післядипломної освіти НУХТ, Курси підвищення кваліфікації за програмою навчання внутрішнього аудитора системи менеджменту безпеки харчової продукції із спеціальності «Менеджмент». Свідоцтво АБ № 02070938/02578-23 від 24.11.2023 р. (Реєстраційний номер 219 д-сф/3730).</p> <p>11. ДонНУЕТ, «Інноваційні та інтерактивні технології дистанційного навчання», 19-26.03.2024 р., свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/04141-24, 26.03.2024 р.</p> <p>4. НДР 1. Відповідальний виконавець НДР № 0119U103360 «Інтенсифікація робочих процесів виробництва харчових продуктів в полі ультразвукових коливаль» (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> | |
| 57846 | Слащева Аліна Вячеславівна | Доцент кафедри, Основне місце роботи | Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму | Диплом спеціаліста, Донецький комерційний інститут, рік закінчення: 1997, | 18 | Технологічні основи безпеки харчових продуктів | Донецький комерційний інститут, 1997 р., спеціальність «Технологія продуктів громадського харчування», кваліфікація |

спеціальність:
технологія
громадського
харчування,
Диплом
кандидата наук
ДК 036610,
виданий
12.10.2006,
Атестат
доцента 12ДЦ
022965,
виданий
18.02.2010

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, атестат 12ДЦ № 022965 від 18.02.2010 р.

1. Статті, монографії
1. Слащева А. В., Боднарук О. А., Переверзєв О. П. Якість та безпека пюреподібних овочево-ягідних напівфабрикатів. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2024. Вип. 1 (48). С. 23–31.
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. 2020. 2 (41). С. 35-40.
3. 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. 1 (42). С. 75-81.
4. 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.
5. Slashcheva A., Zolotukhina I., Popova S., Gopkalo L., Naumenko A. Research

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

6. 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 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

7. Слащева А. В. Вплив параметрів обробки високим гідростатичним тиском на кулінарну готовність м'ясної продукції // Технологія м'ясної продукції з використанням високого тиску: монографія. 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._Tekhnolohiya_myasnoyi_produktsiyi_Monografiya.pdf

8. Ланська В. Д., Федорова Д. В., Слащева А. В. Проблеми та перспективи виробництва безглютенних хлібобулочних виробів в Україні. Scientific World Journal. 2022. Issue 15, Part 1. P. 8-13. <https://doi.org/10.30888/2663-5712.2022-15-01-018>.

9. Slashcheva A. V, Bodnaruk O. A., Zhushman A. O. Determination of optimal technological parameters of functional meat and fish minced semi-

finished products.
Обладнання та технології харчових виробництв. 2022. 2 (45). С. 5-13.

10. Slashcheva A. V., Zolotukhina I. V., Kocherga I. A. Study of functional and technological indicators of semi-finished products for frozen dessert products. Обладнання та технології харчових виробництв. 2022. 2 (45). С. 30-37.

11. 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.

12. Федорова Д. В., Слащева А. В., Ланська В. Д. Технологічні аспекти виробництва безглютенового хліба на заквасках // Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business: Scientific monograph. Riga, Latvia: «Baltija Publishing», 2023. p. 247-289.
<https://doi.org/10.30525/978-9934-26-328-6-12>

13. Слащева А. В. Розробка технологій функціональних рослинних напівфабрикатів для виробів з посіченої маси: монографія / Слащева А.В., Никифоров Р.П., Сімакова О.О. та ін. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2023. Розділ 2 (С. 59-66), Розділ 4 (С. 79-101).

14. Слащева А. В., Боднарук О. А., Жушман А. О., Коломоець А. М. Технологія функціонального рослинного напівфабрикату та визначення його геродієтичного потенціалу. Обладнання та технології харчових

виробництв. 2023. 1 (46). С. 5-16.
15. Slashcheva A. V. Semi-finished product technology for frozen desserts. Modern engineering and innovative technologies. 2023. Iss. 28. Part 1. P. 52-61. <https://doi.org/10.30890/2567-5273.2023-28-01-041>
16. Гніцевич В., Слащева А. Технологія та оцінка якості низьколактозних десертів. Товари і ринки. 2023. No 4 (48). С. 69-80. [https://doi.org/10.31617/2.2023\(48\)06](https://doi.org/10.31617/2.2023(48)06).

2. Методичні розробки

1. Технологічні основи безпеки харчових продуктів: метод. рек. до вивч. дисц. / А. В. Слащева. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2023. 35 с. <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2604/>

2. Слащева А. В. Технологічні основи безпеки харчових продуктів: навч. посібник. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2023. 524 с. <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2889/>

3. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології», ступінь «магістр» / 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. А. Горяйнова, Ю. М. Коренець. Кривий Ріг: [ДонНУЕТ], 2023. 18 с. <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2888/>

3. Підвищення кваліфікації

1. Громадська організація «Вище» спільно з Саксонським центром дидактики вищої освіти, «Технології освітнього мистецтва», 7-16

грудня 2020 р.,
сертифікат АТ №
42080020/0002 57-
20.

2. Громадська
організація
«Ресторанна гільдія»,
«Підготовка
ресторанного бізнесу
до державних
інспекцій», 10.02.2021
р., сертифікат
№20210077.

3. Навчальний центр
"PROFICLUB" сумісно
із Громадською
організацією
«Ресторанна гільдія»,
«Розробка та
впровадження
системи НАССР в
закладах
ресторанного
господарства», 18-
25.03.2021 р.,
сертифікат № 01633.

4. Навчальний центр
"PROFICLUB" сумісно
із Громадською
організацією
«Ресторанна гільдія»,
«Харчова безпека у
школах і садочках:
підготовка до
державних
перевірок»,
24.06.2021 р.,
сертифікат № 02982.

5. ВГО «Українська
асоціація фахівців з
інформаційних
технологій»,
«Підвищення
кваліфікації освітян:
вимоги та новітні
тренди», сертифікат
№ ПК-К 21/09-186 від
23.09.2021 р.

6. ReikartzHotelSchool,
«LEVELUP разом з
REIKARTZ», 18-
31.10.2021 р.,
сертифікат TQOJAG-
SE000294 від
31.10.2021 р.

7. НУХТ, Міжнародна
осіння школа Жана
Моне «Регулювання
використання
харчових добавок:
імплементация
європейських
підходів», тренінг у
рамках проекту
програми ЄС
ЕРАЗМУС+ Жан Моне
Модуль #620521-EPP-
1-2020-1-UA-EPPJMO-
MODULE (29-
30.11.2021 р.),
сертифікат #069.

8. European Academy
of Sciences and
Research (Hamburg,
Germany), «On Being a
Scientist Course»,
сертифікат XI-12-
190293846-20.

