

**ВІДОМОСТІ**  
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	<b>Національний університет "Чернігівська політехніка"</b>
Освітня програма	<b>6857 Харчові технології та інженерія</b>
Рівень вищої освіти	<b>Бакалавр</b>
Спеціальність	<b>181 Харчові технології</b>

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:*

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

## Загальні відомості

### 1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	<b>140</b>
Повна назва ЗВО	<b>Національний університет "Чернігівська політехніка"</b>
Ідентифікаційний код ЗВО	<b>05460798</b>
ПІБ керівника ЗВО	<b>Новомлинець Олег Олександрович</b>
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	<b>stu.cn.ua</b>

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/140>

### 3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	<b>6857</b>
Назва ОП	<b>Харчові технології та інженерія</b>
Галузь знань	<b>18 Виробництво та технології</b>
Спеціальність	<b>181 Харчові технології</b>
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	<b>Бакалавр</b>
Тип освітньої програми	<b>Освітньо-професійна</b>
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	<b>Повна загальна середня освіта, Фаховий молодший бакалавр, ОКР «молодший спеціаліст»</b>
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	<b>Кафедра харчових технологій</b>
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	<b>Кафедра іноземної філології (ОК1); кафедра кібербезпеки та математичного моделювання (ОК 2, ОК 11); кафедра філософії і суспільних наук (ОК 3, ОК 4, ОК 5), кафедра публічного управління та менеджменту організацій (ОК 6, ОК 23); кафедра кримінального права та правосуддя (ОК 7); кафедра фізичної реабілітації (ОК9); кафедра технологій зварювання та будівництва (ОК 10); кафедра автомобільного транспорту та галузевого машинобудування (ОК 20, ОК 21); кафедра економіки, обліку і оподаткування (ОК 25)</b>
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	<b>м. Чернігів, вулиця Шевченка, 95, 14035</b>
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	<b>Українська</b>
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	<b>328092</b>
ПІБ гаранта ОП	<b>Гуменюк Оксана Леонідівна</b>
Посада гаранта ОП	<b>Доцент</b>
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	<b>gum_ok@stu.cn.ua</b>
Контактний телефон гаранта ОП	<b>+38(097)-388-71-93</b>
Додатковий телефон гаранта ОП	<b>+38(093)-743-61-37</b>

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
заочна	4 р. 10 міс.
очна денна	3 р. 10 міс.

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

Освітньо-професійна програма «Харчові технології та інженерія» першого рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» затверджена Вченою радою НУ «Чернігівська політехніка» (протокол № 2 від «24» січня 2022 р.) (наказ № 24 від «24» січня 2022 р.) і введена в дію з 01.09.2022 р. Перший варіант Освітньо-професійної програми підготовки «Харчові технології та інженерія» здобувачів вищої освіти першого (освітньо-професійного) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» було розроблено та впроваджено в освітній процес у 2017 (затверджена Вченою радою протокол № 8 від «31» серпня 2017 р). ОПП було оновлено в 2019 р. Програма зі змінами була розглянута та схвалена на засіданні Вченої ради Чернігівського технологічного університету прокол № 3 від 25 березня 2019 р.

Перший варіант ОПП містив лише вісім освітніх компонентів циклу професійної підготовки та тринадцять вибіркових компонентів. Сучасний варіант ОПП, що акредитується, суттєво відрізняється, що зумовлено декількома причинами:

- 1) прийняттям Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для бакалаврського рівня вищої освіти (наказ МОНУ від 18.10.2018 р. № 1125);
- 2) затвердженням переліку обов'язкових дисциплін циклу загальної підготовки ЗВО освітнього рівня «бакалавр», що формують гуманітарну складову і відповідають затвердженим стандартам вищої освіти для формування загальних компетентностей ЗВО першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (наказ ректора від 05.04.2021 № 69);
- 3) затвердженням переліку загальноуніверситетських вибіркових навчальних дисциплін циклу загальної підготовки ЗВО освітнього рівня «бакалавр», що формують соціальні (soft skills) та підприємницькі навички (наказ ректора від 25.01.2021 № 16);
- 4) обговоренням ОПП із стейкхолдерами і врахування їх зауважень та пропозицій;
- 5) вивченням і врахуванням побажань ЗВО щодо ОК та ВК ОПП.

Унікальність програми полягає у відсутності подібних бакалаврських програм у ВНЗ Чернігівської області. Від інших ОПП «Харчові технології та інженерія» її відрізняє наявність мейджорів вибіркових дисциплін, що дають змогу ЗВО обирати напрямок вивчення виробництва харчових продуктів – на підприємствах харчової промисловості чи у закладах ресторанного господарства. Ми намагались кожну освітню компоненту розробляти, враховуючи особливості сучасних виробництв, потреби регіонального та державного ринку праці у сфері харчових технологій. Розподіл навчальних компонент між обов'язковими та вибірковими здійснено таким чином, що вся теоретична складова освітнього процесу віднесена до ОК циклу професійної підготовки, що, відповідно, дозволяє і повністю реалізувати програмні результати навчання, а набір вибіркових компонент дає змогу ЗВО обрати напрямки, в яких вони могли б поглиблювати своє пізнання харчових технологій.

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2022 - 2023	26	21	0	0	0
2 курс	2021 - 2022	36	22	4	0	0
3 курс	2020 - 2021	35	31	0	0	0
4 курс	2019 - 2020	52	32	0	0	0
5 курс	2018 - 2019	0		0		0

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

#### 6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	програми відсутні
перший (бакалаврський) рівень	34765 Харчові технології 6857 Харчові технології та інженерія

другий (магістерський) рівень	6796 Харчові 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	83157	49455
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	68018	38024
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	15139	11430

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>opp_kharchovi_tekhnolohiyi_ta_inzheneriya_bakalavr_22.PDF</i>	fG6jzUzC3jodCjKulZ9Bwrmp85ACexXInI/cz09Cc+c=
Освітня програма	<i>opp_Harchovi_tehn_ta_ingeneriya_2020.PDF</i>	JEHstoSko+CQtYWRXAGZUwodMtio4+KZ+q+AFxYdWwo=
Навчальний план за ОП	<i>np_kharchovi_tekhnolohiyi_ta_inzheneriya_bakalavr_denna_2022.pdf</i>	IA14qoH2xwMBazP9v7o9LNC0YNGJmWBhzopx51UtTzk=
Навчальний план за ОП	<i>harchovi_tehnologii_bak_d_20.pdf</i>	uTc9xoVkEtPRpWdBIZ+3l5x2+iOn3ozNzf2WlfgBeYc=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>recenzia_opp_Harchovi_tehn_ta_ingeneriya_2020.PDF</i>	+wmeLCtLl4SVVY8Qp5GU3v4K4dJMYojSsemTfbkg8lE=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>recenzia_opp_kharchovi_tekhnolohiyi_ta_inzheneriya_bakalavr_2022.PDF</i>	YFTsqcc2N8ffMXmIecve861zfJx5ptqBbSexbRRiWDo=

### 1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Мета ОПП – формування у ЗВО комплексу знань, умінь та навичок, необхідних для розв'язання складних спеціалізованих задач та вирішення практичних питань у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів (УЯБХП). Цілями навчання є формування у ЗВО компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та УЯБХП.

Унікальність ОПП визначають її ОК, спрямовані на формування ЗК і ФК. ОПП передбачає теоретичну та практичну підготовку до виробничо-технологічної діяльності, до організації системи УЯБХП на харчових підприємствах та/або в закладах ресторанного господарства.

Особливість ОПП – вивчення за окремими кредитами всіх технологій харчової промисловості, що найбільш повно представлені в регіоні і наявність мейджорів вибіркових дисциплін, що дають змогу ЗВО поглиблювати вивчення виробництва харчових продуктів або на підприємствах харчової промисловості, або у закладах ресторанного господарства. Під час розробки ОПП проектною групою було враховано Стратегію розвитку Національного університету «Чернігівська політехніка» (на 2021-2027 рр), а також досвід розробки аналогічних вітчизняних і закордонних програм.

Навчання на ОПП дає можливість отримати високоякісну фахову освіту, яка ґрунтується на технологіях активного навчання й сучасній матеріально-технічній базі та у поєднанні з можливостями розвитку соціальних навичок є достатньою для ефективного виконання завдань виробничо-технологічного та організаційного характеру в галузі харчових технологій

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

Місією НУ «Чернігівська політехніка» є розвиток суспільства через освіту та наукові дослідження задля формування лідерства та вирішення глобальних проблем світу, що змінюється. Шляхи реалізації своєї місії Університет вбачає у досягненні стратегічних цілей, що викладено в <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/strategia-roz.pdf>. Цілі освітньої програми цілком відповідають місії та стратегії Національного університету «Чернігівська політехніка», оскільки ОПП спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців, які володіють широкими фундаментальними та практичними знаннями й навичками, здатних працювати у команді та адаптуватись до змінних вимог ринку праці й технологій, що швидко розвиваються. Отже, ОПП є органічною складовою стратегії НУ «Чернігівська політехніка», що реалізує ключові пріоритети імплементації стратегічного бачення розвитку Університету як сучасного університету міжнародного рівня.

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

Інтереси здобувачів вищої освіти вивчались шляхом проведення анкетування, університетських опитувань (<https://poll.stu.cn.ua/auth.php>), спілкування з викладачами чи гарантом ОПП. Так, з метою вдосконалення наповнення курсів ОПП та з урахуванням думки стейкхолдерів було проведено анкетування бакалаврів 2,3,4 курсів гр. ХТ-181 (2018-2022 р.н.), ХТ-191 (2019-2023 р.н.), ХТ-201 (2020-2024 р.н.), ХТ-211 (2021-2025 р.н.) щодо їх очікувань від навчання на бакалавраті (аналіз анкетування-протокол № 3 від 17.11.2022). За результатами побажань студентів ХТ-181 до вибіркового компонентів ОПП циклу професійної підготовки був доданий мейджор «Особливості організації виробництва продуктів харчування у закладах ресторанного господарства». Таким чином, інтереси здобувачів вищої освіти були враховані у варіативній частині навчального плану, де передбачена можливість вільного вибору дисциплін за двома мейджорами: «Особливості організації виробництва продуктів харчування на підприємствах харчової промисловості» і «Особливості організації виробництва продуктів харчування у закладах ресторанного господарства».

**- роботодавці**

Пропозиції роботодавців враховувались шляхом залучення їх до обговорення ОПП через проведення спільних консультацій між проектною групою ОПП та представниками підприємств, під час особистих зустрічей (<https://bit.ly/3CYTrXV>), засідань кафедри, гостьових лекцій (протоколи засідання кафедри: №5 від 13.01.2022, №4 від 07.12.2021, № 5 від 08.12.2020 р.), в ході проведення Ярмарку вакансій (<https://roboata-chntu.stu.cn.ua/page/5/?act=job&page=4>), а також вивчення відгуків та рецензій роботодавців. Так, для обговорення запрошувались: Книр О.М., завідувачка виробництвом та Дідур А.А., голова наглядової ради ПрАТ «Куликівське молоко»; Гірчук В.М., в.о. начальника служби якості, стандартизації та безпеки харчової продукції та Дворянець К.М., головний радник по керівництву персоналом і Камінська О.М., начальник служби якості, стандартизації та безпеки харчової продукції ПрАТ «ІМКК»; Боровик С.Г., заступник директора з виробництва ТОВ «Нептун» (м. Мена); Руцяк А.А., інженер-технолог, керівник групи НАССР ТОВ "Продснаб Преміум (м. Харків); Ворожко Є.М., директор пивоварного виробництва Чернігівського відділення ПрАТ «AB InBev Efes Ukraine» та Бондар Т.Ю., технічний менеджер цього ж виробництва. Запрошені до участі у обговоренні ОПП роботодавці висловили побажання, щоб під час формування ОПП до обов'язкових дисциплін були включені такі дисципліни, як ОК 15 – ОК 17, ОК 20, ОК 23 – ОК 25.

**- академічна спільнота**

Пропозиції викладачів, які задіяні в освітньому процесі на ОПП «Харчові технології та інженерія», вносяться та розглядаються на засіданнях кафедри і наукових брифінгах, до яких залучаються ЗВО та інші члени академічної спільноти. Так, інтереси та пропозиції академічної спільноти були враховані під час формулювання цілей, компетентностей, ПРН ОПП. Були враховані пропозиції фахівців, зокрема Антонюк І.Ю., к.т.н., доцента кафедри технології і організації ресторанного господарства КНТЕУ; Кравченка М.Ф., доктора технічних наук, професора кафедри технології і організації ресторанного господарства КНТЕУ; Сидора В.М., к.т.н., доцента кафедри експертизи харчових продуктів НУХТ, які запропонували, в тому числі, і наповнюваність мейджору «Особливості організації виробництва продуктів харчування у закладах ресторанного господарства», а саме ВК 16...ВК 26. На формування ОПП також впливає залучення практиків до викладання (Сероштан І.О., директор Чернігівської регіональної державної лабораторії ДСУ з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів); діяльність за договорами співробітництва (договір про надання науково-консультативних послуг з ТОВ «Нептун», з ТОВ «Поліський хліб»).

**- інші стейкхолдери**

В ході проведених зустрічей зі стейкхолдерами, а саме, наукового брифінгу НПП, стейкхолдерів і ЗВО «Інноваційні технології харчової галузі. Сучасні тенденції та нові виклики» (13.05.2021), де були присутні: Камінська О.М. – начальник служби якості, стандартизації та безпеки харчової продукції ПрАТ «ІМКК», Волошенко А.В. менеджер пивоварного виробництва Чернігівського відділення ПрАТ «ABInBev EFES Україна»; Zoom конференції (27.08.2021) за участі Руцяк В.Й., головного інженера ТОВ «Українсько-словенське підприємство» хлібопекарський комплекс «Кулиничівський» (м. Харків), Біланчук О.М., директорки департаменту з якості ВАТ ВО «Конті» (м. Київ), on-line зустрічі (19.10.2021) з Ячною О.О, начальником відділу продовольчої безпеки, переробки та маркетингу сільськогосподарської продукції Департаменту розвитку економіки та сільського господарства Чернігівської ОДА було обговорено програмні компетентності й результати ОПП та схвалено додавання ФК 14 та ПРН 28, оскільки викладацький склад кафедри разом зі студентами мають вагомі розробки, напрацювання в цій сфері, які було високо оцінено під час брифінгу. Під час вибору фахових дисциплін із обов'язкових компонентів ОПП, що стосуються технологій виробництва, стейкхолдери рекомендували надати перевагу тим дисциплінам, що найбільш широко

представлені в регіональному секторі харчової промисловості.

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

Цілі ОПП відбивають тенденції розвитку спеціальності та ринку праці (центр розвитку кар'єри НУ «Чернігівська політехніка» (<https://robota-chntu.stu.cn.ua/work/>), а саме, формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю харчових продуктів.

Особливо актуальними на сьогоднішній день є питання контролю і забезпечення якості, тому, зокрема, ПРН 5 і ПРН 11 відбивають існуючу тенденцію розвитку спеціальності.

ПРН 6, 8, 11 враховують тенденції розвитку ринку праці і спеціальності, оскільки харчові виробництва постійно оновлюють асортимент продукції, що випускається, намагаючись збільшити її привабливість для покупця корисністю, якістю та безпечністю (ПРН 8). А також тенденція до запровадження єдиної системи інформації про повисну цінність при маркуванні харчових продуктів відображається ПРН 6.

ПРН 14 відображає тенденцію до підвищення рівня конкурентоспроможності українських підприємств.

Крім того, специфіка сучасного ринку праці вимагає від здобувачів розвинутих Soft Skills, що також враховано в ОПП (ВК1.2 – ВК 1.8).

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

За результатами оцінки (<http://surl.li/affns>) очікується зростання попиту на працівників сфери виробництва харчових продуктів, зокрема на працівників хлібопекарської, кондитерської галузі (до 7,7% у 2025 р.), в той же час передбачається зниження пропозиції висококваліфікованої робочої сили в даному секторі.

Галузь із виробництва харчових продуктів, напоїв займає панівне положення в промисловості Чернігівської області (<http://surl.li/ekuhc>) і налічує майже 100 великих підприємств і майже 400 малих підприємств, які переробляють сільськогосподарську продукцію. Тому галузевий та регіональний контекст враховується у практичній підготовці здобувачів ВО, зокрема ПРН 12 забезпечується ОК10, ОК11, ОК 20; ПРН 15, ПРН 23 забезпечуються ОК 23, ПРН 24 – ОК 19, 22, 25.

Розширення можливості підготовки фахівців для ресторанної галузі за ОПП «Харчові технології та інженерія» зумовлена зростанням туристичного потенціалу Чернігівщини і появою у зв'язку з цим великої кількості закладів ресторанного господарства. Під час розробки ОПП враховувалась необхідність працевлаштування випускників також і в державних органах (у відділеннях Держпродспоживслужби м. Чернігова та Чернігівської області; державному підприємстві «Чернігівстандартметрологія», Департаменті розвитку економіки та сільського господарства).

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

Під час формування ОПП було вивчено досвід Національного університету харчових технологій, Київського національного торговельно-економічного університету, Харківського державного університету харчування і торгівлі, Одеської національної академії харчових технологій як таких, що мають багаторічний досвід підготовки спеціалістів в галузі харчових технологій. В результаті порівняння ОП зроблено висновок про те, що усі програми містять ряд базових ОК (кількість кредитів відрізняється), що зустрічаються у всіх проаналізованих програмах, решта ОК враховують специфіку розвитку регіону. Суттєва різниця ОПП помітна у вибіркових дисциплінах, які також враховують регіональний контекст. Проектною групою було проаналізовано подібні ОПП у закордонних університетах, які знаходяться у відкритому доступі. Зокрема, освітня програма Scienze e tecnologie alimentari в Università degli Studi di Milano (Міланському університеті, м. Мілан), Tecnologie alimentari в L'Alma Mater Studiorum Università di Bologna (Болонському, м. Болонья) (<http://surl.li/ekuhf>), аналогічна програма Бостонського університету. За результатами аналізу встановлено, що в цих програмах на вивчення хімії з різних розділів відведено від 24 до 26 кредитів ECTS, тому було прийняте рішення включити до ОПП дисципліну ОК 14 обсягом 15 кредитів (замість дисципліни «Методи аналізу сировини та продукції харчових виробництв» в обсязі 11 кредитів в попередній ОПП). Дисципліна «Технічна мікробіологія» в усіх проаналізованих іноземних програмах є обов'язковою.

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

Стандарт вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня галузі знань 18 Виробництво та технології, спеціальності 181 Харчові технології затверджено та введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 р. № 1125. Після затвердження вказаного стандарту було переглянуто ОП і внесено зміни з метою забезпечення досягнення результатів навчання, визначених стандартом.

Структура ОПП побудована таким чином, що між компонентами освітньої програми і програмними результатами навчання є чітка кореляція. Обов'язкові компоненти ОПП «Харчові технології та інженерія» в повній мірі забезпечують загальні, фахові компетентності та програмні результати навчання відповідно до Стандарту, в якому передбачено опанування ЗВО 14 загальних компетентностей, 13 спеціальних (фахових, предметних) компетентностей та 27 програмних результатів навчання (матриці відповідності ОК загальним та фаховим компетентностям та ПРН, наведені в ОПП за посиланням <http://surl.li/ekujb>). Крім запропонованих Стандартом, були уведені в ОПП і ряд додаткових: ФК 14 Здатність вносити корективи в асортимент готової продукції, технологічний режим виробництва в залежності від наявності та якості сировини; ФК 15 Здатність використовувати знання фундаментальних наук для вирішення прикладних задач з харчових технологій; ПРН 28. Вміти вирішувати прикладні задачі харчових технологій, використовуючи знання фундаментальних наук. Доданий ПРН 28 доповнює

та збагачує результати навчання за рахунок ОК14 та ОК18.