9. ДНУ «Український
інститут науково-
технічної експертизи

та інформації»,
«Трансформація
науки в бізнес:
можливості для
комерціалізації»,
04.10.2022-15.11.2022
р., сертифікат
UINTEI-220412.
10. ДонНУЕТ,
«Практика психолого-
педагогічного
супроводу та
підтримки учасників
освітнього процесу в
умовах воєнних дій»,
04.02.2023р.-
18.02.2023р.,
свідоцтво ПК
01566057/0474-23.
11. ДонНУЕТ,
«Інноваційні
практики організації
освітньої діяльності:
гнучке навчання у
вищій освіті»,
19.06.2023-25.06.2023
р., сертифікат
01566057/04118-23 від
25.06.2023 р.
12. НУХТ, ІІ
Міжнародна осіння
школа Жана Моне
«Регулювання
використання
харчових добавок:
імплементация
європейських
підходів» тренінг у
рамках проекту
програми ЄС
ЕРАЗМУС+ Жан Моне
Модуль #620521-EPP-
1-2020-1-UA-EPPJMO-
MODULE (24-
25.11.2023 р.),
сертифікат #053.
13. ДонНУЕТ,
«Інноваційні та
інтерактивні
технології
дистанційного
навчання»,
19.03.2024-26.03.2024
р., сертифікат ПК
01566057/04165-24 від
26.03.2024 р.

4. НДР
1. Відповідальний
виконавець
держбюджетної НДР
0119U101832
«Наукове
обґрунтування
новітніх технологій
виробів із борошна
функціонального
призначення»
(01.2018 -12.2020 р.р.)
2. Керівник
держбюджетної теми
НДР 0121U110140
«Розробка технологій
напівфабрикатів для
функціональних
виробів з посіченої
м'ясної та рибної
маси» (ДонНУЕТ,
2021-2023 рр.)

5. Керівництво

| | | | | | | | |
|--------|---------------------------|-------------------|--|---|----|---|---|
| | | | | | | <p>студентськими науковими роботами, кружками Кервництво здобувачами ВО, які зайняли призове місце у II турі:</p> <p>1. Міжнародного конкурсу студентських наукових праць «Black Sea Science 2023» за напрямом «Харчова наука та технології» (III місце, Шеленков Я., ОНТУ, м. Одеса)</p> <p>2. III-го Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт «Інноваційні ресторанні технології» (II місце, Жушман А., 26.04.2023 р., ДБТУ, м. Київ)</p> <p>3. Міжнародного конкурсу студентських наукових праць «Black Sea Science 2024» за напрямом «Харчова наука та технології» (III місце, Мороз В. та Переверзєв О., ОНТУ, м. Одеса)</p> <p>6. Виконання функцій члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України</p> <p>1. Член редакційної колегії збірника наукових праць «Обладнання та технології харчових виробництв», включеного до Переліку наукових фахових видань України (категорія Б, наказ МОНУ №1188 від 24.09.2020 р.) https://oblad.donnuet.edu.ua/index.php/tehnolog/about/editorialTeam</p> <p>2. Член редакційної колегії наукового журналу «Інновації та технології в сфері послуг і харчування», включеного до переліку наукових фахових видань України (категорія Б, наказ МОНУ №530 від 06.06.2022 р.) https://journals.chdtu.cuk.ua/index.php/itsf/editorial</p> | |
| 451151 | Никифоров Радіон Петрович | доцент, Суміщення | Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму | Диплом спеціаліста, Донецький державний університет економіки і торгівлі ім. М.Туган-Барановського, | 18 | Інноваційні ресторанні технології | Диплом спеціаліста, Донецький державний університет економіки і торгівлі ім. М.Туган-Барановського, рік закінчення: 2003 р., спеціальність: 091711 Технологія харчування. |

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, Атестація доцента 12ДЦ 044073, виданий 29.09.2015

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». Диплом кандидата наук ДК 059211, виданий 14.04.2010 р. Доцент кафедри технології в ресторанному господарстві та готельної і ресторанної справи, 2015 р. Атестація доцента 12ДЦ 044073, виданий 29.09.2015 р.

1. Статті, монографії
1. 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)
2. 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.
3. Хорольський В. П., Никифоров Р. П., Коренець Ю. М., Орел А. С. Автоматизовані системи управління холодильним обладнанням супермаркету. Обладнання та технології харчових виробництв. 2022. № 2 (45) С. 88–98.
4. Сімакова О. О., Горяйнова Ю. А., Никифоров Р. П., Боднарук О. А., Гайдаєнко О. В. Вплив добавок амаранту багряного на хлібопекарські якості пшеничного борошна. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. Вип. 2 (45). С. 22–29.
5. Лебеденко Т.,

Попова С., Никифоров Р., Коренець Ю., Шкварун Л.
Інноваційні підходи розробки операторів процесу надання послуг підприємств готельно-ресторанного господарства. Вісник Хмельницького національного університету. Серія «Технічні науки». Хмельницький : ХНУ, 2023. № 4 (323). С. 385–388.

6. Сімакова О. О., Горяйнова Ю. А., Никифоров Р. П., Філіппова О. Ю., Зайцева А. В.
Дослідження можливості застосування горобини звичайної як потенційної сировини для виробництва харчової продукції. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2023. Вип. 1 (46). С. 17–25.

7. Simakova O. O., Nykyforov R. P., Goriainova Yu. A., Fillipova O. Yu., Roman V. P. Perspectives of using the mountain ash (sorbus aucuparia) in the food manufacturing. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2024. Вип. 1 (48). С. 5-12.

8. 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_Innovitsiyni_tekhnologii_desertnoy_produktii_na_osnove_belkovodnogo_polufabrikata_monografiya.pdf

9. 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. Горайнова, 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._Tekhnolohiya_myasnoyi_produktsiyi_Monografiya.pdf.

10. 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.

11. 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).

12. Никифоров Р.П. Розробка технологій функціональних напівфабрикатів для виробів з посіченої маси: монографія / Слащева А.В., Никифоров Р.П., Сімакова О.О. та ін.

Кривий Ріг :
ДонНУЕТ, 2023.
Підрозділи 1.1 (С. 8-
20), 3.1 (С. 67-72).

2. Методичні
розробки

1. Никифоров Р.П.
Інноваційні
ресторанні технології:
метод. рек. для вивч.
дисц. Кривий Ріг:
ДонНУЕТ, 2023. 46 с.
<http://elibrary.donnuet.edu.ua/2895/>

2. Методичні
рекомендації до
виконання
кваліфікаційної
роботи для здобувачів
вищої освіти освітньої
програми «Ресторанні
технології»
спеціальності 181
«Харчові технології»,
ступінь «магістр» / 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. А.
Горайнова, Ю. М.
Коренець. Кривий Ріг:
[ДонНУЕТ], 2023. 18 с.
<http://elibrary.donnuet.edu.ua/2888/>

3. Підвищення
кваліфікації

1. ДонНУЕТ,
«Використання
практик
студентоцентрованого
підходу в освітньому
процесі», свідоцтво
про підвищення
кваліфікації ПК
01566057/0040-20 від
03 лютого 2020 р.,
реєстраційний №
40/20.

2. ДонНУЕТ,
«Реалізація
дублінських
дескрипторів», 30 год
/ 1 кредит ЄКТС, ПК
01566057/0180-21 від
18 лютого 2021 р.,
Реєстраційний №
215/21

3. ВГО «Українська
асоціація фахівців з
інформаційних
технологій»,
«Цифрові
трансформації в освіті,
бізнесі, IT та
культурі», сертифікат
№ ПК-К 21-03/178,
виданий 25 березня
2021 р.