**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?**

-

## **2. Структура та зміст освітньої програми**

**Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?**

240

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

180

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

60

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

ОПП «Харчові технології та інженерія» бакалаврського рівня розроблена відповідно до Стандарту вищої освіти України, затвердженого наказом МОНУ від 18.10.2018 р. № 1125. Предметною областю є технології харчових виробництв (технологічні процеси і харчові продукти); методики забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, методи планування і проведення експериментальних досліджень та обробки їх результатів, інформаційні та комп'ютерні технології. Теоретичний зміст предметної області становлять наукові концепції, категорії, принципи, методи, харчові технології. ОПП містить наступні обов'язкові освітні компоненти, які відповідають предметній області та формують основні компетенції ОП.

Так, зокрема, ОК 14, ОК 18 формує ФК 1 «Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу».

ОК 15 – 19, ОК 22, ОК 26 формує ФК 3 «Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів».

ОК 12, ОК 19, ОК 26 формує ФК 5 «Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів».

ОК 14, ОК 16, ОК 18 формує ФК 15 «Здатність використовувати знання фундаментальних наук для вирішення прикладних задач з харчових технологій».

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

В Університеті діє Положення про індивідуальну освітню траєкторію здобувачів вищої освіти Національного університету «Чернігівська політехніка» (<https://bit.ly/3HdVvxN>). Можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії ЗВО забезпечується переважно вибірковими дисциплінами, а також через академічну мобільність, визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, вільний вибір тем індивідуальних завдань, курсових проєктів, кваліфікаційної роботи, баз практики.

В ОПП передбачено 60 кредитів ЄКТС, з них 6 кредитів – циклу загальної підготовки, 54 кредити – циклу професійної підготовки, 48 із яких представлені у двох мейджорах, що дають змогу здобувачам вищої освіти поглиблювати вивчення виробництва харчових продуктів або на підприємствах харчової промисловості, або у закладах ресторанного господарства. Вибір дисциплін здобувачами вищої освіти здійснюється в системі Moodle. Обрані дисципліни вносяться до індивідуальних навчальних планів ЗВО. Даний обсяг складає 25%.

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

Порядок реалізації індивідуальної освітньої траєкторії в НУ «Чернігівська політехніка» здійснюється згідно з «Положенням про індивідуальну освітню траєкторію здобувачів вищої освіти НУ «Чернігівська політехніка» (<https://bit.ly/3HdVvxN>). З метою набуття здобувачами ВО соціальних (Soft Skills) та підприємницьких навичок в Університеті формується каталог загальноуніверситетських вибіркових ОК циклу загальної підготовки. Перелік розміщено на сайті Університету (<http://surl.li/ekuob>) та продубльовано у дистанційній системі навчання Moodle. Каталог фахових вибіркових ОК (силабуси та робочі навчальні програми, анотації дисциплін), що пропонуються здобувачам ВО відповідної ОП, розміщується в системі дистанційного навчання Moodle (<https://eln.stu.cn.ua/>) та на

сайті кафедри (<https://bit.ly/3IkdLpL>).

В ОПП «Харчові технології» 60 кредитів ЄКТС (25% від загального обсягу) відводиться на вибіркові ОК. Здобувач може обрати дві дисципліни із загальноуніверситетського переліку загальної підготовки, що формують навички Soft Skills (2 семестр) або підприємницькі навички (6 семестр), та обрати відповідні ОК з переліку вибіркових фахових ОК, які наведено в ОПП і навчальному плані, таким чином, щоб набрати відповідну кількість кредитів для наступного року навчання. Процедура запису здобувачів ВО Університету на вивчення вибіркових навчальних дисциплін, передбачених відповідною ОП, здійснюється так: куратори академічних груп знайомлять здобувачів ВО з «Положенням» (<https://bit.ly/3HdVvxN>) та процедурою вибору дисциплін до 1 січня поточного навчального року. Також гарантом (завідувачем кафедри) проводяться консультації, де здобувачам ВО роз'яснюються зміни у процедурі вибору, якщо такі були протягом попереднього навчального року, проводяться попередні опитування щодо вибіркових дисциплін, надається інформація щодо змісту вибіркових дисциплін. Із силябусами дисциплін здобувачі ВО можуть також ознайомитися в Moodle та на сайті кафедри (<https://bit.ly/3IkdLpL>).

Процес формування індивідуальної освітньої траєкторії передбачає можливість вибору здобувачем ВО дисциплін на наступний навчальний рік шляхом самостійного обрання зі списку запропонованих йому для вивчення дисциплін до 1 березня поточного навчального року. Здобувачі ВО мають право обрати вибіркові дисципліни на весь період навчання. Остаточна процедура вибору відбувається у середовищі дистанційної освіти Moodle, де в особистому кабінеті кожного здобувача ВО відображаються ОК, які він обрав, та кількість витрачених кредитів. Здобувачі ОПП мають право обирати вибіркові ОК з іншої ОП.

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

Згідно з «Положенням про проведення практики ЗВО НУ «Чернігівська політехніка» (<http://surl.li/ekush>) практична підготовка на ОПП передбачена в кінці таких семестрів: II – ОК 27 (3 кр.); VI – ОК 28 (6 кр.); VIII – ОК 29 (3 кр.). ЗВО проходять практику на одному з підприємств (<http://surl.li/bkecf>). За згодою сторін практика може проводитися в онлайн-режимі (<http://surl.li/ekush>).

ОК 27, 28, 29 формують наступні компетентності у відповідності до ОПП:

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;

ЗК 7. Здатність працювати в команді;

ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності;

а також наступні програмні результати:

ПРН 7 Організувати, контролювати та управляти технолог. процесами переробки прод. сировини у харч.

продукти, у тому числі із застосуванням техн. засобів автоматизації і систем керування (ОК 28, 29);

ПРН 16 Дотримуватися правил техн. безпеки та проводити техн.і та орг. заходи щодо організації безп. умов праці під час виробн. діяльності (ОК 27, ОК 28, ОК 29);

ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи (ОК 28, ОК 29);

ПРН 21 Вміти доносити результати діяльності до проф. аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харч. технологій (ОК 29);

ПРН 23 Мати навички з організації роботи окремих виробн. підрозділів підприємства та координування їх діяльності (ОК28, ОК 29).

Також практична підготовка ЗВО реалізується під час виконання розділів ОК 30.

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

У відповідності до ОПП випускник повинен мати навички міжособистісної взаємодії – здатність працювати в команді, усвідомлювати свої права та обов'язки, вміти реалізовувати свої права та захищати їх, допомагати іншим людям у захисті їхніх прав; вільно спілкуватися держ. мовою як усно так і письмово, володіти різними видами усного спілкування, здійснювати усну та писемну комунікацію іноз. мовою в типових ситуаціях, формувати різні типи документів проф. спрямування, розробляти та представляти результати роботи у проф. середовищі, критично оцінювати власну працю і працю колег; критично мислити та аналізувати інформацію, розробляти та реалізовувати плани громадянських дій, спрямованих на вирішення суспільних проблем; знати психологію ділових відносин, мати навички ведення переговорів, ділового етикету; розуміти економічні процеси і явища та мати підприємницькі навички. Відповідні навички формуються такими ОК ОПП як ОК 7, ОК 5, ОК 5, та ВК із загальноуніверситетського переліку: дисципліна, що формує soft skills, та дисципліна, що формує підприємницькі навички. Навички командної роботи, міжособистісного спілкування, створення презентацій, публічних виступів з низки питань у академічній та проф. сфері із застосуванням відповідних засобів вербальної та невербальної комунікації набуваються і вдосконалюються на практичних заняттях і узагальнюються під час технолог. та переддиплом. практики, де ЗВО отримує компетенції спілкування в реальному колективі і під час підготовки та захисту ОК 30

### **Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?**

Професійний стандарт відсутній. Проте під час розробки ОПП враховувались вимоги Національної рамки кваліфікацій, затвердженою Постановою КМУ від 23 листопада 2011 р. №1341 (із змінами, внесеними згідно з Постановами КМ від 12.06.2019 №509 та 25.06.2020 №519). ОПП відповідає кваліфікації вищої освіти бакалавр – 6 рівню Національної рамки кваліфікацій та першому циклу вищої освіти Рамки кваліфікацій Європейського простору вищої освіти.

### **Який підхід використовує ЗВО для співвіднесення обсягу окремих освітніх компонентів ОП (у**



## **кредитах ЄКТС) із фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти (включно із самостійною роботою)?**

Співвідношення обсягу окремих ОК ОПП із фактичним навантаженням здобувачів освіти визначається розділом 5.2 та розділом 7.3 Положення про організацію освітнього процесу в Національному університеті «Чернігівська політехніка» (<https://bit.ly/3HaSkXE>). Обсяг часу, відведений для самостійної роботи здобувача вищої освіти, становить не менше 2/3 загального обсягу навчальної дисципліни. Серед контактних (аудиторних) годин (2068 год) переважають лекційні – 922 години, практичні складають 596 годин, лабораторні – 550 годин.

Для визначення співвідношення фактичного навантаження здобувачів ВО із запланованим проводяться щосеместрові опитування студентів. Зокрема, анкета містить питання: «Оцініть кількість годин, яку Ви витрачали протягом семестру в середньому на тиждень для вивчення дисципліни», «Чи варто збільшити/зменшити кількість годин аудиторних занять з дисципліни?». За результатами аналізу встановлено, що студенти в середньому витрачають менше годин, ніж передбачено навчальним планом.

Аналіз анкетування груп ХТ-171, ХТ-181, ХТ-191 показав, що організацією самостійної роботи задоволено 95,2 % студентів, а три здобувачі ВО вважає рівень її організації задовільним. Перерозподіл годин між лекціями, практичними і лабораторними заняттями вважають доцільним 15,8 % опитуваних, а саме пропонують збільшити години на лабораторні заняття.

Результати опитування були проаналізовані на засіданні кафедри (протокол № 8 від 28.01.2021 р).

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

Підготовка здобувачів ВО за освітньо-професійною програмою «Харчові технології та інженерія» не передбачає дуальної форми освіти, однак кафедра готується до введення цієї форми навчання. Обговорення освітньої програми зі стейкхолдерами дозволяє говорити про перспективність такого виду навчання.

Деякі здобувачі ВО першого (бакалаврського) рівня 3 і 4 курсів працюють на харчових підприємствах і навчаються за індивідуальним графіком. Цей досвід буде враховано при переході на дуальну форму освіти відповідно до Положення про порядок організації та проведення дуального навчання у Національному університеті «Чернігівська політехніка» <https://bit.ly/3WezFhH>

### **3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання**

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

<https://stu.cn.ua/vstup-do-universytetu/pravyla-pryjomu/>

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

Згідно з правилами прийому до НУ «Чернігівська політехніка» кожного року наказом ректора визначаються строки всіх етапів вступної компанії та порядок розгляду заяв апеляцій вступників на результати вступних випробувань. У відповідності до «Правил прийому до НУ «Чернігівська політехніка» у 2022 році» (<https://bit.ly/3WkxUzB>) вступ на ОПП відбувався на основі повної загальної середньої освіти (ПЗСО) або ступеня «молодш. бакалавр» («МБ») (ОКР «молодш. спеціаліст» («МС»)) за конкурсом. При вступі на базі ступеня «МБ» може бути визнано та перераховано результати навчання, отримані в межах попередньої ОП підготовки МБ (МС) обсягом: не більше ніж 60 кредитів ЄКТС зі спеціальності 181; не більше ніж 30 кредитів за ін. спеціальностями. Для вступу на навчання для здобуття ступеня бакалавра на основі ПЗСО проводиться конкурсний відбір за результатами ЗНО та фахове вступне випробування для вступників на базі ступеня «МБ» (ОКР «МС»). Вага предметів сертифікату ЗНО за 2022/2019/2020/2021 р. при вступі на бюджетні відкриті конкурсні пропозиції на основі ПЗСО на ОПП в 2022 р. становили відповідно: Укр мова і література – 0,30/0,2/0,2/; Математика – 0,50/0,4/0,4; Історія України – 0,2/-/-/-; Хімія або Біологія – -/0,25/0,25/-; Історія України або Іноз. мова, або Біологія, або Географія, або Фізика, або Хімія: - -/-/-/0,25; вага атестату про повну загальну освіту – 0,1. Програма вступного фахового випробування розроблена кафедрою харчових технологій та доступна за посиланням <http://surl.li/ekvew>

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

В НУ «Чернігівська політехніка» розроблений порядок визначення академічної різниці та перерахування навчальних дисциплін, який можна знайти за посиланням <http://surl.li/acihz>.

Рішення щодо перерахування може бути прийнято за умов, якщо: назви навчальних дисциплін ідентичні або мають незначну стилістичну відмінність, але обсяги, змістова частина навчальних програм та результати навчання не відрізняються; кількість кредитів, відведена на вивчення дисципліни відрізняється менше, ніж на 25 %.

Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу <https://bit.ly/3HaSkXE>, при переведенні та поновленні здобувача вищої освіти на певному курсі академічна різниця не повинна складати більше 20 кредитів ЄКТС.

Згідно з Положенням про академічну мобільність учасників освітнього процесу <https://bit.ly/3ZIUdZ>, університет визнає еквівалентними та перераховує результати навчання здобувача ВО у ЗВО-партнері. Визнання результатів навчання здійснюється з використанням європейської системи трансферу та накопичення кредитів ЄCTS.

Зазначені нормативні документи доступні на сайті Університету в розділі «Освітній процес» вкладка «Нормативне

забезпечення освітнього процесу» - <http://surl.li/ajbvt>.

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

Під час реалізації ОПП випадків визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, не було.

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

Порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті у НУ «Чернігівська політехніка» регулюється відповідним нормативним документом <https://bit.ly/3XtmwCT>.

Визнання результатів навчання у неформальній освіті дозволяється для дисциплін, які починають викладатися з другого семестру. При цьому визнання результатів проводиться у семестрі, який передує семестру, у якому згідно з навчальним планом конкретної освітньої програми (далі ОП) передбачено вивчення певної дисципліни. Визнання результатів навчання у неформальній освіті розповсюджується на обов'язкові, вибіркові дисципліни ОП, а також на окремі змістові модулі (теми) навчальних дисциплін. Університет може визнати результати навчання у неформальній освіті в обсязі не більше 10% від загального обсягу за конкретною ОП. Для визнання результатів навчання та перезарахування отриманих кредитів, отриманих у неформальній освіті, ЗВО звертається із заявою до директора ННІ. Наступним етапом є створення предметної комісії за розпорядженням директора ННІ, яка, в свою чергу, визначає метод оцінювання результатів навчання відповідно до навчального плану. Здобувача ознайомлюють з програмою навчальної дисципліни та переліком питань, які виносяться на підсумкове оцінювання. Предметна комісія дає 10 робочих днів для підготовки здобувача до підсумкового контролю (з кожної дисципліни).

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

За ОПП «Харчові технології та інженерія» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти конкретних прикладів застосування процедури визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, не було.

#### **4. Навчання і викладання за освітньою програмою**

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

У відповідності до Положення про організацію освітнього процесу в НУ «Чернігівська політехніка» (<https://bit.ly/3QTKPHI>) використовуються різні форми організації освітнього процесу (навчальні заняття, самостійна робота, практична підготовка, контрольні заходи). Методи навчання і викладання на ООП відповідають заявленим цілям та ПРН і представлені в таблиці з «Матриця відповідності ПРН, ОК, методів навчання та оцінювання», а також відображені в робочих програмах навчальних дисциплін та силабусах, які періодично доповнюються та оновлюються. ОК пов'язані між собою та вивчаються в певній логічній послідовності. Більшість дисциплін проф. підготовки містять лабораторні заняття, на яких ЗВО одержують практичні навички. В окремих випадках, згідно з наказом ректора (<https://bit.ly/3Wsi3Pu>) навчальні заняття та контрольні заходи (в т.ч. оцінювання практик та атестація) проводяться за допомогою технологій дистанційного навчання (Microsoft Teams, Zoom, месенджерів, а також системи дистанційного навчання Moodle (<https://eln.stu.cn.ua/>)). Самостійна робота передбачає поглиблене вивчення матеріалу: вивчення окремих тем, виконання індивідуальних завдань (курсівих та РГР), підготовку рефератів для участі у семінарах, науково-дослідній роботі.

Рівень задоволеності ЗВО методами навчання і викладання на ОПП визначається під час безпосереднього спілкування з ними НПП, гаранта ОПП, директора ННІ, а також, шляхом щорічного анонімного опитування (<https://bit.ly/3Y3UEW7>).

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

Студентоцентрований підхід включає форми і методи навчання, які переносять фокус освіти з викладача на студента. Традиційні форми навчання використовують у комплексі з технологіями дистанційного навчання <https://eln.stu.cn.ua/login/index.php>. У ході освітнього процесу студенти взаємодіють з викладачем і мають можливість задавати питання, консультуватись з незрозумілого контенту, запропонувати кращі способи вирішення завдання, обрати найбільш цікаву для себе тему для курсового або дипломного проектування. Критерії та методи оцінювання, а також критерії виставлення оцінок оприлюднюються заздалегідь. Таблиці з розподілом балів по кожному виду діяльності включено до силабусів та викладено на платформі Moodle. Студенти мають зворотній зв'язок: обговорюють з викладачем результати оцінювання. Регулярно проводяться опитування здобувачів вищої освіти на предмет організації освітнього процесу, взаємовідносин з викладачами. Основні питання в анкетуванні: «Чи задовольняє Вас якість підготовки за обраною освітньою програмою (спеціальністю) в університеті?», «Які дисципліни на Вашу думку потрібно вилучити з освітньої програми? Чому?», «Оцініть наповненість і інформативність дистанційної платформи Moodle за освітньою програмою». Результати анкетування гр. ХТ-221, 211,

201, 191 проаналізовано на засіданні кафедри (протокол № 3 від 17.11.2022). Детальна інформація щодо опитувань може бути надана за вимогою.

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

Викладачі кафедри можуть обирати форми та методи навчання для відповідних дисциплін, які найкраще відповідають досягненню ПРН. Їм надано право самостійно обирати інструменти для дистанційного проведення занять під час карантину та змішаного навчання.

Методи навчання і викладання на ОП дозволяють реалізувати принципи академічної свободи, оскільки передбачається їх максимальна варіативність, урахування свободи слова й творчості, що реалізується в авторських робочих програмах навчальних дисциплін та силабусах, які формує сам викладач, використовуючи досягнення як вітчизняних, так і зарубіжних вчених.

Академічна свобода передбачає право студентів університету отримувати знання, які відповідають їхнім потребам та принципам.

Студенти мають можливість самостійно обирати вибіркові дисципліни за допомогою платформи Moodle відповідно до Положення про індивідуальну освітню траєкторію здобувачів вищої освіти Національного університету «Чернігівська політехніка» (<https://bit.ly/3ZQgmye>).

Академічна свобода також реалізовується під час вибору тем та змісту кваліфікаційних робіт, індивідуальних завдань, написання публікацій, а також під час самостійної роботи студентів та виконання завдань практичних робіт.