4. Національний

університет водного господарства та природокористування , «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”, Сертифікат про підвищення кваліфікації № 558 від 31.05.2021 р.
5. ДонНУЕТ, «Практики психолого-педагогічного супроводу та підтримки учасників осв. процесу в умовах воєнних дій», 04.02.2023-18.02.2023 р., свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК № 01566057/0466-23 від 20.02.23 р.
6. ДонНУЕТ, «Інноваційні практики організації освітньої діяльності: гнучке навчання у вищій освіті», 19.06.2023-25.06.2023 р., свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК № 01566057/0484-23 від 25.06.23 р.

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»). | |
| 1345 | Бочарова Юлія Геннадіївна | професор кафедри, Основне місце роботи | Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму | <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, 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, Атестат професора АП 004564, виданий 20.02.2023</p> | 15 | Методологія наукових досліджень | <p>Доктор економічних наук зі спеціальності 08.00.03 «Економіка та управління національним господарством», тема дисертації «Розвиток інноваційної інфраструктури національної економіки: теорія та практика», 2019 р., диплом серії ДД № 008887 від 15.10.2019 р. Професор кафедри економіки та міжнародних економічних відносин, атестат АП № 004564 від 20.02.2023 р.</p> <p>1. Статті, монографії 1. Bocharova Y., Kokhan M., Yastrubetska L., Muratova I., Ishchuk Y., Kuliavets V. (2021). The management of technology transfer and its impact on business activity and financial security in developing countries. AD ALTA: Journal of interdisciplinary research, 11/02-XXIV, p. 204–209. http://www.magnanimi.tas.cz/ADALTA/110224/papers/A_36.pdf (Web of science). 2. Bocharova Y., Lyzhnyk Yu., Vorobiova Yu., Koshel V. (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 : PC Technology Center, p. 83–105 (Scopus). 3. Khavrova K., Kozhukhova T., Bocharova Y., Ivanova N., & Pryimak, N. (2022). Development of formats for the implementation of the intelligent business model of trade</p> |

enterprises. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4(13(118)), 6–11 (Scopus).

4. Gorina G., Bocharova Y., Kozhukhova T., Ivanova N., & Bohatryyova G. (2022). The impact of Covid-19 on international trade in tourism services in Europe. GeoJournal of Tourism and Geosites, 43(3), 950–960 (Scopus).

5. Bocharova Y., Chernega O., Ishchenko O., Lyzhnyk Yu. (2022). Security parameters of the innovative ecosystem. Challenges and paradigm of national and international security of the XXI century: economic and technogenic discourse. Kharkiv: PC Technology Center. P. 106–129 (Scopus).

6. Бочарова Ю. Г., Лижник Ю.Б., Шаповалова І. В. Мікроекономічне моделювання поведінки споживача на ринку продовольчих товарів України. Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган–Барановського. Серія: Економічні науки. 2022. № 2(77). С. 64-73.

7. Бочарова Ю.Г., Федотова Т.А., Лижник Ю.Б., Іщенко О.В., Бойко Ю.О. Прогнозування обсягів ПІП країн на основі показників їх інвестиційної привабливості. Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган–Барановського. Серія: Економічні науки. 2022. № 2(77). С. 73-83.

8. Бочарова Ю.Г., Кожухова Т.В., Іщенко О.В., Лижник Ю.Б. Business intelligence: статичні та динамічні аспекти світового ринку. Вісник ДонНУЕТ. 2023. №1 (78). С. 45-52.

9. Бочарова Ю. Г., Іщенко О. В., Басік М. Д. Особливості зовнішньої торгівлі

України та США у
2015-2023 рр.
Торгівля і ринок
України. 2024. 1(55).
С. 90-97.

2. Методичні
розробки
Методологія наукових
досліджень: метод.
рек. до вивч. дисц. /
уклад. : Бочарова
Ю.Г., Ю.М.
Воробйова, В.О.
Кошель, Ю.Б.
Лижник, Ю.В.
Яковенко. Кривий Ріг
: ДонНУЕТ, 2023. 51 с.
<http://elibrary.donnuet.edu.ua/2808/>

3. Підвищення
кваліфікації
1. 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.

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

6. ДонНУЕТ,
«Реалізація
дублінських
дескрипторів»,
28.01.2021-
12.02.2021р., свідоцтво
про підвищення
кваліфікації № ПК
01566057/0172-21 від
18.02.2021 р.

7. УЕР,
«Підприємницький
університет»,
«Інноваційне
епідприємництво та
управління стартап-
проектами»,
23.09.2021-31.12.2021
р., сертифікат про
підвищення
кваліфікації EU-21-
22/1-081.

8. 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.

9. ДонНУЕТ,
«Практики психолого-педагогічного супроводу та підтримки учасників освітнього процесу в умовах воєнних дій»,
04.02.2023-18.02.2023р.,
свідоцтво про підвищення кваліфікації № ПК 01566057/0453-23 від 20.02.2023 р.
10. ДонНУЕТ,
«Інноваційні практики організації освітньої діяльності: гнучке навчання у вищій освіті»,
19.06.2023-26.06.2023р.,
свідоцтво про підвищення кваліфікації № ПК 01566057/0492-23 від 25.06.2023 р.
11. Отримання вченого звання професора кафедри економіки та міжнародних економічних відносин, атестат АП № 004564 від 20.02.2023 р.

4. НДР

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

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

| | | | | | | | |
|--------|---------------------------|-----------------------------|--|--|----|--|---|
| | | | | | | національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. Серія: 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 28.12.2019 р.), категорія «Б». | |
| 174918 | Чернега Оксана Богданівна | професор кафедри, Суміщення | Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму | Диплом спеціаліста, Донецький політехнічний інститут, рік закінчення: 1987, спеціальність: Економіка та організація гірничої промисловості, Диплом доктора наук ДД 002031, виданий 14.11.2001, Атестат професора ПР 002371, виданий 24.12.2003 | 35 | Управління конкурентоспроможністю | <p>Доктор економічних наук зі спеціальності 08.00.04 «Економіка підприємства і організація виробництва», 2001 р., тема «Управління конкурентоспроможністю підприємства», диплом ДД № 006805 від 11.10.2017 р. Професор кафедри міжнародної економіки і права, 2003 р., атестат ПР № 002371 від 24.12.2003 р.</p> <p>1. Статті, монографії 1. Приймак Н.С., Чернега О.Б. Стратегічні можливості як складова менеджменту підприємства. Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського. Серія: Економічні науки. 2020. 2 (73). С.34-41. 2. Бочарова Ю.Г., Чернега О.Б., Кожухова Т.В., Іщенко О.В. Стратегічна модель трансформації інноваційної інфраструктури Донецького економічного регіону в до- та реінтеграційному періодах. Торгівля і ринок України. Кривий Ріг, 2021. № 2 (50). С. 7-17. 3. Бочарова Ю.Г., Чернега О.Б., Кожухова Т.В., Іщенко О.В. Рамкові програми як основний фінансовий інструмент інноваційної політики ЄС. Вісник Донецького національного</p> |

університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. Серія : Економічні науки. Кривий Ріг. 2021. Вип. 2 (75). С.64-72.

4. Chernega, O., Yakovenko, U., Chepurnova, A., Makieieva, O., Niezviestna, O., Ivanova, N. et. al.; Ivanova, N., Kozhukhova, T. (Eds.) (2021). Econometric modeling of managerial decisions at the macro and micro levels. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 2021. doi: <http://doi.org/10.15587/978-617-7319-37-4> (Scopus)

5. O.Chernega, U. Yakovenko, A. Chepurnova, O. Makieieva (2021) Features of making managerial decisions in a crisis at the micro and macro levels Econometric modeling of managerial decisions at the macro and micro levels. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 3-21. doi: <http://doi.org/10.15587/978-617-7319-37-4.ch1> (Scopus)

6. K. Khavrova, O. Chernega, N. Lokhman, M. Kolchuk (2021) Making optimal decisions based on the development of 8 the innovative potential of personnel Econometric modeling of managerial decisions at the macro and micro levels. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 151-164. doi: <http://doi.org/10.15587/978-617-7319-37-4.ch8> (Scopus)

7. Chernega, O., Kolchuk, M., Bocharova, Yu., Ishchenko, O., Ostapenko, S.; Chernega, O., Bocharova, Yu. (Eds.) (2022). Theoretical basis of security in the XXI century. Challenges and paradigm of national and international security of the XXI century: economic and technogenic discourse. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 3-25. <https://doi.org/10.15587/978-617-7319-59-6.ch1> (Scopus)

| | | | | | | | |
|-------|--------------------------|--------------------------------------|--|---|----|--|---|
| | | | | | | <p>конкурентних переваг України: концептуальні засади та стратегічні моделі (на прикладі Донецького економічного регіону)» (2019-2021 рр.).</p> <p>2. Відповідальний виконавець держбюджетної теми 0119U101889 «Управління розвитком інноваційних систем в умовах глобалізації та інформаційного прогресу» (2019-2021 рр.)</p> <p>4. Виконання функцій члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України Головний редактор наукового журналу «Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. Серія: 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 28.12.2019 р.), категорія «Б».</p> | |
| 53129 | Горайнова Юлія Артурівна | доцент кафедри, Основне місце роботи | Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму | Диплом молодшого спеціаліста, Донецький державний університет, рік закінчення: 1990, спеціальність: Хімія, Диплом кандидата наук ДК 021724, виданий 14.01.2004, Атестат доцента 12ДЦ 016153, виданий 22.02.2007 | 24 | Управління якістю та методи досліджень в ресторанному господарстві | <p>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, виданий 14 січня 2004 р.</p> <p>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,</p> |

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

2. 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.

3. Горяйнова Ю. А., Сімакова О. О., Єріс Ю. В., Гусак Є. Р., Домащук 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. С.21-29.

4. Сімакова О. О., Горяйнова Ю. А., Никифоров Р. П., Боднарук О. А., Гайдаєнко О. В. Вплив добавок амаранту багряного на хлібопекарські якості пшеничного борошна. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. Вип. 2 (45). С. 22–29.

5. Сімакова О. О., Горяйнова Ю. А., Боднарук О. А., Трухін О. Д., Романова О. В. Дослідження впливу ламінарії цукрової на якісні та структурно-механічні показники дріжджового тіста. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2023. Вип. 2 (47). С. 40–47.

6. Горяйнова Ю. А., Сімакова О. О., Мороз В. О., Гусак Є. Р., Бальвас Д. Г. Комплексна оцінка якості пісочного печива, що збагачене водним екстрактом плодів чорноплідної горобини. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий

Ріг: ДонНУЕТ, 2024.
Вип. 1 (48). С. 32–40.
7. 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_Innovitsiyi_tekhnologii_desertnoy_produktsii_na_osnove_belkovouglevodnogo_polufabrikata_monografiya.pdf
8. 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%20._Tekhnolohiya_myasnoyi_produktsiyi_Monografiya.pdf
9. 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.
10. 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: PCTECHNOLOGY 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).
10. Горайнова Ю. А. Розробка технологій функціональних рослинних напівфабрикатів для виробів з посіченої маси: монографія / А. В. Слащева, Р. П. Никифоров, О. О. Сімакова, Ю. М. Коренець, Ю. А. Горайнова. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2023. Підрозділи 1.3 (С. 26-35), 5.1 (С. 102-111).

2. Методичні розробки

1. Горайнова Ю.А. Управління якістю та методи досліджень в ресторанному господарстві: 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, 2023. 31 с. <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2477/>
2. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології», ступінь «магістр» / 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. А. Горайнова, Ю. М. Коренець. Кривий Ріг: [ДонНУЕТ], 2023. 18 с.

<http://elibrary.donnuet.edu.ua/2888/>

3. Підвищення кваліфікації
1. ДонНУЕТ, «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі», 14.11.2019-20.01.2020 рр., свідоцтво про підвищення кваліфікації № 01566057/0001-20 від 03.02.2020 р.
2. ДонНУЕТ, навчальна програма «Реалізація дублінських дескрипторів», свідоцтво про підвищення кваліфікації № 01566057/0179-21 від 18 лютого 2021 р., реєстраційний № 214/21.
3. Платформа «PROMETHEUS», «Зміцнення викладання та організаційного управління в університетах», червень 2021 р., Сертифікат of8a79d79bd24aa1a7a4a149aa1c411b (<https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/of8a79d79bd24aa1a7a4a149aa1c411b>)
4. 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 р., сертифікат учасника 167.
5. ТОВ «Криворіжхліб», «Вдосконалення рівня професійної підготовки в сфері викладання дисциплін циклу загального та професійного спрямування», 18 - 31.01.2022 р.
6. ДонНУЕТ, «Інноваційні практики організації освітньої діяльності: гнучке навчання у вищій освіті», 19 - 25.05.2023 р., свідоцтво про

підвищення кваліфікації № 01566057/0496-23 від 25.06.2023 р.
7. ДонУЕТ
«Практики психолого-педагогічного супроводу та підтримки учасників освітнього процесу в умовах воєнних дій». 04.02. – 18.02.2023 р.,
свідоцтво про підвищення кваліфікації № 01566057/0456-23 від 20.02.2023 р.
8. ДонУЕТ,
«Інноваційні та інтерактивні технології дистанційного навчання», 19-26.03.2024 р.,
свідоцтво про підвищення кваліфікації № 01566057/04135-24 від 26.03.24 р.
9. НУХТ,
«Регулювання використання харчових добавок: імплементація європейських підходів», тренінг у рамках проекту програми ЄС ЕРАЗМУС+ Жан Моне Модуль № 620521-ЕРР-1-2020-1-UA-ЕРРМО-MODULE (24-25.11.2023 р.),
сертифікат № 295.