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

Інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання за кожним освітнім компонентом представлена в робочих програмах навчальних дисциплін та силабусах і до початку нового навчального року вони є у вільному доступі в системі Moodle та на сайті кафедри <http://ht.stu.cn.ua>. Також дана інформація міститься у методичних вказівках до організації самостійної роботи з даного курсу у паперовому (в бібліотеці та на кафедрі у навчально-методичних комплексах) й електронному вигляді в Електронному архіві IRChNUT (<http://ir.stu.cn.ua/>) та в системі Moodle (<https://eln.stu.cn.ua/>), і студенти, приступаючи до вивчення освітньої компоненти, знайомляться самостійно у зручний час із цілями та очікуваними результатами навчання, а також критеріями оцінювання. За потреби здобувач ВО звертається на кафедру й отримує необхідну інформацію. Ця інформація також надається шляхом усного повідомлення викладачем на початку вивчення кожної освітньої компоненти, перед виконанням конкретних видів робіт, під час консультацій, перед проведенням поточних і підсумкових форм контролю. Кожен здобувач ВО може отримати індивідуальне консультування викладача кафедри через електронну пошту, в дистанційній формі чи безпосередньо під час консультації на кафедрі. Модульні контролю виконуються письмово або за допомогою тестування на платформі Moodle.

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

Інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання за кожним освітнім компонентом представлена в робочих програмах навчальних дисциплін та силабусах і до початку нового навчального року вони є у вільному доступі в системі Moodle та на сайті кафедри <http://ht.stu.cn.ua>. Також дана інформація міститься у методичних вказівках до організації самостійної роботи з даного курсу у паперовому (в бібліотеці та на кафедрі у навчально-методичних комплексах) й електронному вигляді в Електронному архіві IRChNUT (<http://ir.stu.cn.ua/>) та в системі Moodle (<https://eln.stu.cn.ua/>), і студенти, приступаючи до вивчення освітньої компоненти, знайомляться самостійно у зручний час із цілями та очікуваними результатами навчання, а також критеріями оцінювання. За потреби здобувач ВО звертається на кафедру й отримує необхідну інформацію. Ця інформація також надається шляхом усного повідомлення викладачем на початку вивчення кожної освітньої компоненти, перед виконанням конкретних видів робіт, під час консультацій, перед проведенням поточних і підсумкових форм контролю. Кожен здобувач ВО може отримати індивідуальне консультування викладача кафедри через електронну пошту, в дистанційній формі чи безпосередньо під час консультації на кафедрі. Модульні контролю виконуються письмово або за допомогою тестування на платформі Moodle.

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

Обов'язкове систематичне оновлення навчально-методичних матеріалів дисциплін регламентується Положенням про організацію освітнього процесу в НУ «Чернігівська політехніка» (<https://bit.ly/3yDYnwt>) та Положенням про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти в НУ «Чернігівська політехніка» (<https://bit.ly/3Wye3ND>). Коригування змісту фахових ОК проводиться на основі сучасних наукових досягнень та сучасних практик. Щорічне оновлення комплексу дисциплін викладачами відбувається з використанням бібліотечних та Internet-ресурсів, а також за участі у міжнародних та всеукраїнських наукових конференціях (<https://bit.ly/3JapSGx>, <https://bit.ly/3Wx1GRO>, <https://bit.ly/3J4EM1c>, <https://bit.ly/3wIxc4R> та ін. (таблиця 2)). Так, наприклад, тексти лекцій ОК 12, ОК 13, ОК 15, ОК 18, ОК 19, ОК 20, ОК 22, ОК 26, ВК 9, ВК 12 щорічно оновлюються прикладами власних наукових досліджень (таблиця 2), а також новітніх розробок вітчизняних вчених галузі, що оприлюднені у статтях, надрукованих у журналах «Харчова наука і технологія», «Наукові праці Національного університету харчових технологій», «Харчова промисловість», «Ukrainian Journal of Food Science», «Ukrainian Food Journal». На семінарських заняттях практикується обговорення новітніх технологій галузі на основі статей з названих журналів з їх аналізом, критичним підходом та оцінкою практичної значущості.

Також наукові дослідження співробітників кафедри та здобувачів ВО (таблиця 2) враховуються під час оновлення змісту навчальних дисциплін, зокрема ОК15 «Технологія води і водопідготовки харчових виробництв», ОК18 «Харчова хімія», ОК20 «Проектування підприємств харчової промисловості з основами САПР», ОК 22 «Технологія молока, та молочних продуктів», ОК 26 «Технологія бродильних виробництв»

НПП кафедри приймають участь у наукових та науково-практичних конференціях, а також знайомляться із сучасними практиками під час проходження курсів із підвищення кваліфікації. Так, наприклад, викладачі кафедри Буяльська Н.П., Хребтань О.Б., Денисова Н.М., Іваненко К.М., Костенко І.А. у 2020 р. пройшли підвищення кваліфікації за програмою «Інноваційні технології навчання: методи та практика», а Гуменюк О.Л., Замай Ж.В., Волкова Р.М. – за програмою «Наука та освіта в умовах інформаційного суспільства: проблеми та перспективи», Челябієва В.М. – за програмою «Освітні інструменти критичного мислення». Матеріали стажувань знайшли відображення у ОК 8 (доц Костенко І.А.), ОК 13, ОК 15 (доц. Буяльська Н.П.), ОК14 (доц. Челябієва В.М., доц. Замай Ж.В.).

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

В Положенні про академічну мобільність учасників освітнього процесу Національного університету «Чернігівська політехніка» (<https://bit.ly/3J71lCc>) зазначено, що вона здійснюється на підставі міжнародних договорів про співробітництво. Задля розвитку міжнародних зв'язків з організаціями іноземних держав в Університеті значна увага приділяється поглибленій мовній підготовці ЗВО, їх участі в міжнародних наукових конференціях та ін. наукових заходах. Так, ЗВО гр. ХТ-171 Соседова К. отримала 1 місце на Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт «Black Sea Science» (<https://bit.ly/3wr2flw>). НПП кафедри Хребтань О.Б., Замай Ж.В., Гуменюк О.Л. прийняли участь у «Innovative approaches to ensuring the quality of education, scientific research and technological processes» of University of Technology, Katowice (<https://bit.ly/3w1xg4R>). Замай Ж.В. прийняла участь у The 14 th International scientific and practical conference «Actual problems of science and practice» (<https://bit.ly/3Xx4KyR>); The 5th International scientific and practical conference. Science and education: problems, prospects and innovations, (<https://bit.ly/3H1kbrN>), Гуменюк О.Л. прийняла участь у The 6th International scientific and practical conference «World science: problems, prospects and innovations» (<https://bit.ly/3ZRQFh3>) та у II International scientific and practical Internet conference «Innovative development of hotel and restaurant industry and food production» (<https://bit.ly/3wvAAzP>) та ін. (таблиця 2).

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

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

На ОПП «Харчові технології та інженерія» впроваджені поточні та підсумкові заходи контролю, що допомагають оцінити рівень досягнень ПРН здобувачами ВО. Поточний або проміжний контроль включає в себе завдання для самоконтролю, РГР, контрольні роботи тощо і проводиться на аудиторних або дистанційних заняттях. Підсумковий контроль вміщує в собі складання екзаменів, заліків, захист кваліфікаційної роботи, може проводитись як очно, так і дистанційно (залежно від діючих нормативних документів та епідеміологічного чи військового стану в країні). За дистанційного навчання поточний контроль здебільшого проводиться за допомогою тестування на платформі Moodle. Для кожної ОК розроблено банк питань, з яких формуються модульні контролю.

Основними нормативними документами, які регламентують перевірку досягнень ПРН, є Положення про організацію освітнього процесу (<https://bit.ly/3NpHq5>) та Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань студентів (<https://bit.ly/3HkuJ6N>). Виконання завдань для самоконтролю дозволяє здобувачам ВО об'єктивно і самокритично оцінити свій рівень освітніх досягнень. Такі завдання розміщені в системі дистанційного навчання (<https://eln.stu.cn.ua>) на сторінках методичної та навчальної літератури.

Оцінити ступінь досягнення результатів навчання згідно з програмами дозволяє підсумковий контроль у вигляді екзаменаційних та залікових завдань, які сформовані у вигляді білетів.

Для максимально об'єктивного оцінювання ПРН використовуються два види контролю: усний та письмовий. Також поширеною є їх комбінація. Контроль знань здійснюється через опитування, тестування (зокрема дистанційний контроль), виконання індивідуальних завдань, виступ із презентацією або без неї тощо. Вказані вище форми контролю дозволяють перевірити та об'єктивно оцінити досягнення ПРН в межах ОПП.

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

Критерії та система оцінювання зазначені у робочих програмах навчальних дисциплін, силабусах та в методичних вказівках (для організації лабораторних, розрахунково-графічних робіт, самостійної роботи тощо). Чіткість та зрозумілість критеріїв оцінювання забезпечуються прозорістю та доступністю, оскільки вони розміщені у вільному доступі на порталі дистанційного навчання Університету (<https://eln.stu.cn.ua>). Перед екзаменами та в період написання кваліфікаційної роботи проводяться обов'язкові консультаційні заняття, що дає змогу ЗВО отримати відповіді на свої питання.

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

Інформація про форми контрольних заходів та критеріїв оцінювання надається викладачем на початку кожного

навчального курсу, також вона міститься у відповідних робочих програмах, силабусах та є у вільному доступі на порталі дистанційної освіти Університету (<https://eln.stu.cn.ua>).

Основними документами, що регламентують форми контрольних заходів та критерії оцінювання, є «Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти» <https://bit.ly/3H1NOWk> та «Положення про організацію освітнього процесу в НУ «Чернігівська політехніка» <https://bit.ly/3J7szIZ>.

Також кожного навчального року на сайті Університету розміщується графік освітнього процесу (<https://stu.cn.ua/staticpages/grafik/>), в якому детально зазначені атестаційні тижні, розклад навчальних занять і проведення контрольних заходів (<https://schedule.stu.cn.ua/view/schedule.php>), який доводиться до відома здобувачів ВО не пізніше, ніж за місяць до початку екзамену та за тиждень до початку залікового тижня.

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

Форми атестації здобувачів ВО відповідають вимогам стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології для першого (бакалаврського) рівня. За ОПП «Харчові технології та інженерія» першого (бакалаврського) рівня формою атестації є захист кваліфікаційної роботи.

Кваліфікаційна робота спрямована на розв'язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері харчових технологій, що передбачає будівництво заводу/цеху, проведення розрахунків продуктивності обладнання, технологічних розрахунків, розрахунку та підбору основного технологічного обладнання і його специфікацію, економічні розрахунки, виконання креслень підготовки сировини, технологічної схеми та плану заводу, а також спрямована на оцінку здатності самостійно проводити аналіз поставленої задачі, формулювати мету, завдання та висновки, подавати письмово та усно матеріали та представляти результати роботи під час публічного захисту. Кваліфікаційна робота перевіряється на відсутність ознак академічного плагіату, фальсифікацій та списування відповідно до Порядку проведення перевірки кваліфікаційних робіт та індивідуальних завдань здобувачів вищої освіти на плагіат в Національному університеті «Чернігівська політехніка» (<https://bit.ly/3wv19oM>). Для оприлюднення, публічного ознайомлення зі змістом та запобігання академічного плагіату кваліфікаційна робота розміщується у електронному архіві НУ «Чернігівська політехніка» (<http://ir.stu.cn.ua/handle/123456789/18290>).

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

Процедура проведення контрольних заходів регламентується «Положенням про поточне та підсумкове оцінювання знань ЗВО» (<https://bit.ly/3iQf8Tj>), яке знаходиться у вільному доступі на сайті університету. Конкретні процедури проведення екзаменів, заліків, захисту індивідуальних завдань, тощо наводяться у відповідних робочих програмах дисциплін в розділі «Методи контролю». Також процедури проведення різних видів контролю з кожної дисципліни розміщені на платформі дистанційного навчання Університету <https://eln.stu.cn.ua> в розділі Загальна інформація про курс, що робить їх доступними для студентів.

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

Для запобігання та врегулювання конфлікту інтересів в Університеті впроваджено: Положення про організацію освітнього процесу <https://bit.ly/3yDYnwt>; Антикорупційну програму <https://bit.ly/3mRX5LI>; Положення про студентське самоврядування <https://bit.ly/2UWzEFC>, де зазначено, що органи студентського самоврядування беруть участь у вирішенні конфліктних ситуацій, що виникають, зокрема, між студентами та викладачами; Положення про права та обов'язки старост <https://bit.ly/2WEnRwD>, де зазначено, що старости зобов'язані оперативно інформувати органи студентського самоврядування та адміністрацію про порушення прав студентів, можливі конфлікти з викладачами та брати участь у роботі комісій, що створюються в Університеті з розв'язання конфліктних ситуацій; Положення про організацію роботи кураторів академічних груп <https://bit.ly/3zwFlZX>. В обов'язки куратора входить оперативне ознайомлення студентів з порядком вирішення конфліктних ситуацій.

Об'єктивність екзаменаторів регламентується Положенням про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти <https://bit.ly/2WBjxK>. У разі виникнення питань щодо об'єктивності екзаменаторів здобувач ВО відповідно до Положення може звернутися з письмовою скаргою або подати апеляцію до керівництва кафедри чи Університету. Також анонімні звернення та скарги можна залишити на «гарячій лінії», в «скриньках довіри» та надіслати на електронну пошту [dovira\\_chntu@ukr.net](mailto:dovira_chntu@ukr.net).

Під час реалізації ОПП випадків виникнення конфлікту інтересів не було.

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

Порядок повторного проходження контрольних заходів ЗВО регулюється в Університеті такими документами:

1. Положенням про організацію освітнього процесу в Національному університеті «Чернігівська політехніка» (<https://bit.ly/3NprHq5>). В розділі 8 зазначено, що результати оцінювання знань можуть бути оскаржені. Апеляція щодо процедури проведення та об'єктивності оцінювання подається особисто ЗВО на ім'я ректора Університету не пізніше наступного робочого дня після оголошення оцінки.
2. Положенням про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти Національного університету «Чернігівська політехніка» (<https://bit.ly/2WBjxK>), в якому визначено порядок ліквідації ЗВО академічної заборгованості при одержанні ними незадовільної оцінки під час семестрового контролю та регламентується процедура проведення апеляції, якщо здобувач ВО не згоден з результатами оцінювання під час семестрового контролю.

3. Положенням про порядок створення та організацію роботи екзаменаційних комісій для атестації здобувачів вищої освіти НУ «Чернігівська політехніка» (<https://bit.ly/3Ww9bbV>), де передбачено можливість повторного захисту кваліфікаційної роботи.

На ОПП випадків повторного проходження контрольних заходів не було, комісії не створювались.

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

У Положенні про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти НУ «Чернігівська політехніка» (<https://bit.ly/3Xwi5qT>) прописано процедуру подання та розгляду апеляцій на результати проведення контрольних заходів. Згідно з цим Положенням для оскарження подається заява на ім'я директора інституту, далі створюється комісія з трьох осіб. Апеляція подається особисто здобувачем ВО не пізніше наступного робочого дня після оголошення оцінки. Результати роботи комісії оформлюються протоколом. За період реалізації ОПП подібних скарг не надходило.

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

На сайті університету оприлюднена база нормативних документів щодо забезпечення якості освіти (<https://bit.ly/3Hnckl2>) та освітнього процесу (<https://bit.ly/3XQrzNr>). Серед них:

- Кодекс академічної доброчесності <https://bit.ly/3GYvtgw>, що визначає процедури, загальні принципи, підходи, кращі практики та відповідальність за недоброчесну поведінку учасників освітнього процесу;
- Порядок проведення перевірки кваліфікаційних робіт здобувачів вищої освіти на плагіат <https://bit.ly/3XvIDZA>, який передбачає заходи організаційного характеру, спрямовані на запобігання та виявлення плагіату та має на меті створення системи взаємозв'язку структурних підрозділів та учасників освітнього процесу Університету у запобіганні та виявленні плагіату у кваліфікаційних роботах здобувачів ВО Університету, а також в індивідуальних завданнях (курсних роботах (проектах)).
- Положення про комісію з питань академічної доброчесності <https://bit.ly/3JaYyYP>, яке визначає порядок діяльності комісії, процедуру розгляду справ щодо порушення Кодексу академічної доброчесності учасниками освітнього процесу, а також способи дисциплінарного впливу.

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

Контроль та вирішення питань з академічної доброчесності в Університеті здійснюють:

1. Комісія з питань академічної доброчесності <https://bit.ly/3JaYyYP>
2. Інформаційний центр запобігання та виявлення плагіату <https://bit.ly/3J48X8L>
3. Сектор системи менеджменту якості вищої освіти <https://bit.ly/3ky7E7K>.

Відповідно до Порядку проведення перевірки кваліфікаційних робіт та індивідуальних завдань ЗВО на плагіат в НУ «Чернігівська політехніка» (<https://bit.ly/3R1t1eo>) застосовується перевірка кваліфікаційних робіт на плагіат з використанням програмного забезпечення Unicheck. За результатами перевірки складається акт, в якому визначається рівень плагіату та унікальності тексту. Акт та звіт передається завідувачу кафедри для прийняття рішення про допуск, доопрацювання та повторну перевірку або недопуск здобувача ВО до захисту індивідуального завдання, а копії документів – автору роботи. У разі незгоди ЗВО протягом трьох календарних днів може подати апеляцію до Комісії з питань академічної доброчесності. Довідка про відсутність порушення академічної доброчесності у індивідуальному завданні, акт перевірки ІЦЗВП або висновок комісії з питань академічної доброчесності передається до архіву Університету разом з індивідуальним завданням.

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

З метою дотримання принципів академічної доброчесності та запобігання їх порушенню в Університеті розроблено комплекс заходів, а саме, обов'язкове інформування учасників ОПП про необхідність дотримання принципів та норм академічної доброчесності шляхом проведення занять із захисту прав інтелектуальної власності, ознайомлення всіх учасників освітнього процесу із нормами Кодексу академічної доброчесності НУ «Чернігівська політехніка» (<https://bit.ly/3GYvtgw>). Сприяють формуванню академічної культури доброчесності та якості освіти вебінари «Академічна доброчесність», де учасники освітнього процесу можуть ознайомитися з практиками українських освітян, порадами експертів, нормативно-правовим забезпеченням аспектів якості освіти, прийняти участь в обговоренні тем, що турбують академічну спільноту. Так, доценти Замай Ж.В., Буяльська Н.П. пройшли курс «Академічна доброчесність в університеті» (ВУМ online).

Під час зустрічей зі студентами куратори та НПП наголошують на недопустимості всіх форм списування, на правилах написання курсових та кваліфікаційних робіт, статей та тез доповідей, розказуючи, зокрема, про існуючі види цитувань.

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

У разі порушення академічної доброчесності здобувачі вищої освіти можуть бути притягнуті до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного освітнього компонента, позбавлення академічної стипендії, відрахування з університету, позбавлення наданих Університетом пільг з оплати навчання. Детальніше описано в Кодексі академічної доброчесності НУ «Чернігівська політехніка» <https://bit.ly/3GYvtgw>.