4. НДР
1. Виконавець держбюджетної теми 0119U101832
«Наукове обґрунтування новітніх технологій виробів із борошна функціонального призначення» (ДонУЕТ, 2018 - 2020 рр.).
2. Виконавець держбюджетної теми НДР 0121U110140
«Розробка технологій напівфабрикатів для функціональних виробів з посіченої м'ясної та рибної маси» (ДонУЕТ, 2021 - 2023 рр.).
3. Керівник госпдоговірної теми 9/2021
«Удосконалення технології дріжджового тіста та розробка асортименту піци на його основі», ФОП Овчаренко О.С. (2021 р.).
4. Керівник держбюджетної теми НДР 0124U000147
«Розробка новітніх

| | | | | | | | |
|-------|----------------------------|--------------------------------------|--|--|----|--|--|
| | | | | | | <p>технологій виробів з борошна з використанням нетрадиційної рослинної сировини» (2024-2026 рр.).</p> <p>5. Керівництво студентськими науковими роботами, кружками</p> <p>1. Керівництво науковою роботою Мороз В.О., Гусак Є.Р. «Вивчення впливу функціональних інгредієнтів на основні показники якості хлібобулочних виробів», яка зайняла друге місце на II етапі IV Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт «Інноваційні ресторани технології», ДТЕУ (2024 р.). Отримано Диплом 2 ступеню.</p> <p>2. Керівництво науковою роботою: Куліков В.О., Кукуруза А.В. «Розробка новітніх технологій борошняних виробів з добавками нетрадиційної рослинної сировини», 1 місце на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Харчові технології», 2023-2024 н. 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»), 2021-2023 рр.</p> | |
| 57846 | Слащева Аліна Вячеславівна | Доцент кафедри, Основне місце роботи | Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму | Диплом спеціаліста, Донецький комерційний інститут, рік закінчення: 1997, спеціальність: технологія громадського харчування, Диплом кандидата наук | 18 | Інтелектуальна власність та патентознавство | 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 |

ДК 036610,
виданий
12.10.2006,
Атестат
доцента 12ДЦ
022965,
виданий
18.02.2010

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, атестат 12ДЦ № 022965 від 18.02.2010 р.

1. Статті, монографії
1. Slashcheva A., Zolotukhina I., Popova S., Gopkalo L., Naumenko A. Research of nutritional and biological value of functional cut products. Обладнання та технології харчових виробництв. 2021. 2 (43). С. 79-85.
2. Слащева А. В., Боднарук О. А. Технологія напівфабрикату для функціональних виробів з посіченої рибної маси. Обладнання та технології харчових виробництв. 2021. 1 (42). С. 39-46.
3. 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. 2 (43). С. 61-70.
4. 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. 1 (40). С. 12-18.
5. 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. 2020. 2 (41). С. 19-26.

6. 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. 2020. Вип. 5 (286). С. 151-155. <https://doi.org/10.31891/2307-5740-2020-286-5-27>

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. 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 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

9. Слащева А. В. Вплив параметрів обробки високим гідростатичним тиском на кулінарну готовність м'ясної продукції // Технологія м'ясної продукції з використанням високого тиску: монографія. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. Розділи 2.1. С. 24-46.

URL:
http://elibrary.donnuet.edu.ua/2264/1/Nykyforov%20R.%2C%20Sabirova%20O.%2C%20Simaka_myasnoyi_produktsiyi_Monografiya.pdf

10. Ланська В. Д., Федорова Д. В., Слащева А. В. Проблеми та перспективи виробництва безглютенових хлібобулочних виробів в Україні. Scientific World Journal. 2022. Issue 15, Part 1. P. 8-13. <https://doi.org/10.30888/2663-5712.2022-15-01-018>.

11. Slashcheva A. V, Bodnaruk O. A., Zhushman A. O. Determination of optimal technological parameters of functional meat and fish minced semi-finished products. Обладнання та технології харчових виробництв. 2022. 2 (45). С. 5-13.

12. Slashcheva A. V., Zolotukhina I. V., Kocherga I. A. Study of functional and technological indicators of semi-finished products for frozen dessert products. Обладнання та технології харчових виробництв. 2022. 2 (45). С. 30-37.

13. 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.

14. Федорова Д. В., Слащева А. В., Ланська В. Д. Технологічні аспекти виробництва безглютенового хліба на заквасках // Sustainable food chain and safety through science, knowledge and business: Scientific monograph. Riga, Latvia: «Baltija Publishing», 2023. p.

247-289.
<https://doi.org/10.30525/978-9934-26-328-6-12>

15. Слащева А. В. Розробка технологій функціональних рослинних напівфабрикатів для виробів з посіченої маси: монографія / Слащева А.В., Никифоров Р.П., Сімакова О.О. та ін. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2023. Розділ 2 (С. 59-66), Розділ 4 (С. 79-101).

20. Слащева А. В., Боднарук О. А., Жушман А. О., Коломоєць А. М. Технологія функціонального рослинного напівфабрикату та визначення його геродієтичного потенціалу. Обладнання та технології харчових виробництв. 2023. 1 (46). С. 5-16.

16. Slashcheva A. V. Semi-finished product technology for frozen desserts. Modern engineering and innovative technologies. 2023. Iss. 28. Part 1. P. 52-61. <https://doi.org/10.30890/2567-5273.2023-28-01-041>

17. Гніцевич В., Слащева А. Технологія та оцінка якості низьколактозних десертів. Товари і ринки. 2023. No 4 (48). С. 69-80. [https://doi.org/10.31617/2.2023\(48\)06](https://doi.org/10.31617/2.2023(48)06).

18. Слащева А. В., Золотухіна І. В., Боднарук О. А., Переверзєв О. П. Технологія та харчова цінність функціонального пюреподібного напівфабрикату для десертів та напоїв. Обладнання та технології харчових виробництв. 2023. 2 (47). С. 19–26.

19. Слащева А. В., Боднарук О. А., Переверзєв О. П. Якість та безпека пюреподібних овочево-ягідних напівфабрикатів. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2024. Вип. 1 (48). С. 23–31.

2. Методичні

розробки
1. Інтелектуальна власність та патентознавство: метод. рек. до вивч. дисц. / А. В. Слащева. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2023. 55 с.
<http://elibrary.donnuet.edu.ua/2890/>
2. Слащева А. В. Інтелектуальна власність та патентознавство: навч. посібник. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2023. 189 с.
<http://elibrary.donnuet.edu.ua/2761/>
3. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології», ступінь «магістр» / 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. А. Горайнова, Ю. М. Коренець. Кривий Ріг: [ДонНУЕТ], 2023. 18 с.
<http://elibrary.donnuet.edu.ua/2888/>

3. Підвищення кваліфікації
1. Громадська організація «Вище» спільно з Саксонським центром дидактики вищої освіти, «Технології освітнього мистецтва», 7-16 грудня 2020 р., сертифікат АТ № 42080020/0002 57-20.
2. ДНУ «Український інститут науково-технічної експертизи та інформації», «Технологія усунення «статистичних похибок того, хто вижив», у ставленні експертів до інноваційної привабливості об'єктів інтелектуальної власності», сертифікат від 21.09.2021 р.
3. ДНУ «Український інститут науково-технічної експертизи та інформації»,

«Трансформація науки в бізнес: можливості для комерціалізації», 04.10. - 15.11.2022 р., сертифікат UINTEI-220412.

4. Clarivate, «Пошук та аналіз патентної інформації», сертифікат від 01.11.2022 р.

5. ВГО «Українська асоціація фахівців з інформаційних технологій», «Підвищення кваліфікації освітян: вимоги та новітні тренди», сертифікат № ПК-К 21/09-186 від 23.09.2021 р.

6. European Academy of Sciences and Research (Hamburg, Germany), курс вебінарів з підвищення кваліфікації «On Being a Scientist Course», сертифікат XI-12-190293846-20.

7. ВНЗ «Університет економіки та права «КРОК», «Діджиталізація результатів наукових досліджень» (30.01. - 08.02.2023 р.), свідоцтво № КР04635923/1413-23 від 15.02.2023 р.