## 6. Людські ресурси

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

В університеті діє прозора процедура конкурсного відбору, яка регламентується «Порядком проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників» (<https://bit.ly/3WtFND8>). Враховується високий рівень наукової та професійної активності НПП, який засвідчується виконанням не менше чотирьох видів та результатів з перелічених у пункті 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності; враховується вільне володіння державною мовою; висока цифрова грамотність; розуміння місії Університету і готовність брати участь у її здійсненні; наявність повного пакету навчально-методичного забезпечення навчальних дисциплін в системі Moodle; наявність наукових праць, опублікованих у фахових виданнях України та/або в періодичних виданнях, включених до наукометричних баз Scopus або Web of Science; індекс Гірша на рівні не менше одиниці за даними Google Scholar. Також враховується місце в рейтинговому списку НПП за останні 3 роки (<https://bit.ly/3ktznX3>); якість проведення позапланового відкритого навчального заняття (визначається комісією, згідно наказу № 9 від 27.01.2020 р., за 5-бальною шкалою) та обов'язково враховується оцінка якості роботи НПП студентами (визначається студ. радою за 5-бальною шкалою). Контракт може укладатися на строк від 1 до 5 років.

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

Роботодавці залучаються до організації та реалізації освітнього процесу за ОП. Так, головою державної екзаменаційної комісії у 2019 – 2020р. була Ставілова Л.Ф., інженер з стандартизації та якості ТОВ «Торговий дім «Рига хліб» (наказ № 714-с від 29.10.2019).

Роботодавці залучаються також до рецензування випускних кваліфікаційних робіт. Наприклад, в 2018–2019 н. р. рецензентами ВКР виступили висококваліфіковані фахівці-практики Максименко Т.М., завідувач відділом випічки ТОВ «Сільпо – Фуд»; Неруш Л.В., зав. виробництвом ПП «Приватна пекарня»; Повжик Т. М., начальник виробництва «ТОВ Чернігівський хлібокомбінат №2»; Тополь Л. П. начальник зміни кондитерського цеху «ТОВ Чернігівський хлібокомбінат №2, (2018 р. наказ № 716-с від 16.10.2018).

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

До аудиторних занять за ОП залучаються професіонали-практики. Так, ОК 16 «Технічна мікробіологія» викладає Сероштан І.О. – Директор Чернігівської регіональної державної лабораторії Державної Служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів директор.

Окрім цього, для здобувачів ВО в Університеті передбачена можливість проведення гостьових лекцій («Положення про організацію та проведення гостьових лекцій у Національному університеті «Чернігівська політехніка» (<https://bit.ly/4oome8c>). Так, для груп ХТ-191 та ХТ-201 інженером-технологом, керівником групи НАССР Руцяк А.А. було проведено гостьову лекцію з курсу «Управління якістю та безпечністю харчових продуктів» на тему «Організація НАССР на виробничому підприємстві харчової галузі на прикладі ТОВ «Продснаб Преміум м. Харків» (<https://bit.ly/3j4JG3P>). 9.01.2022 року для ЗВО гр. ХТ-191, ХТ-181 у форматі Zoom конференції відбулась гостьова лекція з курсу Технологія молока та молочних продуктів на тему «Організація виробництва молокопродуктів на ПрАТ Куликівське молоко», яку прочитали голова наглядової ради Дідур А.А. та зав. виробництвом Книр О.М. (<https://bit.ly/3ZZ1xty>).

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

В Університеті створене сприятливе середовище для підвищення рівня професійних компетентностей та особистісного зростання викладачів. Викладачі постійно підвищують кваліфікацію, що регламентується «Положенням про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних і науково-педагогічних працівників НУ «Чернігівська політехніка» <https://bit.ly/405X9ce>. В 2020 р. четверо викладачів кафедри підвищили кваліфікацію за програмами «Інноваційні технології навчання: методи та практика», «Наука та освіта в умовах інформаційного суспільства: проблеми та перспективи», у 2021 році троє НПП підвищили кваліфікацію за програмою «Наука та освіта в умовах інформаційного суспільства: проблеми та перспективи».

Міжнародний відділ постійно інформує науково-педагогічних працівників щодо пропозицій для участі в міжнародних програмах обмінів, стажувань, конкурсах, проектах; проводить семінари щодо вдосконалення навичок написання проектних пропозицій, заповнення грантових заявок тощо. В університеті діє «Програма підвищення рівня володіння англійською мовою науково-педагогічними працівниками Національного університету «Чернігівська політехніка» (<https://bit.ly/3GSHkfw>).

Розвитку професійної майстерності сприяє також оновлення матеріальної бази, що дозволяє проводити дослідження на сучасному обладнанні (створення в 2021 р. нової експериментальної лабораторії харчових технологій 1-433).

### **Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності**

З метою стимулювання праці НПП, посилення їх зацікавленості в досягненні кращих результатів Колективним договором (<https://bit.ly/3xzrBOC>) передбачено встановлення надбавок в розмірі до 50% посадового окладу, за використання в роботі іноземної мови до 10 % (одна мова) і до 25% (дві і більше). НПП за сумлінну працю надається

щорічна грошова винагорода в розмірі до одного посадового окладу. З метою стимулювання НПП до оприлюднення результатів наукових розробок у виданнях, що індексуються в базах даних Scopus, Web of Science, до патентування винаходів тощо впроваджено Положення про преміювання співробітників за результатами наукових досліджень (<https://bit.ly/3WCTpfc>). Задля стимулювання підвищення якості проведення навчальних занять введено в дію Положення про оцінювання якості проведення навчальних занять (<https://bit.ly/3Js6soj>). За результатами оцінювання НПП, що визначається Положенням про щорічне оцінювання НПП і кафедр» (<https://bit.ly/3j4L3B>), працівникам, які посіли перші місця рейтингу може виплачуватись одноразова премія у розмірі до 1-го посадового окладу. У 2020 р. викладач ОПП Челябієва В.М. одержала премію за керівництво ЗВО, що зайняв I місце в Міжн. конкурсі студ. наук. робіт «Black Sea Science 2020» в номінації «Харч. наука і технології».

## **7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси**

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

Освітня діяльність з підготовки ЗВО забезпечується матеріально-технічною базою Університету, яка відповідає Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності. Підготовка за ОПП здійснюється в спеціалізованих аудиторіях і лабораторіях навчальних корпусів №1 та №3. Лекційні аудиторії обладнані мультимедійними проекторами. Лабораторні роботи з загальних та фахових дисциплін проводяться в спеціалізованих лабораторіях, що забезпечені обладнанням та хімічним посудом, реактивами та іншими витратними матеріалами, необхідними для виконання лабораторних робіт. Усі лабораторії мають примусову вентиляцію, централізоване водопостачання і водовідведення. Для проведення дослідницької роботи є лабораторії, обладнані сучасними лабораторними меблями та приладами. Наявні складські приміщення.

Матеріально-технічна база університету постійно оновлюється. Приміщення кафедри планово ремонтуються. Університет забезпечує студентів та НПП вільним доступом до Інтернету, до фондів та електронних каталогів наукової бібліотеки Університету (<http://library2.stu.cn.ua/>). Кафедра має свій веб-сайт (<https://ht.stu.cn.ua/>), де висвітлюються заходи, що проводяться, а також вся інформація стосовно навчального процесу (ОПП, НП, силабуси, бази практик тощо). Все необхідне для реалізації ОПП навчально-методичне забезпечення розміщено у системі дистанційного навчання Moodle НУ «Чернігівська політехніка» (<https://eln.stu.cn.ua/>).

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

Освітнє середовище в Університеті дозволяє повністю задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти, що навчаються за ОПП. Виявленням цих потреб в НУ «Чернігівська політехніка» займається Студентська рада та куратори груп. В Університеті наявні навчально-лабораторні корпуси, культурно-освітній центр, майстерні, гуртожитки, гаражі з власним автотранспортом, їдальні та буфети, спортивні площадки (спортивно- та фізкультурно-оздоровчий комплекс з ігровим залом), спортивно-оздоровча база, гуртожитки. За результатами анкетування студентів групи ХТ-201, ХТ-191, ХТ-181 97,3% здобувачів ВО на питання стосовно задоволеності рівнем їх соціальної підтримки в університеті відповіли, що повністю задоволені та 8,4% - рівень підтримки не зовсім задовольняє.

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

Безпечність освітнього середовища для життя та здоров'я Університет забезпечує шляхом дотримання норм техніки безпеки, постійним інструктуванням НПП та ЗВО з питань охорони праці, проведенням заходів, які стосуються здорового способу життя тощо. Зі здобувачами ВО проводяться вступні та періодичні інструктажі, передбачені нормативно-правовими актами з охорони праці. Перед початком канікул, виїздів на конференції та олімпіади тощо проводяться інструктажі з безпеки життєдіяльності.

Усі приміщення та будівлі знаходяться у задовільному санітарно-технічному стані, стан інженерно-технічних комунікацій і систем забезпечення будівель відповідає діючим нормам.

З метою забезпечення безпеки освітнього процесу навчальні корпуси Університету знаходяться під охороною і спостереженням (веб-камери). Вхід в приміщення корпусів здійснюється за перепусткою, на період карантину проводиться також температурний скринінг.

В Університеті створена та діє Психологічна служба згідно з Положенням про психологічну службу Національного університету «Чернігівська політехніка» (<https://bit.ly/3wIW2ln>), метою якої є захист психологічного здоров'я і соціального благополуччя здобувачів вищої освіти, запобігання булінгу.

За час реалізації ОПП звернень щодо проблем психічного здоров'я не було.

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

Організаційна підтримка здобувачів вищої освіти здійснюється кураторами, деканатом, адміністративною частиною університету (відділом кадрів, бухгалтерією, військово-обліковим відділом, тощо). Для вирішення організаційних питань, що періодично виникають в ході освітнього процесу, за кожною групою закріплено куратора для надання



відповідних консультацій і роз'яснень. Куратори також моніторять ситуацію в групі щодо успішності та психологічного клімату, за потреби, періодично відвідують студентів, що проживають в гуртожитку, дають життєві поради студентам.

Розроблений та розміщений на сайті університету портал «Нормативна база» дає змогу здобувачам вищої освіти у зручний спосіб ознайомитись з усіма положеннями, прийнятими в НУ «Чернігівська політехніка». Для створення сприятливих освітніх умов для успішної адаптації студентів-першокурсників, самореалізації, а також ознайомлення студентів-першокурсників з особливостями організації освітнього процесу в Університеті та основними нормативними документами, що регламентують діяльність Університету, щорічно для здобувачів ВО, які зараховані на перший курс денної форми навчання за освітнім ступенем бакалавра, перед початком навчальних занять згідно з індивідуальними навчальними планами організовується «Школа першокурсника» (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-1kurs.pdf>).

Для отримання консультацій з питань практики та працевлаштування здобувачі вищої освіти можуть звернутись до Центру розвитку кар'єри НУ «Чернігівська політехніка» (<https://robota-chntu.stu.cn.ua/>). Психологічну підтримку здобувачів здійснює Психологічна служба університету <https://stu.cn.ua/universitytet/struktura-universitytetu/psychologichna-sluzhba-universitytetu/>, функціонування якої регламентується Положенням про психологічну службу Національного університету «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-psihslužba.pdf>.

Рівень задоволеності ЗВО відповідною підтримкою визначається результатами анкетування студентів університету на платформі Moodle. Серед питань є таке: Наскільки Ви задоволені рівнем освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки в університеті? А) Цілком задовольняє; Б) Не зовсім задовольняє; В) Абсолютно не задовольняє; Г) Хотілося б отримувати більше інформації про свої права.

За результатами опитувань студенти (100%) повністю задоволені їх підтримкою з боку Університету.

### **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)**

Особливості зарахування на навчання осіб з інвалідністю передбачені у Правилах прийому <https://stu.cn.ua/vstup-do-universitytetu/pravyula-pryjomu/>.

Перелік можливостей доступу до здобуття вищої освіти осіб з особливими потребами включає, зокрема, можливість заочної форми навчання, академічної відпустки, вільного відвідування занять. Для осіб з особливими освітніми потребами впродовж їх навчання в університеті передбачено супровід відповідно до Порядку супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення у Національному університеті «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-invalid.pdf>. Для координації роботи в напрямку освіти осіб з особливими потребами створено Центр інклюзивної освіти, що діє відповідно до Положення про центр інклюзивної освіти в Національному університеті «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-inkluzo.pdf>.

Вільне відвідування занять передбачене для здобувачів денної форми, які поєднують навчання з роботою за фахом, для тих, що мають дітей віком до 3-х років, для вагітних. Для врегулювання вільного відвідування занять в університеті розроблено та затверджено Порядок надання дозволу на вільне відвідування занять здобувачам вищої освіти НУ «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-vilne-vid.pdf>.

На ОПП особи з особливими освітніми потребами не навчалися.

### **Яким чином у ЗВО визначено політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією)? Яким чином забезпечується їх доступність політики та процедур врегулювання для учасників освітнього процесу? Якою є практика їх застосування під час реалізації ОП?**

Документи, які регулюють політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією) розміщено на сайті Університету. Зокрема, «Положення щодо протидії булінгу (цькуванню) у НУ «Чернігівська політехніка»» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-antibul.pdf>, Положення про порядок роботи зі зверненням громадян (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-zvernennya.pdf>), «Антикорупційна програма Національного університету «Чернігівська політехніка»» (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/antikor-programa2.pdf>). За час реалізації ОПП випадків виникнення конфліктних ситуацій не було.

## **8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми**

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

Порядок розробки, затвердження, моніторингу та закриття освітніх програм у Національному університеті «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-rozr-op2.pdf>

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

Перегляд ОП відбувається відповідно до Порядку розробки, затвердження, моніторингу та закриття освітніх

програм, «Положення про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти в НУ «Чернігівська політехніка» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/p-yakist-vnutrsist.pdf>, «Положенням про сектор систем менеджменту якості вищої освіти» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/p-yakist-sektmen.pdf> та «Положення про внутрішню акредитацію освітніх програм» .

Моніторинг та періодичний перегляд освітньої програми здійснюється гарантом освітньої програми та керівництвом Університету. Попередня ОПП затверджена вченою радою Університету (засіданні Вченої ради Чернігівського технологічного університету протокол № 3 від 25 березня 2019 р.).

За результатами останнього перегляду були внесені зміни в зв'язку зі зміною організації вибіркових дисциплін та введенням мейджорів.

Такі зміни були обґрунтовані наступним:

- 1) затвердженням переліку обов'язкових дисциплін циклу загальної підготовки ЗВО освітнього рівня «бакалавр», що формують гуманітарну складову і відповідають затвердженим стандартам вищої освіти для формування загальних компетентностей ЗВО першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (наказ ректора від 05.04.2021 № 69);
- 2) затвердженням переліку загальноуніверситетських вибіркових навчальних дисциплін циклу загальної підготовки ЗВО освітнього рівня «бакалавр», що формують соціальні (soft skills) та підприємницькі навички (наказ ректора від 25.01.2021 № 16);
- 3) обговоренням ОПП із стейкхолдерами і врахування їх зауважень та пропозицій;
- 4) вивчення і врахування побажань ЗВО щодо ОК та ВК ОПП.

До вибіркових компонентів ОПП циклу професійної підготовки був доданий мейджор «Особливості організації виробництва продуктів харчування у закладах ресторанного господарства». До обов'язкових дисциплін були включені такі дисципліни, як ОК 15 – ОК 17, ОК 20, ОК 23 – ОК 25.

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

Здобувачі вищої освіти можуть висловити свою думку стосовно ОП через Систему опитування здобувачів ВО щодо якості НПП та ОП на сайті університету за посиланням <https://poll.stu.cn.ua/auth.php>. Результати моніторингу якості вищої освіти в Університеті оприлюднено за посиланням: <https://stu.cn.ua/yakist-osvity/monitoring-yakosti/>. Проводяться опитування здобувачів ВО щодо необхідності і важливості для ОП окремих освітніх компонент, якості їх викладання на платформі Moodle.

Враженнями від ОПП цікавляться куратори груп під час проведення кураторських годин (off та on line), вони аналізуються, їх доповідають на найближчих засіданнях кафедри чи обговорюють з гарантом ОПП.

Анкетування ЗВО щодо їх враження від ОПП та пропозицій з її вдосконалення було проведено в листопаді 2021 року і обговорено на засіданні кафедри (протокол № 4 від 17.12.2021). За результатами побажань студентів ХТ-181 до вибіркових компонентів ОПП циклу професійної підготовки був доданий мейджор «Особливості організації виробництва продуктів харчування у закладах ресторанного господарства».

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

Участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості студ. самоврядуванням реалізується згідно з Положенням про студентське самоврядування <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-stud-samovr.pdf>. Органи студ. самоврядування беруть участь в управлінні Університетом відповідно до Закону України «Про вищу освіту» та Статуту. До складу ради із забезпечення якості вищої освіти входять по одному ЗВО від кожного ННІ (факультету). Вони приймають участь в розробці стратегії Університету в сфері якості вищої освіти, долучаються до роботи з невідомими студентами.

За клопотанням Студентської ради внесені зміни до п.2.5 Положення про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/polozhennya-pro-potochne-ta-pidsumkove-oczinuuvannya-znan-zdobuvachiv-vyshhoi-osvity-1.pdf>) згідно із рішенням Вченої ради від 28.12.2020, протокол №10 та наказом ректора № 120 від 28.12.2020.

Представники студентської громади залучаються до перегляду ОПП. В цьому контексті їх найбільше цікавить відповідність освітніх компонент запитам роботодавців і можливості подальшого працевлаштування випускників. Також існує зв'язок зі ЗВО щодо їх оцінки педагогічної майстерності та наукової кваліфікації викладачів, що сприяє забезпеченню якості навчання, оскільки студентська рада щорічно організовує анкетування для оцінки студентами тих НПП, у кого закінчується контракт з Університетом.

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

В Університеті функціонує Центр розвитку кар'єри НУ "Чернігівська політехніка" <https://robota-chntu.stu.cn.ua/>. Через цей Центр роботодавці запрошують здобувачів та випускників на вакантні посади для набуття досвіду роботи на підприємствах. Також прикладом залучення роботодавців до процедур забезпечення якості є участь роботодавців у роботі Експертних комісій, що регламентується відповідним Положенням <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/polozhennya-pro-ek-1.pdf>. Відгуки стейкхолдерів приймаються до уваги при перегляді ОПП. Під час кожної зміни ОПП проект розсилається роботодавцям з проханням висловити свою думку і внести пропозиції. Своє бачення стейкхолдери висловлюють на засіданнях кафедри в он-лайн форматі (в 2021 році – протоколи 4, 5 засідання кафедри харчових технологій).

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

У структурі НУ «Чернігівська політехніка» діє Центр розвитку кар'єри (<https://robota-chntu.stu.cn.ua/>) у функції якого входить постійна робота, спрямована на працевлаштування студентів та випускників Університету, збір інформації щодо кар'єрного шляху випускників і відгуків із баз практики на практикантів з подальшим їх аналізом задля покращення освітнього процесу. Куратори академічних груп, зав. кафедрою, гарант ОП підтримують зв'язки з випускниками, слідкують за їх кар'єрним шляхом, пропонують своїх випускників для роботи на харчових виробництвах у разі наявності пропозицій від роботодавців. За час реалізації ОПП випускникам вдалося влаштуватись на харчових підприємствах області. Останніми роками розширюється практика, коли здобувачі починають працювати на харчових виробництвах ще до закінчення навчання на ОПП. Так, студентка ХТ-181 Фабриченко Катерина з 2022-2023 н.р. почала працювати технологом на Ічнянському заводі сухого молока та масла, але більшість студентів під час навчання працюють на мінівиробництвах з випуску хлібобулочних виробів в супермаркетах.

Інформацію про кар'єрний шлях випускників отримуємо також під час екскурсій на харчові підприємства, а також під час проходження студентами практики і відвідування керівником відповідних баз практики

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

За період реалізації ОПП навчально-методичним відділом Університету проводилась перевірка якості освітнього процесу: аналізувався стан навчально-методичного забезпечення кафедри, якість заповнення системи Moodle та відповідність наповнення курсів внутрішнім вимогам університету, зокрема, наявності робочих програм, силабусів, критеріїв оцінювання, рекомендацій до самостійної роботи студентів тощо. Були надані рекомендації задля покращення освітнього процесу на ОП, зокрема: покращити матеріально-технічну базу; систематично оновлювати та доповнювати навчально-методичні матеріали, що розміщені в системі Moodle, заохочувати студентів до участі у науково-дослідній роботі, в програмах академічної мобільності, науково-практичних конференціях з публікацією тез здобувачем ВО.

Відповідно до наданих рекомендацій матеріально-технічну базу кафедри було оновлено, зокрема придбані мікроскопи і термостат для лабораторії «Мікробіології та біотехнології», повністю оновлено лабораторію, у якій проводяться заняття з ОК 14, ОК 17, ОК 18, ОК 19. НПП кафедри постійно оновлюють навчально-методичне забезпечення, розміщені у системі Moodle. Зокрема, в січні 2021 року в Університеті розроблено новий зразок наповнення курсу на платформі Moodle і всі викладачі кафедри переробили свої курси у відповідності з новими вимогами.

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

Відповідно до наказу МОНУ від 07 травня 2018 року №598-л ОПП «Харчові технології та інженерія» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти пройшла акредитацію. За результатами акредитаційної експертизи комісія рекомендувала Університету:

- викладачам випускової кафедри підвищити кількість стажувань на провідних підприємствах галузі;
- розглянути можливість покращення матеріальної бази лабораторій кафедри харчових технологій за рахунок їх доукомплектації сучасними приладами та обладнанням;
- доцільно приділити більшу вагу формуванню контингенту студентів, посилюючи профорієнтаційну роботу в загальноосвітніх закладах, щодо забезпечення ліцензійного обсягу;
- посилити роботу щодо патентування наукових розробок співробітників випускової кафедри.

Відповідно наказу НАЗЯВО від 03 вересня 2021 р. №1410-Е експертна комісія провела акредитаційну експертизу підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології у Чернігівському національному технологічному університеті.

Усі рекомендації експертів були враховані. Протягом 2018-2022 років НПП кафедри щорічно публікувались статті у фахових виданнях, в тому числі і в журналах, що цитуються в міжнародних наукометричних базах Scopus та Web of Science (таблиця 2), видано 8 патентів на корисну модель (<https://bit.ly/3WzcUFn>).

Бібліотечний фонд регулярно поповнюється. Рекомендаційний список літератури, наявний в Науковій бібліотеці НУ «Чернігівська політехніка» <http://ir.stu.cn.ua/handle/123456789/23338>.

Сучасні комп'ютерні технології широко застосовуються в навчальному процесі. Найпоширеніше – тестування в системі Moodle (поточне і підсумкове оцінювання) та дистанційні технології навчання. Лекційні аудиторії обладнано мультимедійним обладнанням, лекції викладається з використанням презентацій навчального матеріалу. Покращення матеріальної бази кафедри, зокрема її спеціалізованих лабораторій, представлено у розділі 7 самоаналізу. Також широко залучаються спеціалісти-практики до удосконалення ОПП, запрошуються на засідання кафедри та робочої групи, залучаються спеціалісти-практики до викладання на ОПП, укладені договори про наукове консультування харчових виробництв викладачами кафедри. Так, викладачі Замай Ж.В., Цибуля С.Д., Буяльська Н.П. здійснюють наукове консультування Товариства з обмеженою відповідальністю «Нептун» з обґрунтування технологічного режиму очистки води питної з метою мінімізації втрат в системі очистки води ECOSOF та отримання оптимального мінерального складу води питної. НПП Волкова Р.М., Гуменюк О.Л., Хребтань О.Б. надають науково-консультаційні послуги з розробки технології виробництва пшеничного хліба, збагаченого сухою овочевою сировиною, та технічних умов на нові види хліба Товариству з обмеженою відповідальністю «Поліський хліб».

## **Опишіть, яким чином учасники академічної спільноти змістовно залучені до процедур внутрішнього**

## забезпечення якості ОП?

Відповідно до Положення про оцінювання якості проведення навчальних занять (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/06/polozhennya-pro-oczinuuvannya-yakosti-navchalnyh-zanyat.pdf>) контролюється їх якість на ОПП. Контроль якості теоретичної підготовки ЗВО забезпечується через ректорський контроль відповідно до Положення про організацію та процедуру проведення ректорського контролю залишкових знань ЗВО» (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/p-yakist-rektkontr.pdf>).

Завідувач кафедри та гарант ОПП вдосконалюють ОПП та НП; підбирають НПП у відповідності до Ліцензійних умов; контролюють періодичне оновлення РП, силабусів, навчальної та навчально-методичної літератури; моніторять результати навчання ЗВО; забезпечують публічність інформації про ОПП.

Навчальним відділом та навчально-методичним відділом Університету контролюються освітній процес за НП, послідовність вивчення дисциплін, форми проведення навчальних занять та їх обсяг, графік освітнього процесу. Центр розвитку кар'єри (<https://robota-chntu.stu.cn.ua/>) контролює вчасність підвищення кваліфікації НПП. Адміністрацією Університету забезпечуються необхідні ресурси для організації освітнього процесу; впроваджено систему запобігання та виявлення академічного плагіату в наукових працях викладачів і ЗВО; здійснюється регулярний моніторинг здобутків НПП за допомогою щорічного оцінювання (<https://npp.stu.cn.ua/>).

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

Під час реалізації ОП гарант (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-garant.pdf>) взаємодіє з сектором систем менеджменту якості ВО та радою із забезпечення якості Університету за відповідною ОП. Рада із забезпечення якості вищої освіти (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/p-yakist-rada1.pdf>) є дорадчо-консультаційним органом, який в своїй діяльності співпрацює з усіма структурними підрозділами Університету. Сектор систем менеджменту якості функціонує відповідно до «Положення про сектор систем менеджменту якості вищої освіти» (<https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/p-yakist-sektmen.pdf>). Роботу сектору координує проректор з науково-педагогічної роботи Університету. Як інструмент внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в НУ «Чернігівська політехніка» проводиться внутрішня акредитація ОП, що регламентується відповідним Положенням <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/p-yakist-akred.pdf>.

## 9. Прозорість і публічність

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

Права та обов'язки учасників освітнього процесу регулюються нормативними документами, оприлюдненими на сайті <https://bit.ly/3XCNIvq>, зокрема, Положенням про організацію освітнього процесу (<https://bit.ly/3yDYnwt>); Положенням про поточне та підсумкове оцінювання знань здобувачів вищої освіти (<https://bit.ly/3HINOWk>), Кодексом академічної доброчесності <https://bit.ly/3GYvtgw>; Положенням про студентське самоврядування <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-stud-samovr.pdf>; Положенням про порядок організації та проведення дуального навчання» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-dual.pdf>; Положенням про академічну мобільність учасників освітнього процесу <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/04/polozhennya-pro-akademichnu-mobilnist-uchasnykiv-osvitnogo-proczesu.pdf>.

Інформування студентів про нормативну базу відбувається на кураторських годинах та в деканаті. Знайомство першокурсників з особливостями організації освітнього процесу в Університеті та основними нормативними документами згідно з індивідуальними навчальними планами організовується в «Школі першокурсника» <https://stu.cn.ua/wp-content/uploads/2021/03/p-1kurs.pdf>

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

[https://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com\\_content&view=article&id=106:-q-q-&catid=26:2019-10-10-19-49-43&Itemid=18](https://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=106:-q-q-&catid=26:2019-10-10-19-49-43&Itemid=18)

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

[https://op.stu.cn.ua/files/op/opp\\_kharchovi\\_tekhnolohiyi\\_ta\\_inzheneriya\\_bakalavr\\_22.PDF](https://op.stu.cn.ua/files/op/opp_kharchovi_tekhnolohiyi_ta_inzheneriya_bakalavr_22.PDF)

[https://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com\\_content&view=article&id=103:2023-01-17-06-52-00&catid=26:2019-10-10-19-49-43&Itemid=18](https://ht.stu.cn.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=103:2023-01-17-06-52-00&catid=26:2019-10-10-19-49-43&Itemid=18)

## 11. Перспективи подальшого розвитку ОП

### Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильними сторонами ОП є:

- залучення до освітнього процесу професіоналів-практиків (ОК 15);
  - віднесення до основних компонентів фахових дисциплін ОК 15, ОК 17, ОК 19, ОК 22, ОК 26 – технологій виробництва, що найбільш широко представлені в Чернігівській області;
  - включення поряд з традиційними бакалаврськими курсами спеціальності «Харчові технології» таких курсів як ОК 23 Планування діяльності підприємств харчової галузі; ОК 24 Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості; ОК 25 Економіка підприємств харчової промисловості;
  - наявність додаткового мейджору вибіркових дисциплін – «Особливості організації виробництва продуктів харчування у закладах ресторанного господарства», що розширює можливості здобувачів ВО формування індивідуальної освітньої траєкторії;
  - для забезпечення формування навичок soft skills, бакалаврам пропонуються вибіркові компоненти: «Комунікаційний менеджмент», «Тренінг курс «Креативне мислення та інтелектуальна власність»; «Психологія впливу», «Психологія успіху».
- Слабкими сторонами ОП є:
- низька активність здобувачів вищої освіти в програмах міжнародної академічної мобільності;
  - відсутність дуальної форми здобуття вищої освіти.

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

Зважаючи, що в Чернігові та області за підтримки облдержадміністрації та мерії активно розвивається туристичний бізнес, який представляє найважливішу складову сфери гостинності, актуальною постає проблема забезпеченості ресторанних закладів висококваліфікованими спеціалістами. 29 червня 2021 року відбулось підписання Меморандуму про співробітництво між НУ «Чернігівська політехніка» з Чернігівською обласною радою та Комунальним підприємством «Готельно-туристичний комплекс «Придеснянський» Чернігівської обласної ради». В рамках співпраці здобувачі ВО отримають нові бази практик і можливість подальшого працевлаштування. Враховуючи світові тенденції переходу від багатотоннажних харчових виробництв до мінівиробництв, на яких можуть реалізовуватись крафтові технології, планується долучати до викладання цих дисциплін фахівців-практиків. З метою залучення співробітників та студентів кафедри до наукової роботи, задля розширення бази науково-дослідницької роботи за участі бакалаврів планується заключення договору з Ічнянським молоко-консервним комбінатом.

Планується вдосконалення форми виконання кваліфікаційних робіт шляхом запровадження міжкафедральних комплексних робіт, зокрема з кафедрою публічного управління та менеджменту організацій.

### **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: Новомлинець Олег Олександрович**

Дата: 21.02.2023 р.

**Таблиця 1.** Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
ОК30 Кваліфікаційна робота	підсумкова атестація	<i>4409_Метод_вказівки_до_Кв.роботи_Технологія_хліба.pdf</i>	4FRySK5Oydg+mRH z45bhjoZoY/XhFJEe Yeneb1Fw+1M=	Аудиторія I-437, I-430: Проектор – 1; екран – 1 од. – для демонстрації презентації під час захисту випускних робіт. Ноутбук – 2 од. (2020 р.) - використовується для запуску презентацій здобувачів під час захисту. Веб-камера Logitech HD Webcam C270 – 6 од. (2020 р.) – використовується під час дистанційного захисту випускних робіт для взаємодії з тими викладачами, які знаходяться в лабораторії під час захисту. Обладнання, яке використовується під час виконання кваліфікаційної роботи: Аудиторія I-106: Комп'ютери (2015 р.): 14 шт. Intel Core i3-8100, RAM 8Gb, HDD 1Tb, SSD 120Gb
ОК29 Переддипломна практика	практика	<i>4412_Переддипломна_практика_бакалаврів.pdf</i>	r7oFQWH8kn+Cf2C /DSf2iMJ+FxdlZHF rUI+4HJVzfk=	Практика проходить на підприємстві
ОК28 Технологічна практика	практика	<i>4411_Метод_Технологічна_практика.pdf</i>	83yAhIftohXUBib/qo oQhIk/hW5ijNW2de Ssu5cYUxU=	Практика проходить на підприємстві
ОК27 Ознайомча практика	практика	<i>4410_Метод_ознайм._практика.pdf</i>	ojnTIwmrvegbXnaO KZmJQT2JuQB8v9lc Jwez74749Tw=	Практика проходить на підприємстві
ОК26 Технологія бродильних виробництв	навчальна дисципліна	<i>syllabus_OK_26.pdf</i>	VOOIItkG9bepnUAE VpbiFwxY4QH8BGe1 xiWohgwCy5w=	Лабораторія 1-435 та 1-433 центрифуга СМ-6М з ротором 12х15мл пробірок (6М); баня водяна 1021 Labexpert (6л, одномісна для колб), 1 од. (2018р.); ваги техноваги ТВЕ 0,3 (300/0,005), 1 од., рН/Кондуктометр/солемір тилевологозахиснений в кейсі SX731, ULAB – 1 од.; ваги лабораторні електронні, 5 шт.; фотоколориметр КФК-3; рефрактометр УРЛ-1; електричні плити ТЕРМІЯ – 3 од.; рефрактометр лабораторний Abbe 2WAL, ULAB; шейкер електричний –1 од.; ареометри для молока АМ-1 1020-1040; апарат титрувальний по Шиллінгу з половою Шелбаха, клас А, бутирометр для вершків (0-40%); віскозиметр ВПЖ-3 0,56; гомогенізатор, 1 од.; плита електрична Greta 1470-E106, 6 шт.; хімічний посуд (ексикатор з осушувачем, колби, пробірки, жироміри, конічні та мірні колби, стакани хімічні, піпетки, ступки, ділильні лійки, мірні стакани та циліндри, термостійкі стакани), хімічні

				реактиви
ОК25 Економіка підприємств харчової промисловості	навчальна дисципліна	<i>syllabus_OK_25.pdf</i>	f8TOKqSPDZ3P+N3tuoytoREolKg2ME+wNlyBmIDl7kk=	ауд. I-421: Sturt-up клуб Yer( мультимедійний проектор та для демонстрації презентацій) ауд. III-306: лабораторія промислової екології з обладнанням
ОК24 Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості	навчальна дисципліна	<i>syllabus_OK_24.pdf</i>	EvsgldvyP7OVTEkrASyw52nnY+p1XQC8KxgIRhBlOX8=	Аудиторія 1-437 Мультимедійне обладнання: мультимедійний проектор – 1 од.; екран – 1 од.. IP камера Seven IP 7232P з безкоштовним ПЗ Shinobi для проведення занять в змішаній та дистанційній формі.
ОК23 Планування діяльності підприємств харчової галузі	навчальна дисципліна	<i>syllabus_OK_23.pdf</i>	QF921hxgg3RBmQyIDZryJUILFImbTxXavlSIKdfgymw=	Аудиторія 1-211 Мультимедійне обладнання: мультимедійний проектор; LED TV (телевізор TCL, 55`), ноутбук HP, 25 зручних місць для сидіння, фліп-чат
ОК22 Технологія молока, та молочних продуктів	навчальна дисципліна	<i>syllabus_OK_22.pdf</i>	mb+fXGNbbp/RtjpSiab3FWZp1ZjLtbLiyeACGUSCKho=	Лабораторія 1-435 та 1-433 центрифуга CM-6M з ротором 12x15мл пробірок (6M); баня водяна 1021 Labexpert (6л, одномісна для колб), 1 од.; ваги техноваги TBE 0,3 (300/0,005), 1 од., рН/Кондуктометр/солемір пилевологозахисчений в кейсі SX731, ULAB – 1 од.; ваги лабораторні електронні, 5 шт.; фотоколориметр КФК-3; рефрактометр УРЛ-1; електричні плитки ТЕРМІЯ – 3 од.; рефрактометр лабораторний Abbe 2WAB, ULAB; шейкер електричний –1 од.; ареометри для молока АМ-1 1020-1040; апарат титрувальний по Шиллінгу з половою Шелбаха, клас А, бутирометр для вершків (0-40%); віскозиметр ВПЖ-3 0,56; гомогенізатор, 1 од.; плита електрична Greta 1470-E106, 6 шт.; хімічний посуд (ексикатор з осушувачем, колби, пробірки, жироміри, конічні та мірні колби, стакани хімічні, піпетки, ступки, ділильні лійки, мірні стакани та циліндри, термостійкі стакани), хімічні реактиви
ОК21 Технологічне обладнання підприємств галузі, теплохладотехніка галузі	навчальна дисципліна	<i>syllabus_OK_21.pdf</i>	x/ToQ3NC+Cz3k1wBzlnQjzD+DlnpovSNh4P274q7mbY=	Аудиторія II-305 Мультимедійне обладнання: мультимедійний проектор – 1 од.; екран – 1 од.
ОК20 Проектування підприємств харчової промисловості з основами САПР	навчальна дисципліна	<i>syllabus_OK_20.pdf</i>	s/E+8LMNwu/hKcPKiW49OCRs5XtbzJC872Bge4Z9KrU=	Аудиторія II-305 Мультимедійне обладнання: мультимедійний проектор – 1 од.; екран – 1 од.. IP камера Seven IP 7232P (2019 р.) з безкоштовним ПЗ Shinobi для проведення занять в змішаній та дистанційній формі Лабораторія I-106: Комп'ютери (2015 р.): 14 шт. Intel Core i3-8100, RAM 8Gb, HDD 1Tb, SSD 120Gb
ОК19 Технологія хліба, макаронних та кондитерських виробів та харчоконцентратів	навчальна дисципліна	<i>syllabus_OK_19.pdf</i>	q5jIE6PoJESmzoheH6EWtrQogDlrKqr72/WzJwGEr5A=	Лабораторія 1-435 та 1-433 рефрактометр УРЛ-1, 1 од; Планетарний міксер GEMLUX GL-SM5G, 1 од.; міксер планетарний GoodFood PM-B7, 1 од.; тістомісильна машина зі