8. ДонНУЕТ, «Практика психолого-педагогічного супроводу та підтримки учасників освітнього процесу в умовах воєнних дій», 04.02. - 18.02.2023р., свідоцтво ПК 01566057/0474-23.

9. ДонНУЕТ, «Інноваційні практики організації освітньої діяльності: гнучке навчання у вищій освіті», 19.06. - 25.06.2023 р., сертифікат № 01566057/04118-23 від 25.06.2023 р.

10. ДонНУЕТ, «Інноваційні та інтерактивні технології дистанційного навчання», 19.03. - 26.03.2024 р., сертифікат ПК 01566057/04165-24 від 26.03.2024 р.

4. НДР
1. Відповідальний виконавець держбюджетної НДР 0119U101832 «Наукове обґрунтування новітніх технологій»

виробів із борошна функціонального призначення» (01.2018 -12.2020 р.р.).
3. Керівник держбюджетної теми НДР 0121U110140 «Розробка технологій напівфабрикатів для функціональних виробів з посіченої м'ясної та рибної маси» (ДонНУЕТ, 2021-2023 рр.) .

5. Керівництво студентськими науковими роботами, кружками Кервництво здобувачами ВО, які зайняли призове місце у II турі:
1. Міжнародного конкурсу студентських наукових праць «Black Sea Science 2023» за напрямом «Харчова наука та технології» (II місце, Шеленков Я., ОНТУ, м. Одеса).
2. III-го Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт «Інноваційні ресторани технології» (II місце, Жушман А., 26.04.2023 р., ДБТУ, м. Київ).
3. Міжнародного конкурсу студентських наукових праць «Black Sea Science 2024» за напрямом «Харчова наука та технології» (III місце, Мороз В. та Переверзєв О., ОНТУ, м. Одеса).

6. Виконання функцій члена редакційної колегії наукового видання, включеного до переліку наукових фахових видань України
1. Член редакційної колегії збірника наукових праць «Обладнання та технології харчових виробництв», включеного до Переліку наукових фахових видань України (категорія Б, наказ МОНУ №1188 від 24.09.2020 р.) <https://oblad.donnuet.edu.ua/index.php/tehnolog/about/editorialTeam>
2. Член редакційної колегії наукового журналу «Інновації та технології в сфері послуг і харчування», включеного до переліку наукових фахових видань

| | | | | | | | |
|-------|---------------------------|--|--|---|----|---|--|
| | | | | | | України (категорія Б, наказ МОНУ №530 від 06.06.2022 р.) https://journals.chdtu.k.ua/index.php/itsf/editorial | |
| 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 | Комп'ютерне моделювання в галузі | <p>Донецький державний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, 2002 р., Технологія харчування, спеціаліст, інженер-технолог з технології харчування, диплом НК № 21208677.</p> <p>1. Статті, монографії 1. Khorolskyi, V., Nykyforov, R., Korenets, Yu., Simakova, O., Goriainova, Iu.; Chernega, O., Vocharova, Yu. (Eds.) (2022). 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. Kharkiv: PC TECHNOLOGY CENTER, 170-191. doi: 10.15587/978-617-7319-59-6.ch9. (Scopus) 2. Хорольський В.П., Серебренников В.М., Коренець Ю.М. Математичне моделювання дифузії пасивної домішки в рідкому середовищі під впливом ультразвуку. Вісник ХНУ. Серія «Технічні науки». Хмельницький : ХНУ, 2020. № 5 (289). С. 296-301. doi: 10.31891/2307-5732-2020-289-5-296-301. 3. Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Копайгора О. К., Заїкіна Д. П., Невідін В. І. Автоматизовані системи керування виробництвом заморожуваних продуктів харчування. Вісник ХНУ. Серія «Технічні науки». Хмельницький : ХНУ, 2020. № 6 (291). С. 199-206. doi: 10.31891/2307-5732-2020-291-6-199-206. 4. Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Копайгора О. К. Методи ідентифікації та алгоритми</p> |

адаптивних систем прямого цифрового керування виробництвом продуктів харчування. Обладнання та технології харчових виробництв. 2020. № 1(40). С. 32–45.

5. 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 ХНУ. Серія «Технічні науки». Хмельницький : ХНУ, 2021. № 1 (293). С. 227-233. doi: 10.31891/2307-5732-2021-293-1-227-233.

6. Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Серебренников В. М. Автоматизовані системи керування виробництвом смарт-продуктів харчування : монографія / В. П. Хорольський, Ю. М. Коренець, В. М. Серебренников ; за редакцією професора В. П. Хорольського. Кривий Ріг : Видавець Чернявський Д. О., 2021. 312 с. ISBN 978-617-8045-18-0.

7. Хорольський В. П., Никифоров Р. П., Коренець Ю. М., Орел А. С. Автоматизовані системи управління холодильним обладнанням супермаркету. Обладнання та технології харчових виробництв. 2022. № 2 (45) С. 88–98.

8. Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Омельченко О. В., Петрушина Ю. М. Інтелектуальна підсистема керування працездатністю холодильних машин АСУГП промислових холодильників. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2023. Вип. 1 (46). С. 80-88.

9. Хорольський В. П., Коренець Ю. М. Інтелектуалізація технологічних процесів заморожування продуктів харчування в холодильних камерах смарт-холодильних

підприємств (холодильна інтелектуальна автоматика) : монографія / В. П. Хорольський, Ю. М. Коренець; за ред. професора В. П. Хорольського. Кривий Ріг : Видавець Чернявський Д. О., 2024. 280 с. ISBN 978-617-4045-81-4.
10. Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Расчихмаров І. В. Перспективи застосування методу автоматизації оцінки органолептичних характеристик в керуванні процесами виробництва хліба. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2024. Вип. 1 (48). С. 41–51.

2. Методичні розробки

1. Коренець Ю. М. Комп'ютерне моделювання в галузі : метод. рек. з вивч. дисц. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2023. 162 с. <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2252/>
2. Коренець Ю. М. Комп'ютерне моделювання в галузі : навч. посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2024. 94 с. <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2464/>
3. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології», ступінь «магістр» / 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. А. Горяйнова, Ю. М. Коренець. Кривий Ріг: [ДонНУЕТ], 2023. 18 с. <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2888/>
4. Методичні рекомендації до виконання організаційно-

технологічної частини кваліфікаційної роботи для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Каф. технол. в рестор. господ., готельн.-ресторан. справи та підприємництва; Ю. М. Коренець. Кривий Ріг : [ДонНУЕТ], 2023. 120 с.
<http://elibrary.donnuet.edu.ua/2734/>

3. Підвищення кваліфікації
1. КДПУ (кафедра декоративно-прикладного мистецтва та дизайну), «Вдосконалення рівня професійної підготовки в сфері викладання дисциплін «Проектування закладів ресторанного господарства з основами САД», «Комп'ютерне моделювання в галузі» (використання спеціалізованих комп'ютерних програм у вирішенні проектних та дизайнерських задач)». Довідка № 09/1-42 від 22.06.2021 р.
2. ДонНУЕТ, «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі». Свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/0019-20, 03.02.2020 р.
3. Громадська організація «Ресторанна Гільдія», «Підготовка ресторанного бізнесу до державних перевірок». Сертифікат № 20200025 від 21.12.2020 р.
4. ДонНУЕТ, «Практики психолого-педагогічного супроводу та підтримки учасників освітнього процесу в умовах воєнних дій», 04 – 18.02.2023 р.
Свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/0459-23, 20.02.2023 р.