				знімною діжею і відкидним місильним органом Ferst FA 6,5 л, 1 од.; ваги лабораторні електронні, 5 шт.; витяжка Saturn; плита електрична Greta 1470-E106, 6 шт. апарат ПЧ-200 (аналог Чижової), 2 од.; шафа сушильна СЕШ-3М (електронне управління), вимірювач ІДК, 1од., вимірювач пористості хліба ВПХ аналог приладу Журавлева, 1 од., баня водяна 1021 Labexpert (6л, одномісна для колб), 1 од.; Центрифуга СМ-6М з ротором 12x15мл пробірок (6М), 1 од.; вистійна шафа ШР-7-460x365, 1од.; соковижималка Saturn, 1од.; холодильник Indesit; хімічний посуд (ексикатор з осушувачем, колби, пробірки, конічні та мірні колби, стакани хімічні, піпетки, ступки, ділильні лійки, мірні стакани та циліндри, термостійкі стакани), хімічні реактиви
OK18 Харчова хімія	навчальна дисципліна	syllabus_OK_18.pdf	JSAvb9YhvUjXTycfb KFy6k6X7Sk5ZG2O H44r7z+kFkc=	Лабораторія 1-428, 1-429, 1-433: Ваги OHAUS PX 323 (320/0,001g) з внутрішнім калібруванням; центрифуга СМ-6М з ротором 12x15мл пробірок (6М); баня водяна 1021 Labexpert (6л, одномісна для колб), 1 од.; ваги вологомірні AXIS серії ADGS50; фотоколориметр КФК-3; рефрактометр УРЛ; електричні плитки ТЕРМІЯ – 3 од.; рефрактометр лабораторний Abbe 2WAJ, ULAB; шейкер електричний –1 од.; апарат ПЧ-200 (аналог Чижової), 2 од.; шафа сушильна СЕШ-3М (електронне управління); ваги лабораторні електронні, 5 шт. Хімічний посуд (титрувальні установки, ексикатор з осушувачем, колби, пробірки, скляний апарат для дистилляції; апарат Сокслета, апарат титрувальний по Шиллінгу з половою Шелбаха, клас А, апарат титрувальний Пелле с авт.нулем, 25 мл; апарат титрувальний з авт.нулем, 50 мл; конічні та мірні колби, стакани хімічні, піпетки, ступки, ділильні лійки), хімічні реактиви.
OK17 Технологія зберігання і переробки зерна	навчальна дисципліна	syllabus_OK_17.pdf	9nR/nYxMWIRaQJv iN1u/XtmWuaLMtlc V4HpoZyFxy3U=	Лабораторія 1-433, 1-434: Млин для зерна ЛЗМК-1; ваги лабораторні електронні, 5 шт.; ваги вологомірні AXIS серії ADGS50, 1 од.; апарат ПЧ-200 (аналог Чижової); шафа сушильна СЕШ-3М (електронне управління), вимірювач ІДК, 1од.
OK16 Технічна мікробіологія	навчальна дисципліна	syllabus_OK_16.pdf	6lK/e6MimP8wClZq YmqIXgCulwo/gFjG ZYiMtfS8hw=	Наочний матеріал: моно та бі-мікроскопи (мікроскоп МСБ-9; мікроскоп монокулярний XSP-128 М, мікроскоп бінокулярний), необхідні для вивчення мікроорганізмів в живому і пофарбованому стан - 10 шт., сухо повітряна шафа для стерилізації лабораторного посуду, вати, паперу та ін. – 1 шт., БББ – 1 шт., термостат для вирощування мікроорганізмів на поживних середовищах – 2



				шт., дистильатор – 1 шт., бактерицидний опромінювач для санації повітря – 1 шт., холодильник для зберігання культур і середовищ – 1 шт., стерилізатор – 1 шт., електрична плитка – 1 шт., спиртівки – 10 шт., чашки Петрі, бак. петлі, шпатель, предметне скло, покривні скельця, лабораторний посуд, спеціальні фарби, поживні середовища, імерсійне масло, спирт, дезінфекційні розчини, зразки харчових продуктів, вата, марля, папір фільтрувальний.
ОК7 Громадянська освіта	навчальна дисципліна	<i>syllabus_OK_7.pdf</i>	MLcnwBF4hfyY/+6gR8aUyCdUMuoWxM18GyVT8DQOvaw=	Аудиторія 1-409. Мультимедійне обладнання: мультимедійний проектор – 1 од.; екран – 1 од.. IP камера Seven IP 7232P(2019 р.) з безкоштовним ПЗ Shinobi для проведення занять в змішаній та дистанційній формі.
ОК14 Хімія в харчових технологіях	навчальна дисципліна	<i>syllabus_OK_14.pdf</i>	9YF+csewvAIUrufKCmfaQfoEli5orioU/s5NdaKrexc=	Лабораторія 1-428, 1-429, 1-433 Ваги OHAUS PX 323 (320/0,0012) внутрішнє калібрування – 1 од.; рефрактометр лабораторний Abbe 2WAJ, ULAB 1 од.; баня водяна 1021 Labexpert (6л, одномісна для колб) – 1 од.; рефрактометр УРЛ-1 од.; набір ареометрів АОН-1 19 шт., віскозиметр ВПЖ-3 0,56; віскозиметр ВПЖ-3 0,92; хімічний посуд (титрувальні установки, ексікатор з осушувачем, колби, пробірки, скляний апарат для дистилляції; апарат титрувальний по Шиллінгу з смугою Шелбаха, клас А, апарат титрувальний Пелле с авт.нулем, 25 мл; апарат титрувальний з авт.нулем, 50 мл; конічні та мірні колби, стакани хімічні, піпетки, ділильні лійки, ступки), пробірки, хімічні реактиви.
ОК13 Охорона навколишнього середовища	навчальна дисципліна	<i>syllabus_OK_13.pdf</i>	gbadJ32MwMwonDZAecosHoxnkw516di4czbrRvMmHU=	Лабораторія 1-428, 1-429, 1-433: рН/Кондуктометр/солемір тилевологозахисений в кейсі SX731, ULAB – 1 од.; рефрактометр лабораторний Abbe 2WAJ, ULAB – 1 од.; муфельна піч МП-2У – 1 од.; ваги ВЛР-200 – 1 од.; ваги лабораторні ТБЕ 03-0,005 – 1 од.; ваги лабораторні OHAUS Pioneer PX – 1 од.; центрифуга УЛК-1, 1 од.; фотоколориметр КФК-3 – 1 од.; рефрактометр УРЛ-1 од.; електричні плитки ТЕРМІЯ – 3 од.; термостат сухоповітряний ТС-80 – 1 од.; електрична універсальна вібраційна машина – 1 од. Хімічний посуд (титрувальні установки, ексікатор з осушувачем, колби, апарат титрувальний по Шиллінгу з половою Шелбаха, клас А, апарат титрувальний Пелле с авт.нулем, 25 мл; апарат титрувальний з авт.нулем, 50 мл; конічні та мірні колби, стакани хімічні, піпетки, ділильні лійки, ступки), пробірки,

ОК12 Основи фізіології і гігієни харчування	навчальна дисципліна	<i>syllabus_OK_12.pdf</i>	orsnRgrUt/urFW2f8E/yVZnF+W/tcAp+dQUIZTUedVM=	хімічні реактиви. Лабораторія 1-428, 1-429, 1-433: Ваги лабораторні ТБЕ – 1 од.; Ваги лабораторні OHAUS Pioneer PX – 1 од.; Центрифуга УЛК-1-10д.; Фотокolorиметр КФК-3 – 1 од.; рефрактометр лабораторний Abbe 2WAJ, ULAB – 1 од.; електричні плитки ТЕРМІЯ – 3 од.; Термостат сухоповітряний ТС-80-1 од.; Електрична універсальна вібраційна машина –1 од.; Баня водяна 1021 Labexpert (6л, одномісна для колб) –1 од.; хімічний посуд (титрувальні установки, ексікатор з осушувачем, колби, пробірки, тигли, конічні та мірні колби, стакани хімічні, піпетки, ступки, ділильні лійки), хімічні реактиви.
ОК11 Інформатика, комп'ютерні мережі та телекомунікації	навчальна дисципліна	<i>syllabus_OK_11.pdf</i>	rouxUltQoPhRDbF5i8RY/hRBANS7OpqtxyreX8ABwfg=	Лабораторія I-106. Комп'ютери (2015 р.): 14 шт. Intel Core i3-8100, RAM 8Gb, HDD 1Tb, SSD 120Gb, комп'ютерна мережа, мережеве обладнання
ОК10 Інженерна та комп'ютерна графіка	навчальна дисципліна	<i>syllabus_OK_10.pdf</i>	G18zGUfgolw3LEthebOuJ/Pzejo6vMt87K/PJmVxfc=	Лабораторія I-106. Комп'ютери (2015 р.): 14 шт. Intel Core i3-8100, RAM 8Gb, HDD 1Tb, SSD 120Gb
ОК9 Фізичне виховання	навчальна дисципліна	<i>syllabus_OK_9.pdf</i>	2O2Qx8ZDSGwfKOE9glYtqoidN/clwUS29DHuOXZbUWw=	Корпус №1 (вул. Шевченка 95) Спортивний зал: - стійки волейбольні (2 шт.), сітки волейбольні (2 шт.), волейбольні м'ячі (9шт.), суддівська вишка; - ворота футзальні (2 шт.), м'ячі футзальні (6шт.); - щити баскетбольні (2 шт.), м'ячі баскетбольні (4шт.); - столи шахові (10 шт.), набори шахові (10шт.), набори для гри в шахи (2шт.), годинники шахові (5 шт). - столи тенісні (11 шт.), ракетки для настільного тенісу (18 шт.), сітки для настільного тенісу (11 шт.), бортики для настільного тенісу (40 шт.), лічильники для настільного тенісу (6 шт.), пастка для настільного тенісу (1 шт.), робот-пушка для настільного тенісу (1 шт.); - табло перекидне для ігор (1 шт.); - ракетки для бадмінтону (10 шт.); - мати гімнастичні (6 шт.); - шведські стінки (8 шт.); - навісні перекладини (4 шт.); - музичний центр для занять аеробікою (1шт.). Тренажерний зал: - профілактор Євмінова, тренажери (17 шт.), штанги (5 шт.), гирі (26шт.), гантелі (4 шт.), бігова доріжка.
ОК8 БЖД та ООП	навчальна дисципліна	<i>syllabus_OK_8.pdf</i>	pcAO2qJkzScf9Zbwc3Zw2ZLuFGjJPwVp9lqBQV7D8no=	Лабораторія 1-419. Наочний матеріал – 7 лабораторних стендів: з електробезпеки, дослідницькі стенди параметрів мікроклімату, стану повітря, рівня шуму та вібрації, штучної та природної вентиляції,

				електромагнітних полів та випромінювання, оцінки радіохімічного стану та протипожежної безпеки; стенд пожежної автоматики. Індивідуальні засоби захисту – 20 комплектів. Мультимедійне обладнання – 1 од.
ОК15 Технологія води і водопідготовки харчових виробництв	навчальна дисципліна	<i>syllabus_OK_15.pdf</i>	H+iopJoIVfSafJcP5RZ2M+skUqkh3zQEf a3MMDiAHqo=	Лабораторія 1-428, 1-429, 1-433 Ваги OHAUS PX 323 (320/0,0012) внутрішнє калібрування, 1 од., центрифуга СМ-6М з ротором 12x15мл пробірок (6М). рН/Кондуктометр/солемір пиловологозахисчений в кейсі SX731, ULAB; рефрактометр лабораторний Abbe 2WAL, ULAB; муфельна піч МП-2У – 1 од.; ваги ВЛР-200 – 1 од.; ваги лабораторні ТБЕ 03-0,005 – 1 од.; ваги лабораторні OHAUS Pioneer PX – 1 од.; центрифуга УЛК-1.; фотоколориметр КФК-3 – 1 од.; рефрактометр УРЛ-1; електричні плиточки ТЕРМІЯ – 3 од.; електрична універсальна вібраційна машина –1 од. Хімічний посуд (титрувальні установки, ексикатор з осушувачем, колби, апарат титрувальний по Шиллінгу з смугою Шелбаха, клас А, апарат титрувальний Пелле с авт.нулем, 25 мл; апарат титрувальний з авт.нулем, 50 мл; конічні та мірні колби, стакани хімічні, піпетки, ділильні лійки, ступки), пробірки, хімічні реактиви.
ОК6 Основи академічного письма	навчальна дисципліна	<i>syllabus_OK_6.pdf</i>	ECNvKKuHZzzNR40 nDjNukryKsdZ4X3Q 6kV1/ygr4Xv8=	Аудиторія 1-408. Мультимедійне обладнання: мультимедійний проектор – 1 од.; екран – 1 од.. ІР камера Seven IP 7232P (2019 р.) з безкоштовним ПЗ Shinobi для проведення занять в змішаній та дистанційній формі.
ОК5 Фахова українська мова та основи ділової комунікації	навчальна дисципліна	<i>syllabus_OK_5.pdf</i>	OHTzJyI8DBtz+mAM fYERNz69crMM3RU VjrxH2QWE1Jw=	Аудиторія 1-408. Мультимедійне обладнання: мультимедійний проектор – 1 од.; екран – 1 од.. ІР камера Seven IP 7232P (2019 р.) з безкоштовним ПЗ Shinobi для проведення занять в змішаній та дистанційній формі.
ОК4 Філософія	навчальна дисципліна	<i>syllabus_OK_4.pdf</i>	ZXb9EqqOTk/xTJO5 oOvP7JO/Yi1VimHL WdwyUz37IWQ=	Аудиторія 1-409. Мультимедійне обладнання: мультимедійний проектор – 1од.; екран – 1 од.. ІР камера Seven IP 7232P (2019 р.) з безкоштовним ПЗ Shinobi для проведення занять в змішаній та дистанційній формі.
ОК3 Історія України	навчальна дисципліна	<i>syllabus_OK_3.pdf</i>	dnfAoTviQAMr6ggd V1XxLiuQhCWWjO n/clkygih5E=	Аудиторія 1-437. Мультимедійне обладнання: мультимедійний проектор – 1од.; екран – 1 од.. ІР камера Seven IP 7232P (2019 р.) з безкоштовним ПЗ Shinobi для проведення занять в змішаній та дистанційній формі.
ОК2 Вища математика	навчальна дисципліна	<i>syllabus_OK_2.pdf</i>	nSCVAQZDELiBoh1 O7VJArbYan+3J+/k qNGMU1IOhSN4=	Аудиторія 1-223: Мультимедійне обладнання: мультимедійний проектор – 1

				од.; екран – 1 од. IP-камера Seven IP 7232P (2019 р.) з безкоштовним ПЗ Shinobi для проведення занять в змішаній та дистанційній формі
OK1 Іноземна мова	навчальна дисципліна	syllabus_OK_1.pdf	VwGkzfVnzHiuKoos uRZIkFNr2I+oG54F KBiJLeb3Jk=	Аудиторія кафедри іноземних мов 1-202, мультимедійне обладнання, мультимедійний проектор 1 од. (2010), екран 1 од. (2001), роздатковий матеріал

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

**Таблиця 2.** Зведена інформація про викладачів ОП

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
329870	Пасов Геннадій Володимирович	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Механічної інженерії, технологій та транспорту	Диплом кандидата наук ДК 008123, виданий 11.10.2000, Атестат доцента ДЦ 007576, виданий 17.04.2003	33	OK21 Технологічне обладнання підприємств галузі, теплохладотехніка галузі	Підвищення кваліфікації: Prometheus. Сертифікат. Курс «Зміцнення викладання та організаційного управління в університетах». <a href="https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/b8a031d78e304640a0a55a32c5a61784">https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/b8a031d78e304640a0a55a32c5a61784</a> Пасов Г.В. Використання анімаційного симулятора під час підготовки фахівців за спеціальністю автомобільний транспорт. //Scientific and pedagogical internship «Shared values, approaches, and requirements for the implementation of an educational process during training engineering specialists in Ukraine and EU counties» : Internship proceeding, November 22 – December 31, 2021. Wloclawek, Republic of Poland : «Baltija Publishing», 2021. 104 pages. (P. 71-75). Виконуються пункти П1, П3, П4, П7, П12, П14. П1 1) Використання інноваційної сировини (кіноа, чорний кмин, кунжут) та її вплив на властивості пшеничного хліба/ Ж.В.Замай, О.Л.Гуменюк,

Р.М.Волкова,  
О.Б.Хребтань, С. Д.  
Цибуля, Г. В. Пасов //  
Наукові праці НУХТ,  
2021. Том 27, № 3 –  
С.104-111.

2) Пасов Г.В., Сіра  
Н.М, Следнікова О.С.,  
Кологойда А.В.,  
Мурашковська В.П.  
Вивчення рівняння  
Бернуллі із  
застосуванням  
інформаційних  
технологій  
(анімаційний  
симулятор) //  
Технічні науки та  
технології: науковий  
журнал /  
Національний  
університет  
«Чернігівська  
політехніка». –  
Чернігів: НУ  
«Чернігівська  
політехніка», 2021. –  
№3 (25). – 298 с. (С.  
45-54).

3) Замай Ж.В.,  
Боровик С.Г.,  
Костенко І.А., Пасов  
Г.В., Буяльська Н.П.,  
Цибуля С.Д.  
Інформаційні  
технології при водо  
підготовці та  
можливості її  
автоматизації на  
прикладі виробництва  
питної води  
«Сіверська» //  
Технічні науки та  
технології: науковий  
журнал /  
Національний  
університет  
«Чернігівська  
політехніка». –  
Чернігів: НУ  
«Чернігівська  
політехніка», 2021. –  
№3 (25). – 298 с. (С.  
220-227).

4) Пасов Г.В.,  
Следнікова О.С.,  
Кологойда А.В.  
Анімаційне  
моделювання  
рейкових та  
черв'ячно-рейкових  
передач для  
створення  
прямолінійного  
поступального руху. //  
Технічні науки та  
технології: науковий  
журнал / Черніг. нац.  
технол. ун-т, 2017. –  
№4 (10). С. 27-32.

5) Пасов Г.В., Венжега  
В.І. Анімаційне  
моделювання  
гідроциліндрів та  
пневмокамер для  
створення  
прямолінійного  
поступального руху //  
Технічні науки та  
технології: науковий  
журнал / Черніг. нац.

технол. ун-т, 2018. – №4 (14). С. 34-40.

П.3:

1) Пасов Г.В., Чередніков О.М. Елементи математичних теорій моделювання технічних систем. Навчальний посібник. – Чернігів: ЧДТУ, 2008. – 334 с.

2) Чередніков О.М., Пасов Г.В. Математичні методи в проектуванні технічних систем. Навчальний посібник. – Чернігів: ЧДТУ, 2010. – 334 с.

3) Пасов Г.В., Міщенко М.В. Використання елементів теорії планування експериментів у моделюванні кібернетичних систем і процесів: Навч. посібник. – Друк: ПАТ «ПВК «ДЕСНА», 2012. – 156 с.

4) Кальченко В.І., Кальченко В.В., Пасов Г.В. Теоретичне та експериментальне дослідження змінних процесів. Навчальний посібник. – Чернігів: ЧДТУ, 2013. – 250 с.

5) Кальченко В.В., Кальченко В.І., Пасов Г.В., Чередніков О.М. Елементи математичних теорій моделювання технічних систем. Навчальний посібник. – Чернігів: ЧНТУ, 2015. – 336 с.

П.4:

1) Технологічне обладнання підприємств галузі, теплохладотехніка галузі : методичні вказівки виконання курсового проєкту з дисципліни “Технологічне обладнання підприємств галузі, теплохладотехніка галузі” для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 “Харчові технології” освітньо-професійної програми “Харчові технології” / Укл. : В. В. Кальченко, Г. В. Пасов, Ж. В. Замай. – Чернігів : НУ “Чернігівська політехніка”, 2022. – 53 с.

2) Технологічне обладнання підприємств галузі,

теплохладотехніка галузі. Частина 1. Методичні вказівки до лекцій для студентів за спеціальністю 181 «Харчові технології». / Укл.: Кальченко В.В., Пасов Г.В., Венжега В.І. – Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2020. – 87 с.

3) Технологічне обладнання підприємств галузі, теплохладотехніка галузі. Частина 2. Методичні вказівки до лекцій для студентів за спеціальністю 181 «Харчові технології». / Укл.: Кальченко В.В., Пасов Г.В., Венжега В.І. – Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2020. – 74 с.

4) Технологічне обладнання підприємств галузі, теплохладотехніка галузі. Частина 3. Методичні вказівки до лекцій для студентів за спеціальністю 181 «Харчові технології». / Укл.: Кальченко В.В., Пасов Г.В., Венжега В.І. – Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2020. – 54 с.