| | | | | | | | |
|-------|------------------------------|--------------------------------------|--|---|----|---|---|
| | | | | | | <p>5. ДонНУЕТ, «Інноваційні практики організації освітньої діяльності: гнучке навчання у вищій освіті», 19-25.05.2023 р., Свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/04101-23, 25.06.2023 р.</p> <p>6. Компанія «PROFI CLUB» в партнерстві і за підтримки Громадських організацій «Ресторанна гільдія» та «Асоціація рестораторів та готельєрів», «Інклюзивність та безбар'єрність в ресторанно-готельному бізнесі». Сертифікат № 06135 від 15.09.2023 р.</p> <p>7. ДонНУЕТ, «Інноваційні та інтерактивні технології дистанційного навчання», 19-26.03.2024 р., свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/04141-24, 26.03.2024 р.</p> <p>4. НДР 1. Відповідальний виконавець 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> | |
| 36327 | Сімакова Ольга Олександрівна | доцент кафедри, Основне місце роботи | Навчально-науковий інститут ресторанно-готельного бізнесу та туризму | Диплом спеціаліста, Донецький комерційний інститут, рік закінчення: 1995, спеціальність: Технологія громадського харчування, Диплом кандидата наук ДК 002178, виданий 13.01.1999, Атестат доцента ДЦ 009486, виданий 16.12.2004 | 23 | Наукові основи конструювання крафтової продукції | Донецький комерційний інститут, 1995 р., спеціальність «Технологія громадського харчування», кваліфікація інженер-технолог, диплом ЛІБ 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. 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).

2. 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).

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. 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.
5. 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.
6. Гніцевич 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.
7. 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.
8. Сімакова О. О.,
Горяйнова Ю. А.,
Пусікова О. А.,
Василевська А. О.
Дослідження
можливості
використання добавок
амаранту багряного
в технології
хлібулочноних
виробів. Обладнання
та технології харчових
виробництв. Кривий
Ріг : ДонНУЕТ, 2022.
Вип. 1 (44) С. 14–20.
9. Горяйнова Ю. А.,
Сімакова О. О., Єріс
Ю. В., Гусак Є. Р.,
Домашук А. Є.
Дослідження впливу
рослинних добавок на
якість хлібулочноних
виробів. Обладнання
та технології харчових
виробництв. Кривий
Ріг : ДонНУЕТ, 2022.
Вип. 1 (44) С. 21–28.
10. Горяйнова Ю. А.,
Сімакова О. О., Єріс
Ю. В., Кукуруза А. В.,
Якимчук О. О.
Розробка технології
хлібу

функціонального призначення на основі ківі, топінамбуру та цибулі-слизуна. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. Вип. 2 (45) С. 14–21.

11. Сімакова О. О., Горяйнова Ю. А., Никифоров Р.П., Боднарук О.А., Гайдаєнко О.В. Вплив добавок амаранту багряного на хлібопекарські якості пшеничного борошна. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2022. Вип. 2 (45) С. 22–29.

12. Сімакова О. О., Горяйнова Ю. А., Никифоров Р. П., Філіппова О. Ю., Зайцева А.В. Дослідження можливості застосування горобини звичайної як потенційної сировини для виробництва харчової продукції. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2023. Вип. 1 (46). С. 17–25.

13. Горяйнова Ю. А., Сімакова О. О., Мороз В. О., Школа К. В., Гоманкова С. Ю. Дослідження впливу добавок з плодів шовковиці на жировий компонент борошняних кондитерських виробів. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2023. Вип. 2 (47). С. 56–62.

14. Сімакова О. О., Горяйнова Ю. А., Боднарук О. А., Трухін О. Д., Романова О. В. Дослідження впливу ламінарії цукрової на якісні та структурно-механічні показники дріжджового тіста. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2023. Вип. 2 (47). С. 40–47.

15. Горяйнова Ю. А., Сімакова О. О., Мороз В. О., Гусак Є. Р., Бальвас Д. Г. Комплексна оцінка якості пісочного печива, що збагачене водним екстрактом плодів чорноплідної горобини.

Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2024. Вип. 1 (48). С. 32–40.

16. Simakova O. O., Nykyforov R. P., Goriainova Iu. A., Fillipova O. Iu., Roman V. P. Perspectives of using the mountain ash (*sorbus aucuparia*) in the food manufacturing. Обладнання та технології харчових виробництв. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2024. Вип. 1 (48). С. 5–12.

17. Сімакова О.О. Обґрунтування складу та визначення функціонально-технологічних властивостей модельних систем білково-вуглеводного напівфабрикату. Інновіційні 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. Горайнова. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. Розділ 2. С. 29-62. URL: http://elibrary.donnuet.edu.ua/2022/1/Nykyforov_Innovitsiyini_tekhnologii_desertnoy_produktsii_na_osnove_belkovogo-vuglevodnogo_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. 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._Tekhnolohiyai_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., 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).

21. Сімакова О.О. Розробка технологій функціональних рослинних напівфабрикатів для виробів з посіченої маси: монографія / Слащева А.В., Никифоров Р.П., Сімакова О.О. та ін. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2023. Підрозділи 1.2 (С. 20-26), 3.2 (С. 72-79), 5.2 (С. 111-112).

2. Методичні розробки

1. Сімакова О. О. Наукові основи конструювання крафтової продукції: метод. рек. для вивч. дисц. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2023. 39 с. <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2898/>

2. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів вищої освіти освітньої програми «Ресторанні технології» спеціальності 181

«Харчові технології», ступінь «магістр» / 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. А. Горяйнова, Ю. М. Коренець. Кривий Ріг: [ДонНУЕТ], 2023. 18 с. <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2888/>

3. Підвищення кваліфікації
1. ДонНУЕТ, «Використання практик студентоцентрованого підходу в освітньому процесі», 14.11.2019-20.01.2020 р., 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.
4. «International scientific innovations in human life» Manchester, United Kingdom. 16-18 лютого 2022 р. Certificate: 18 February 2022.
5. ДонНУЕТ, «Практики психолого-педагогічного супроводу та підтримки учасників осв. процесу в умовах воєнних дій», 04 - 18.02.2023 р., свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК № 01566057/0466-32 від 20.02.2023 р.
6. ДонНУЕТ, «Інноваційні практики організації освітньої діяльності: гнучке навчання у

вищій освіті», 19 - 25.06.2023 р., свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК № 01566057/04117-23 від 25.06.23 р.
7. ДонНУЕТ, «Інноваційні та інтерактивні технології дистанційного навчання», 19 - 26.03.2024 р., свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 01566057/04163-24 від 26.03.2024 р.

4. НДР
1. Керівник теми НДР 0119U101832 «Наукове обґрунтування новітніх технологій виробів із борошна функціонального призначення» (2018–2020 рр.).
2. Відповідальний виконавець держбюджетної теми НДР 0124U000147 «Розробка новітніх технологій виробів з борошна з використанням нетрадиційної рослинної сировини» (2024-2026 рр.).

5. Керівництво студентськими науковими роботами, кружками
1. 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).
2. Керівництво науковим гуртком «Сучасні технології інноваційної харчової продукції».

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».

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>ПРН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях</i></p> | ☒ | Управління якістю та методи досліджень в ресторанному господарстві | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Екзамен (тестування) |
| | | Інноваційні ресторанны технології | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Екзамен (тестування) |
| | | Методологія наукових досліджень | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Залік |
| | | Практика переддипломна (виробнича) | Самостійна робота | Залік |
| | | Кваліфікаційна робота | Самостійна робота | Захист |
| | | Комп'ютерне моделювання в галузі | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Залік |
| <p><i>ПРН 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій</i></p> | ☒ | Кваліфікаційна робота | Самостійна робота | Захист |
| | | Практика переддипломна (виробнича) | Самостійна робота | Залік |
| | | Методологія наукових досліджень | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Залік |
| | | Технологічні основи безпеки харчових продуктів | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Екзамен (тестування) |
| | | Інтелектуальна власність та патентознавство | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Екзамен (тестування) |
| | | Наукові основи конструювання крафтової продукції | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Залік |
| | | Інноваційні ресторанны технології | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Екзамен (тестування) |
| <p><i>ПРН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах</i></p> | ☒ | Кваліфікаційна робота | Самостійна робота | Захист |
| | | Практика переддипломна (виробнича) | Самостійна робота | Залік |
| | | Технологічні основи безпеки харчових продуктів | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Екзамен (тестування) |
| | | Інтелектуальна власність та патентознавство | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Екзамен (тестування) |
| | | Наукові основи конструювання крафтової продукції | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Залік |
| | | Інноваційні ресторанны технології | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Екзамен (тестування) |

| | | | | |
|--|---|--|--|----------------------|
| | | Управління якістю та методи досліджень в ресторанному господарстві | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Екзамен (тестування) |
| <i>ПРН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних</i> | ☒ | Кваліфікаційна робота | Самостійна робота | Захист |
| | | Практика переддипломна (виробнича) | Самостійна робота | Залік |
| | | Управління якістю та методи досліджень в ресторанному господарстві | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Екзамен (тестування) |
| <i>ПРН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій</i> | ☒ | Комп'ютерне моделювання в галузі | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Залік |
| | | Кваліфікаційна робота | Самостійна робота | Захист |
| | | Практика переддипломна (виробнича) | Самостійна робота | Залік |
| | | Інтелектуальна власність та патентознавство | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Екзамен (тестування) |
| | | Наукові основи конструювання крафтової продукції | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Залік |
| | | Інноваційні ресторани технології | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Екзамен (тестування) |
| | | Технологічні основи безпеки харчових продуктів | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Екзамен (тестування) |
| <i>ПРН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки</i> | ☒ | Кваліфікаційна робота | Самостійна робота | Захист |
| | | Практика переддипломна (виробнича) | Самостійна робота | Залік |
| | | Технологічні основи безпеки харчових продуктів | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Екзамен (тестування) |
| | | Управління конкурентоспроможністю | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Екзамен (тестування) |
| <i>ПРН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців</i> | ☒ | Комп'ютерне моделювання в галузі | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Залік |
| | | Кваліфікаційна робота | Самостійна робота | Захист |
| | | Практика переддипломна (виробнича) | Самостійна робота | Залік |
| | | Технологічні основи безпеки харчових продуктів | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Екзамен (тестування) |
| | | Інтелектуальна власність та патентознавство | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Екзамен (тестування) |
| | | Управління якістю та методи досліджень в ресторанному господарстві | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Екзамен (тестування) |

| | | | | |
|---|---|--|--|----------------------|
| | | Інноваційні ресторанны технології | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Екзамен (тестування) |
| | | Наукові основи конструювання крафтової продукції | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Залік |
| <i>ПРН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі</i> | ☒ | Практика переддипломна (виробнича) | Самостійна робота | Залік |
| | | Кваліфікаційна робота | Самостійна робота | Захист |
| | | Методологія наукових досліджень | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Залік |
| | | Інтелектуальна власність та патентознавство | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Екзамен (тестування) |
| <i>ПРН 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій</i> | ☒ | Наукові основи конструювання крафтової продукції | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Залік |
| | | Кваліфікаційна робота | Самостійна робота | Захист |
| | | Практика переддипломна (виробнича) | Самостійна робота | Залік |
| | | Методологія наукових досліджень | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Залік |
| | | Технологічні основи безпеки харчових продуктів | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Екзамен (тестування) |
| | | Інтелектуальна власність та патентознавство | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Екзамен (тестування) |
| | | Інноваційні ресторанны технології | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Екзамен (тестування) |
| | | Комп'ютерне моделювання в галузі | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Залік |
| | | Управління якістю та методи досліджень в ресторанному господарстві | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Екзамен (тестування) |
| | | Іноземна мова (поглиблений курс) | Практичні заняття та самостійна робота | Залік |
| <i>ПРН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки</i> | ☒ | Наукові основи конструювання крафтової продукції | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Залік |
| | | Кваліфікаційна робота | Самостійна робота | Захист |
| | | Практика переддипломна (виробнича) | Самостійна робота | Залік |
| | | Методологія наукових досліджень | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Залік |
| | | Технологічні основи безпеки харчових продуктів | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Екзамен (тестування) |
| | | Інтелектуальна власність та патентознавство | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Екзамен (тестування) |

| | | | | |
|---|-------------------------------------|--|--|----------------------|
| | | Інноваційні ресторанні технології | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Екзамен (тестування) |
| <i>ПРН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів</i> | <input checked="" type="checkbox"/> | Комп'ютерне моделювання в галузі | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Залік |
| | | Кваліфікаційна робота | Самостійна робота | Захист |
| | | Практика переддипломна (виробнича) | Самостійна робота | Залік |
| | | Технологічні основи безпеки харчових продуктів | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Екзамен (тестування) |
| | | Управління якістю та методи досліджень в ресторанному господарстві | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Екзамен (тестування) |
| <i>ПРН 12. Використовувати методи оцінювання рівня якості продукції, вимоги нормативної документації до показників якості продукції ресторанного господарства та їх номенклатуру</i> | <input type="checkbox"/> | Кваліфікаційна робота | Самостійна робота | Захист |
| | | Практика переддипломна (виробнича) | Самостійна робота | Залік |
| | | Технологічні основи безпеки харчових продуктів | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Екзамен (тестування) |
| | | Управління якістю та методи досліджень в ресторанному господарстві | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Екзамен (тестування) |
| <i>ПРН 13. Визначати основні етапи та застосовувати галузевий аналіз, виконувати аналіз стратегічних груп в ресторанному бізнесі, в тому числі оцінку позиції стратегічної групи в галузі та конкурентної позиції підприємства в межах стратегічної групи, обґрунтовувати необхідність проведення галузевого аналізу для визначення найбільш ефективної конкурентної стратегії підприємства ресторанного господарства</i> | <input type="checkbox"/> | Управління конкурентоспроможністю | Лекції, практичні заняття та самостійна робота | Екзамен (тестування) |
| | | Практика переддипломна (виробнича) | Самостійна робота | Залік |
| | | Кваліфікаційна робота | Самостійна робота | Захист |