5) Технологічне обладнання підприємств галузі, теплохладотехніка галузі. Методичні вказівки виконання практичних робіт з дисципліни «Технологічне обладнання підприємств галузі, теплохладотехніка галузі» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Харчові технології» / Укл.: Кальченко В.В., Пасов Г.В., Замай Ж.В. – Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – 51 с.

П.7:  
Член спеціалізованої вченої ради К 79.051.02 у Національному університеті «Чернігівська політехніка».

П12  
Кологойда А.В., Пасов Г.В. Огляд тенденцій проектування

						обладнання та підприємств харчової промисловості з використанням засобів САПР/Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2022): матеріали тез доповідей XII Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів, 26–27 травня 2022 р.) : у 2 т. / Національний університет «Чернігівська політехніка» [та ін.] ; відп. за вип.: Єрошенко Андрій Михайлович [та ін.]. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – Т. 1. – с. 240 – 241. П.14 Мороз І.С. Анімаційне моделювання механізмів, обладнання та учбових лабораторій. Наукова робота студента національного університету «Чернігівська політехніка».	
328134	Замай Жанетта Василівна	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Менеджменту, харчових технологій та торгівлі	Диплом кандидата наук КН 013858, виданий 06.02.1997, Атестат доцента ДЦ 004682, виданий 18.04.2002	29	ОК14 Хімія в харчових технологіях	Підвищення кваліфікації: 1) Національний університет «Чернігівська політехніка», науково-практичне стажування «Наука та освіта в умовах інформаційного суспільства: проблеми та перспективи» з 22.02.2021 по 05.03.2021. Свідоцтво про підвищення кваліфікації 1 СПК 000096. 90 годин (20 годин-аудиторна робота, 70 годин-самостійна робота). 2) Технічний університет м. Кошице (Словацьчина) Тема: «Інновації у вищій освіті: Світові Тенденції та Регіональний Досвід», (112 годин), сертифікат № 237 від 20.05.2017 р. 3) V International scientific and practical conference. Science and education: problems, prospects and innovations, Kyoto, Japan. 4-6 February 2021. Certificate 24 Hours of Participation. XIV international



scientific and practical conference «Actual problems of science and practice» Stockholm, Sweden 27-28 April 2020. Certificate 24 Hours of Participation;

4) A series of seminars on innovation management and quality assurance in education, research and technological processes (volume of 45 academic hours) Certificate;

5) Курс «Академічна доброчесність в університеті» № сертифікату 044403; 3 години.

Виконуються пункти: П1, П3, П 4; П 11, П 12, П 15

П.1:

1) Gumeniuk O, Zamaï Zh, Tsybulia S, Khrebtan O, Volkova R. Study of the influence of native and germinated pumpkin and watermelon seeds on the quality of dough and bread. Food science and technology. 2021;15(3):108-119.

DOI:  
<https://doi.org/10.15673/fst.v15i3.2122> (Web of Science)

Фахові

2) Замай Ж., Дзюба В., Буяльська Н. Дослідження можливості доочищення стічних вод молокопереробних заводів за допомогою біопрепаратів // Технічні науки та технології. 2020. № 3 (21). - С. 286-292.

3) Використання інноваційної сировини (кіноа, чорний кмин, кунжут) та її вплив на властивості пшеничного хліба/ Ж. В. Замай, О. Л. Гуменюк, Р. М. Волкова та ін. // Наукові праці НУХТ, 2021. Том 27, № 3 – С.104-111.

4) Замай Ж., Гуменюк О., Волкова Р., Хребтань О., Цибуля С. Фортифікація пшеничного хліба інноваційними інгредієнтами рослинного походження // Технічні науки та технології : науковий журнал / Національний університет «Чернігівська

політехніка». –  
Чернігів : НУ  
«Чернігівська  
політехніка», 2021. –  
№ 1(23). – с. 135 – 144

5) Перспектива  
використання насіння  
чаї як  
фортифікаційної  
добавки до  
хлібобулочних  
виробів/  
О.Л.Гуменюк,  
Ж.В.Замай,  
Р.М.Волкова та ін. //  
Вісник Львівського  
торговельно-  
економічного  
університету.- Львів :  
Видавництво  
Львівського  
торговельно-  
економічного  
університету, 2021. –  
Вип. 26. –С.31-38.

6) Zh. V. Zamaï, V. A.  
Dzyuba, S. V.  
Tkachenko.  
Hydrochemical state  
analysis of several  
chernihivs water objects  
in the reduced water  
conditions// Biological  
systems: theory and  
innovations,  
2019.-№2.-Р.54-60.

7) Замай, Ж. Аналіз  
ефективності  
застосування  
ферментних  
препаратів та вимоги  
щодо їх безпечності в  
крафтовому  
виробництві пива / Ж.  
Замай, О. Гуменюк, О.  
Хребтань, С.  
Пономаренко, К.  
Іваненко // Технічні  
науки та технології. -  
2022. - № 3 (29). - С.  
126-135.

П.3  
1. O. Khrebtan, Zh.  
Zamaï, O. Gumeniuk  
Ensuring the quality of  
innovative products in  
the dairy and bakery  
industry//Innovative  
approaches to ensuring  
the quality of education,  
scientific research and  
technological processe:  
monograph / edit. By  
M. Gawrontapuszek, Y.  
Sushukova. – Katowice  
: Publishing House of  
University of  
Technology, 2021. -Р.  
1046-1056.

1. Ж.В. Замай, С.В.  
Ткаченко. Хімія  
навколишнього  
середовища. Частина  
1. Загальна хімія.  
навчально-  
методичний  
посібник.- Чернігів:  
НУ «Чернігівська  
політехніка», 2020.-  
124 с.  
2. С.В. Ткаченко, С.В.

Грузнова, Ж.В. Замай. Загальна та неорганічна хімія (Частина 1. Загальна хімія): навчально-методичний посібник для самостійної та аудиторної роботи здобувачів першого рівня вищої освіти за спеціальністю 226 Фармація, промислова фармація. Чернігів: НУЧК імені ТГ Шевченка. 2020.-144 с.

П.4

1) Хімія в харчових технологіях. Модуль 4 "Органічна хімія": методичні вказівки до виконання лабораторних робіт та самостійної роботи для здобувачів вищої освіти за освітньою програмою "Харчові технології та інженерія" (освітній ступінь бакалавр) всіх форм навчання / Укл. : Ж. В. Замай, О. Л. Гуменюк. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – 82 с.

2) Хімія в харчових технологіях. Модуль 3 «Фізична та колоїдна хімія»: Методичні вказівки до лабораторних робіт та організації самостійної роботи для здобувачів вищої освіти за освітньою програмою «Харчові технології та інженерія» (освітній ступінь бакалавр) всіх форм навчання / Укл.: Замай Ж.В.- Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2022.- 51 с.

3) Хімія в харчових технологіях. Модуль 4 «Органічна хімія»: Методичні вказівки до контрольної роботи для здобувачів вищої освіти за освітньою програмою «Харчові технології та інженерія» (освітній ступінь бакалавр) всіх форм навчання / Укл.: Замай Ж.В.- Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2022.- 42 с.

П.11

Договір про надання науково-консультативних послуг від «08» жовтня 2019 р. з товариством з обмеженою відповідальністю «Нептун» на

проведення науково-консультаційних послуг з обґрунтування технологічного режиму очистки води питної з метою мінімізації втрат в системі очистки води ECOSOF та отримання оптимального мінерального складу води питної

П 12

1) Ткаченко С.В., Замай Ж.В., Янченко В.О. Оцінка якості питної води різних джерел Чернігівської області// ІІ Всеукраїнська наукова конференція «Актуальні задачі хімії: дослідження та перспективи» (16 травня 2018 року). Матеріали конференції. – Житомир: Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2018. - С. 63-64.

2) Замай Ж.В. Особливості викладання курсу «Хімія високомолекулярних сполук» у педагогічних ЗВО // «ХІІ Менделєєвські читання» (27-28 лютого 2019 року) Збірник наукових праць міжнародної науково-практичної конференції. Полтава: Симон, 2019.-С.96-98.

3) Замай Ж.В., Буяльська Н.П.. Використання біопрепаратів в технології очистки стічних вод молокозаводів./ Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2020): матеріали тез доповідей X Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів , 29–30 квітня 2020 р.): у 2-х т. / Національний університет «Чернігівська політехніка» [та ін.];– Чернігів : ЧНТУ, 2020. – Т. 1.- С.235

4) Яцко Ю.С., Замай Ж.В. Дослідження впливу порошку із насіння гарбуза на фізико-хімічні та органолептичні показники якості пшеничного хліба // Новітні технології у науковій діяльності і

						<p>навчальному процесі :  Всеукраїнська науково-практична конференція студентів, аспірантів та молодих учених (м. Чернігів, 8- 9 квітня 2020 р.) : збірник тез доповідей. - Чернігів: Черніг. нац. технол. ун-т, 2020. – С.368-369.</p> <p>5) Актуальні питання викладання освітньої компоненти «Харчова хімія» в умовах дистанційного навчання / Замай Ж.В., Гуменюк О.Л., Іваненко К.М., Волкова Р.М. // IV Міжнародна конференція «Інноваційні технології в науці та освіті. Європейський досвід»: Матеріали. – Дніпро-Гельсінкі, 2021. – с. 39 – 42.  П 15  Член журі III етапу Всеукраїнської учнівської олімпіади з хімії.  Член журі II етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів – членів Національного центру «МАН України» (Чернігівське відділення). Керівництво школярем, який отримав диплом II ступеня на II етапі Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів – членів «МАН України» (Ткаченко Альона, 2018 р.)</p>	
313247	Синенко Марина Анатоліївна	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Електронних та інформаційних технологій	Диплом магістра, Національний авіаційний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 125 Кібербезпека, Диплом кандидата наук КН 000874, виданий 27.10.1992, Атестат доцента 12ДЦ 038595, виданий 03.04.2014	32	ОК2 Вища математика	Підвищення кваліфікації: Навчально-науковий інститут інформаційно-діагностичних систем Національного авіаційного університету, кафедра безпеки інформаційних технологій, з 18.11.2019 по 18.05.2020 року Виконуються пункти: П.3, П.8, П.12, П.13, П.15 П 1: 1) Шелест, М. Є. Дослідження стійкості алгоритму автентифікованого шифрування на базі sponge-функції / М. Є. Шелест, Ю. М. Ткач,

С. М. Семендй, М. А. Синенко, Л. Г. Черниш // Технічні науки та технології. - 2020. - № 2 (20). - С. 210-217.

3) Синенко, М. А. Математична модель методів активного захисту інформації / М. А. Синенко, Ю. М. Ткач // Технічні науки та технології. - 2020. - № 2 (20). - С. 109-115.

П3

1) Синенко М.А. Аналіз моделей ціноутворення в умовах олігополії//Економічна аналітика. Аспекти практичного застосування.кол. монографія.Чернігів: ЧНТУ, 2018.- 92с.

П4

1) Застосування визначеного інтеграла. Методичні вказівки до проведення практичних занять для студентів усіх спеціальностей / Укл.: М.А. Синенко, Т.В. Лапа, О.М. Мовша – Чернігів: ЧНТУ, 2016. – 32 с.

2) Визначений інтеграл. Основні поняття. Методичні вказівки до проведення практичних занять для студентів усіх спеціальностей / Укл. М.А. Синенко, Т.В. Лапа, О.М. Мовша – Чернігів : ЧНТУ, 2016. – 36 с.

3) Числові та функціональні ряди. Завдання та методичні вказівки до виконання розрахунково-графічних робіт для студентів технічних спеціальностей денної форми навчання".

П 8

Відповідальний виконавець "Фундаментальні традиції та сучасні підходи до вивчення математичних дисциплін". Но держ. реєстрації 0115U005439

П 12.

1) Іллюшко, Б. О. Схема розподілу секрету на основі китайської теореми про остачі / Б. О. Іллюшко ; наук. кер. М. А. Синенко // Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі :

зб. тез Всеукр. наук.-  
практ. конф.  
студентів, аспірантів  
та молодих учених (м.  
Чернігів, 18-19 берез.  
2021 р.) : збірник тез  
доп. – Чернігів : НУ  
«Чернігівська  
політехніка», 2021. –  
С. 144-145.

2) Шелест, М. Є.  
Дослідження стійкості  
алгоритму  
автентифікованого  
шифрування на базі  
sponge-функції / М. Є.  
Шелест, Ю. М. Ткач,  
С. М. Семендяй, М. А.  
Синенко, Л. Г.  
Черниш // Технічні  
науки та технології. -  
2020. - № 2 (20). - С.  
210-217.

3) Синенко, М. А.  
Математична модель  
методів активного  
захисту інформації /  
М. А. Синенко, Ю. М.  
Ткач // Технічні науки  
та технології. - 2020. -  
№ 2 (20). - С. 109-115.

4) Бакалов, Ю. М.  
Порівняльний аналіз  
методик оцінки ризиків  
інформаційної  
безпеки / Ю. М.  
Бакалов, Д. І.  
Косарева ; наук. кер.  
М. А. Синенко //  
Новітні технології у  
науковій діяльності і  
навчальному процесі :  
зб. тез Всеукр. наук.-  
практ. конф.  
студентів, аспірантів  
та молодих учених (м.  
Чернігів, 18-19 берез.  
2021 р.) : збірник тез  
доп. – Чернігів : НУ  
«Чернігівська  
політехніка», 2021. –  
С. 133-134.

5) Синенко М.А.  
Метод Сааті при  
прийнятті  
управлінських рішень  
на прикладі  
підприємства малого  
бізнесу/М.А.  
Синенко//Інтелект  
XXI -2018. No1.С.235-  
239.

6) М.А. Синенко.  
Порівняльний аналіз  
методик тестування  
послідовності  
псевдовипадкових  
чисел.// Безпека  
ресурсів  
інформаційних  
систем: тези доп.  
учасників I Міжнар.  
наук.-практ. конф.(м.  
Чернігів 16-17 квіт.  
2020 р.) - Чернігів:  
Вид-во ЧНТУ, 2020.-  
127 с."  
П 13

1) Theory of Probability  
and Mathematical  
Statistics, MIE-171, 90

						<p>аудиторних годин.  2) Mathematical Methods in Business and Economics, MIE-171, 120 аудиторних годин."  П 15  1) Кисельова Марія, учениця 11 класу ЗОШ No 27 м. Чернігова – тема «Дослідження деяких рекурентних послідовностей», диплом III ступеню, математика, 2018 рік, II етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідних робіт учнів – членів Малої академії наук.  2) Тяжкун Олена, учениця 9 класу ЗОШ No 29 м.Чернігова, тема: Задачі на подільність цілих чисел, диплом II ступеню, 2019 рік, II етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідних робіт учнів – членів Малої академії наук.  3. Член журі 2019-2020 рр. II етапу Всеукраїнської учнівської олімпіади з математики, член журі I етапу конкурсу "Мала академія наук України"</p>	
328092	Гуменюк Оксана Леонідівна	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Менеджменту, харчових технологій та торгівлі	Диплом кандидата наук ДК 000051, виданий 09.11.2006, Аттестат доцента 12/ДЦ 023058, виданий 17.06.2010	24	ОК18 Харчова хімія	<p>Підвищення кваліфікації:  1) Чернігівський національний педагогічний університет імені Т.Г. Шевченка, 2017, кафедра професійної освіти; каф. хімії, довідка про стажування № 04/1-05/22 від 20.03.2017 р.; 2) НУ «ЧЕРНІГІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА», Свідоцтво про підвищення кваліфікації 1 СПК 000094, «Наука та освіта в умовах інформаційного суспільства: проблеми та перспективи», від 05.03.2021, 3 кредити ЄКТС (90 год.).  3) The 6th International scientific and practical conference "World science: problems, prospects and innovations" (February 23-25, 2021)., Toronto, Canada. 2021. Certificate 24 Hours of Participation (0,8 ECTS credits).  4) A series of seminars on innovation</p>



management and quality assurance in education, research and technological processes. Certificate 45 Hours of Participation (1,5 ECTS credits).

Виконуються пункти П 1, П 3, П 4, П 8, П 11, П 12

П.1.

1) Gumeniuk O, Zamai Zh, Tsybulia S, Khrebtan O, Volkova R. Study of the influence of native and germinated pumpkin and watermelon seeds on the quality of dough and bread. Food science and technology. 2021;15(3):108-119. DOI: <https://doi.org/10.15673/fst.v15i3.2122> (Web of Science)

Фахові:

2) Замай, Ж. Аналіз ефективності застосування ферментних препаратів та вимоги щодо їх безпечності в крафтовому виробництві пива / Ж. Замай, О. Гуменюк, О. Хребтань, С. Пономаренко, К. Іваненко // Технічні науки та технології. - 2022. - № 3 (29). - С. 126-135.

3) Гуменюк О.Л., Замай Ж.В, Волкова Р.М., Хребтань О.Б., Тітенко В.А. Перспектива використання насіння ча в якості фортифікаційної добавки до хлібобулочних виробів / Вісник Львівського торговельно-економічного університету // [ред. кол.: Пелик Л.В., Сирохман І.В., Мережко Н.В. та ін.]. – Львів: Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2021. – Вип. 26. – с. 31–38.

4) Замай Ж., Гуменюк О., Волкова Р., Хребтань О., Цибуля С. Фортифікація пшеничного хліба інноваційними інгредієнтами рослинного походження // Технічні науки та технології : науковий журнал / Національний університет «Чернігівська

політехніка». – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – № 1(23). – с. 135 – 144.

5) Замай Ж.В., Гуменюк Л.О., Волкова Р.М., Хребтань О.Б., Цибуля С.Д., Пасов Г.В. Використання інноваційної сировини (кіноа, чорний кмин, кунжут) та її вплив на властивості пшеничного хліба / Наукові праці НУХТ. – 2021. - № 27 (3). – С. 103 – 112.

6) Гуменюк О. Заміна гідрогенізованих жирів на рослинну олію у складі борошняних кондитерських виробів / Гуменюк О., Ксенюк М., Дениско О., Кирій А. // Технічні науки та технології : науковий журнал / Чернігів. нац. технол. ун-т. – Чернігів : ЧНТУ, 2019. – № 2 (16). – 165 – 169.

П.3.

1) Підвищення харчової цінності хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів : монографія / Н. П. Буяльська, О. Л. Гуменюк, Н. М. Денисова, В.М. Челябієва. – Чернігів : ЧНТУ, 2020. – 122 с.

2) Khrebtan O., Zamai Zh., Gumeniuk O. Ensuring the quality of innovative products in the dairy and bakery industry // Innovative Approaches to Ensuring the Quality of Education, Scientific Research and Technological Processes : monograph / edited by M. Gawron-Lapuszek, Y. Suchukova. Katowice : Publishing House of University of Technology, 2021. P. 1046-1056.

П.4.

1) Харчова хімія : тексти лекцій для студентів напряму підгот. 181 Харчові технології. Ч. 1 / уклад.: О. Л. Гуменюк ; Каф. харчових технологій. – Чернігів : РВВ ЧНТУ, 2018. – 129 с.

2) Харчова хімія : тексти лекцій для студентів напряму підгот. 181 Харчові

технології. Ч. 2 /  
уклад.: О. Л. Гуменюк  
; Каф. харчових  
технологій. – Чернігів  
: РВВ ЧНТУ, 2018. –  
155 с.

3) Харчові добавки :  
тексти лекцій для  
студентів спец/ 181  
"Харчові технології" /  
уклад. О. Л. Гуменюк.  
– Чернігів : ЧНТУ,  
2019. – 177 с.

4) Харчові добавки :  
метод. вказівки до  
практ. робіт для  
студентів спец. 181  
"Харчові технології" /  
уклад. О. Л. Гуменюк.  
– Чернігів : ЧНТУ,  
2019. – 85 с.

П 8  
Науковий керівник  
науково-дослідної  
роботи ДРН  
0121U112726  
Фортифікація  
харчових продуктів з  
урахуванням сучасних  
вимог здорового  
харчування

П 11  
Договір про надання  
науково-  
консультаційних  
послуг від 13.09.21 з  
ТОВ "Поліський хліб"  
на проведення  
науково-  
консультаційних  
послуг з розробки  
технології  
виробництва  
пшеничного хліба,  
збагаченого сухою  
овочевою сировиною,  
та технічних умов на  
нові види хліба

П 12  
1) Гуменюк О.Л.  
Реологічні властивості  
напівфабрикатів з  
добавкою  
конопляного шроту  
для приготування  
хліба білого/ Гуменюк  
О.Л., Ксенюк М.П.,  
Козлов М.В. //  
Комплексне  
забезпечення якості  
технологічних  
процесів та систем  
(КЗЯТПС – 2018) :  
матеріали тез  
доповідей VIII  
міжнародної науково-  
практичної  
конференції (м.  
Чернігів , 10–12  
травня 2018 р.) : у 2-х  
т. / Чернігівський  
національний  
технологічний  
університет [та ін.]. –  
Чернігів : ЧНТУ, 2018.  
– Т. 2. – с. 23 – 25.

2) Гуменюк О. Л.  
Вплив морквяного  
порошку та  
гарбузового пюре на  
властивості

						<p>напівфабрикатів для приготування хліба білого / Гуменюк О.Л., Ксенюк М.П., Сазонова Т.М. // Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС –2020): матеріали тез доповідей X Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів , 29–30квітня2020р.):у 2-х т. / Національний університет «Чернігівська політехніка»[та ін.]; – Чернігів: ЧНТУ, 2020. –Т.1. – с. 242 – 243.</p> <p>3) Gumeniuk O., Godun A., Khrebtan O. Possibility of fortification of wheat bread with dried apples. // World science: problems, prospects and innovations. Abstracts of the 6th International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Toronto, Canada. 2021. Pp. 50-53.</p> <p>4) Гуменюк О.Л., Тітенко В.А. Дослідження можливості фортифікації хлібобулочних виробів насінням чіа / Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв: матеріали II Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. – Прага: OktanPrints.r.o., 2021. –с. 103 – 105.</p> <p>5) Замай Ж.В., Гуменюк О.Л., Іваненко К.М., Волкова Р.М. Актуальні питання викладання освітньої компоненти «Харчова хімія» в умовах дистанційного навчання IV Міжнародна конференція «Інноваційні технології в науці та освіті. Європейський досвід»: Матеріали. – Дніпро-Гельсінкі, 2021. – с. 39 – 42.8)</p>	
375766	Волкова Раїса Миколаївна	Викладач, Основне місце роботи	ННІ Менеджменту, харчових технологій та торгівлі		1	ОК17 Технологія зберігання і переробки зерна	Підвищення кваліфікації: НУ «Чернігівська політехніка», Свідоцтво про підвищення

кваліфікації 1 СПК  
000093, «Наука та  
освіта в умовах  
інформаційного  
суспільства: проблеми  
та перспективи», від  
05.03.2021, 3 кредити  
ЄКТС (90 год.)  
Виконуються пункти  
П 1, П 4, П 8, П 11,  
П12, П 20  
П 1  
1) Gumeniuk O, Zamai  
Zh, Tsybulia S,  
Khrebtan O, Volkova R.  
Study of the influence  
of native and  
germinated pumpkin  
and watermelon seeds  
on the quality of dough  
and bread. Food science  
and technology.  
2021;15(3):108-119.  
DOI:  
<https://doi.org/10.15673/fst.v15i3.2122> (Web  
of Science)  
Фахові:  
2) Замай Ж., Гуменюк  
О., Волкова Р.,  
Хребтань О., Цибуля  
С. Фортифікація  
пшеничного хліба  
інноваційними  
інгредієнтами  
рослинного  
походження //  
Технічні науки та  
технології : науковий  
журнал /  
Національний  
університет  
«Чернігівська  
політехніка». –  
Чернігів : НУ  
«Чернігівська  
політехніка», 2021. –  
№ 1(23). – с. 135 – 144.  
3) Замай Ж.В.,  
Гуменюк Л.О.,  
Волкова Р.М.,  
Хребтань О.Б., Цибуля  
С.Д., Пасов Г.В.  
Використання  
інноваційної  
сировини (кіноа,  
чорний кмин, кунжут)  
та її вплив на  
властивості  
пшеничного хліба /  
Наукові праці НУХТ.  
– 2021. - № 27 (3). – С.  
103 – 112.  
4) Гуменюк О., Замай  
Ж., Волкова Р.,  
Хребтань О., Тітенко  
В.А. Перспектива  
використання насіння  
чіа в якості  
фортифікаційної  
добавки до  
хлібобулочних  
виробів / Вісник  
Львівського  
торговельно-  
економічного  
університету // [ред.  
кол.: Пелик Л.В.,  
Сирохман І.В.,  
Мережко Н.В. та ін.].  
– Львів: Видавництво

Львівського торговельно-економічного університету, 2021. – Вип. 26. – с. 31 –38.

П 4:

1) Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів (хлібопекарське виробництво)»  
Методичні вказівки до виконання курсової роботи здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності освітньою програмою 181 «Харчові технології» за освітньою програмою «Харчові технології та інженерія» денної і заочної форм навчання / Р.М.Волкова - Чернігів: НУЧП, 2021. – 34 с.

2) Технологія зберігання і переробки зерна.  
Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія» / Ж.В. Замай, Р.М. Волкова, К.М. Іваненко  
Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2021. 36 с.

3) Технологія консервування плодів та овочів. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія» / Р.М. Волкова Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2022. 50с.

П 8:  
Відповідальний виконавець науково-дослідної роботи ДРН 0121U112726 «Фортифікація харчових продуктів з урахуванням сучасних вимог здорового харчування».

П 11  
Договір про надання науково-консультаційних послуг від 08.10.21 з

ТОВ "Поліський хліб"  
на проведення  
науково-  
консультаційних  
послуг з розробки  
технології  
виробництва  
пшеничного хліба,  
збагаченого сухою  
овочевою сировиною,  
та технічних умов на  
нові види хліба.

П 12:

1) Innovative  
technology of quinoa  
and cuminenriched  
bread Zamay Zh. V.,  
Volkova R. M., Kharin  
M. M. // Science and  
education: problems,  
prospects and  
innovations. Abstracts  
of the 5th International  
scientific and practical  
conference. CPN  
Publishing Group.  
Kyoto, Japan. 2021. Pp.  
201-2203. URL:

[https://sci-  
conf.com.ua/v-  
mezhdunarodnaya-  
nauchno-  
prakticheskaya-  
konferentsiya-science-  
and-education-  
problems-prospects-  
and-innovations-4-6-  
fevralya-2021-goda-  
kioto-yaruniya-arhiv/](https://sci-conf.com.ua/v-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-science-and-education-problems-prospects-and-innovations-4-6-fevralya-2021-goda-kioto-yaruniya-arhiv/)

2) Волкова Р.М. Стан  
та перспективи  
розвитку  
мінівиробництв  
харчової  
промисловості в  
Чернігівській області /  
Ж.В. Замай, О.Б.  
Хребтань // матеріали  
тез доповідей XV  
Міжнародної науково-  
практичної  
конференції  
«Проблеми та  
перспективи розвитку  
підприємництва» (м.  
Харків, 26 листопада  
2021 р) : Харківський  
національний  
автомобільно-  
дорожній університет.  
– Харків: ХНАДУ,  
2021.

3) Замай Ж.В.  
Актуальні питання  
викладання освітньої  
компоненти Харчова  
хімія в умовах  
дистанційного  
навчання / О.Л.  
Гуменюк, К.М.  
Іваненко., Р.М.  
Волкова //  
Міжнародна  
конференція  
«Інноваційні  
технології в науці та  
освіті. Європейський  
досвід» : Матеріали. –  
Дніпро-Гельсінки,  
2021. – с. 39 – 42.

4) Волкова Р.М.,

						<p>Замай Ж.В., Хребтань О.Б. Стан та перспективи розвитку мінівиробництв харчової промисловості в Чернігівській області // Проблеми та перспективи розвитку підприємництва: Матеріали XV Міжнародної науково-практичної конференції (м. Харків, 26 листопада 2021 року). - Х.: ХНАДУ. - 2021. – с 98 – 100.</p> <p>5) Хребтань О.Б., Волкова Р.М. Вимоги до безпечності зернової сировини для підприємств харчової промисловості/ Актуальні проблеми та перспективи розвитку агропродовольчої сфери, індустрії гостинності та торгівлі [Електронний ресурс] : тези доповідей Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 2 листопада 2022 р. / Державний біотехнологічний ун-т. – Електронні текстові дані. – Харків, 2022. – с. 443 – 445.</p> <p>П 20: Працювала за спеціальністю «Технологія хлібопекарського, макаронного і кондитерського виробництв»: - на посадах майстра зміни, інженера-технолога, начальника виробництва з 1986р. по 2018р. на Чернігівській макаронній фабриці; - на посаді заступника начальника виробництва ТОВ «ВКФ «АГІД» з 2018р. по 2020р.</p>	
333506	Шакун Наталія Валеріївна	Завідувачка кафедри / Доцент, Основне місце роботи	ННІ Економіки	<p>Диплом спеціаліста, Чернігівський державний педагогічний університет імені Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 2001, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Історія. Практична психологія, Диплом кандидата наук</p>	15	ОК4 Філософія	<p>Підвищення кваліфікації</p> <p>1. Підвищення кваліфікації (стажування) Фондація «Зустріч» (Польща), Центр розвитку кар'єри ГО «Соборність» (Україна), Луганський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти (Україна). Тема: «Фандрейзинг та основи проєктної діяльності в закладах освіти: європейський досвід» (Польща - Україна). Строк підви-</p>



ДК 039535,  
виданий  
15.02.2007,  
Атестат  
доцента 12ДЦ  
028155,  
виданий  
01.07.2011

щення кваліфікації  
(стажування) від 24  
квітня 2021 року до 30  
травня 2021 року.  
Обсяг (трива-лість)  
підвищення  
кваліфікації  
(стажування) 180 год.  
/6 ECTS. Місце  
стажування: Краків,  
Польща. Форма  
навчання –  
дистанційна.  
2. Участь у II  
Всеукраїнській  
науково-практичній  
конференції  
«Модернізація мовно-  
літературної освіти:  
досвід, проблеми,  
перспек-тиви». 21-22  
лютого 2022 року.  
Сертифікат про  
підвищення  
кваліфікації ПК  
02139222/00830-22.  
3. Онлайн-тренінг  
«Інтерактивні  
методики ви-  
кладання курсу з  
громадянської освіти  
«Демократія: від  
теорії до практики»  
Частина 1. Серти-  
фікат № СЕ-00425 від  
31 травня 2022 року,  
виданий  
Міжнародною  
фондацією виборчих  
систем (IFES).  
4. Тренінг  
«Інтерактивні  
методики викладання  
курсу з громадянської  
освіти «Демократія:  
від теорії до  
практики», Частина 2.  
Сертифікат № СЕ-  
00445 від 30 липня  
2022 року, виданий  
Між-народною  
фондацією виборчих  
систем (IFES).  
Виконуються пункти:  
П.1, П.3, П.4, П.8,  
П.10, П.12, П.14, П.15,  
П.19  
П.1  
1. Theoretical and  
Humanistic  
reorientation of Modern  
society / Olga  
MELNYK, Nataliia  
SHAKUN, Olena  
HERASYMENKO, Alla  
NITCHENKO, Oleksii  
KOLIEVATOV //  
WISDO M2(22), p. 59-  
67. (Scopus)  
2. Шакун Н.В.  
Конотації концептів  
гендеру і статі у  
феміністичних студіях  
/ У співавт. з  
Ковальчук Н.Д.,  
Мельник О.Є. //  
Проблеми соціальної  
роботи: філософія,  
психологія,  
соціологія: збірник  
Черніг. нац. технол.

ун-т, 2019. – № 1 (13).

3. Шакун Н.В. Молоді науки про генетичне та еусоціальне в людині та її боротьбі з двома колапсами / У співавт. з Корсак К., Корсак Ю., Антонюк Л. та ін. // Вища школа. - 2019. - №4. – С. 36-51.

4. Шакун Н.В. Ноомислення як засіб ліквідації частини загроз духовно-інтелектуального колапсу / У співавт. з Антонюк Л., Благініна С., Бойчук О. та ін. // Вища школа. - 2019. - №7. - С. 32-45.

5. Шакун Н.В. Корисність сучасних знань про норми і аномалії поведінки підлітків для успішного освітнього законодавства / У співавт. з Антонюк Л., Артемов В., Берегова Г. та ін. // Вища школа. - 2019. - №9. - С. 46-62 (1,2).

6. Шакун Н.В. До питання концептуалізації понять «культура» та «креативні індустрії» // Проблеми соціальної роботи: філософія, психологія, соціологія. – 2019. – № 2(14). С. 91-99.

П.3

1. Соціальні інновації як чинник реформування системи соціальних послуг в Україні. / Н.В. Шакун, О.В. Герасименко. //Реформування системи соціальних послуг в Україні: виклики та перспективи: кол. монографія / Ред., д. п. н., проф., Н.І. Кривоконь. – 2019. – 108 с. – Чернігів: ЧНТУ. – С.329–341

2. Cultural and creative industries and their role in the process of Ukrainian society transformation. // CREATIVE ECONOMY – ELEMENT OF MODERN INNOVATION DEVELOPMENT // ed. By Shkarlet S. – Published by Academic Society of Michal Baludansky, Kosice, Slovakia, 2020. – 276 p. – Printed by UK Technical University of Kosice, Slovakia; Printing 300. – p. 233-241.

3. Історія української

культури: навч.-метод. по-сіб. Видання друге, виправлене та доповнене: О.А. Любич, В.В. Співак, О.І. Олійник, С.І.Чебаненко, Н.Д. Ковальчук, Н.В. Шакун. – Чернігів: ФОР «Баликіна С.М.», 2019. – 540 с. Шакун Н.В. Тема 9. Українська культура першої половини ХІХ ст.. – с.272-314.

П.4

1. Філософія та критичне мислення. Методичні рекомендації з підготовки й оформлення індивідуальних навчально-дослідних завдань для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр» галузі знань 26 Цивільна безпека, спеціальності 262 Правоохоронна діяльність / уклад. к.філос.н., доц. Н.В. Шакун. – Чернігів. – 2020. – 23 с. – 1, 3 д.а.

2.Філософія та критичне мислення: методичні вказівки до семінарських занять та самостійної роботи для підготовки здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр», спеціальності 262 «Правоохоронна діяльність». /Укл. доц. Н.В. Шакун. – Чернігів: ЧНТУ, 2020. – 42 с. – 2, 4 д.а.

3.ФІЛОСОФІЯ: методичні вказівки до семінарських занять та самостійної роботи для підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 262 «Правоохоронна діяльність». /Укл. доц. Н.В. Шакун. – Чернігів: ЧНТУ, 2021. – 69 с. – 4 д.а.

П.8: Керівник наукової теми (проекту) «Аналітика трансформації українського суспільства: філософський та суспільно-політичний виміри» Державний реєстраційний номер – 0121U114695

П.10

1. Міжнародний проєкт (Україна-Молдова-Литва)

«Програма розширення прав та можливостей для молодих журналістів «Нові Медіа» (NEW MEDIA)» за підтримки Міністерства Закордонних Справ Литовської Республіки. травень-жовтень 2020 р.

2. Міжнародний проєкт «Doctors Blog» з посилення цифрової компетенції українських лікарів з метою консультування пацієнтів онлайн. грудень-лютий 2020-2021 рр.

3. «Програма з розширення можливостей заради відновлення порозуміння для лідерів громад в Україні «Мир у цифровий час» (Німеччина-Україна) вересень 2021-грудень 2022.

П.12

1. Аксиологічні стратегії соціального порозуміння в Україні // Проблеми внутрішньо переміщених осіб в Україні та шляхи їх вирішення: науково-практичний круглий стіл (м. Чернігів, 23 травня 2017 р.): тези доповідей. – Чернігів: ЧНТУ, 2017. – С.26-28.

2. Модернізація освіти: гендерний вимір // Чоловічий і жіночий світи: пошуки гармонії. Зб. матеріалів круглого столу від 6 грудня 2016 р. / за заг. ред. Н. А. Ємець; Чернігівський національний технологічний ун-т. - Чернігів: ЧНТУ, 2017. – С. 40-44.

3. Робота в громаді з молоддю як складова мобільної соціальної роботи в Україні / У співавт. з О. Івако // Наука і молодь в ХХІ сторіччі : збірник тез доповідей ІІ Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернет-конференції (м. Полтава, 1 грудня 2017 року). – Полтава : ПУЕТ, 2017. – 673 с. – С.256-259.

4. Шакун Н.В. Формування нової парадигми соціальної роботи як відповідь на

виклики постсучасності. // Інновації в соціальній сфері: досвід і перспективи : Збірник тез наукових доповідей учасників науково-методичного семінару (м. Чернігів, 2 листопада 2020 р.). / за заг. ред. Н.В.Шакун, відп. ред. Т.С. Острячко. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2020. – 161 с. – с.74-75.

5. Шакун Н.В. (у співавт. З Москалець А. С.) «Інструменти вирішення соціальних проблем в контексті вдосконалення державної політики регулювання ринку праці // Інноваційний потенціал соціальної роботи в сучасному світі: на межі науки та практики: матеріали I Міжнародної науково-практичної конференції. – Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – 200 с. – с.40-41.

6. Шакун Н., ін. Про забезпечення довготривалого симбіозу людства і біосфери на основі мудро-технологій // Міжнародний науковий журнал «Грааль науки», № 4 (Травень; 2021) : за матеріалами I Міжнародної науково-практичної конференції «Globalization of scientific knowledge: international cooperation and integration of sciences», що проводилася 7 травня 2021 року ГО «Європейська наукова платформа» (Вінниця, Україна) та ТОВ «International Centre Corporate Management» (Відень, Австрія). С. 258-273. (DOI 10.36074/grail-of-science.07.05.2021.049) (<https://ojs.ukrlogos.in.ua/index.php/grail-of-science/issue/view/07.05.2021/529>) (1,2 а.а.)

7. Шакун Н., ін. Про концепцію національної програми ноорозвитку гуманітарної сфери України (стратегії ноопрогресу антропогенного довкілля в Україні-

XXI // Міжнародний науковий журнал «Грааль науки» № 5 (Червень, 2021): за матеріалами I Міжнародної науково-практичної конференції «Science of post-industrial society: globalization and transformation processes», 4 червня 2021 р. проводилась ГО «Європейська наукова платформа» (Вінниця, Україна) та ТОВ «International Centre Corporative Management» (Відень, Австрія). 425 с. - р. 258-276.(1,5 д.а.)

8. Шақун Н., ін. Прогноз найближчого ноомайбутнього людства та України / Міжнародний науковий журнал «Грааль науки», № 6 (Червень; 2021) : за матеріалами I Міжнародної науково-практичної конференції “Modern science: concepts, theories and methods of basic and applied research”, що проводилася 25 червня 2021 року ГО «Європейська наукова платформа» (Вінниця, Україна) та ТОВ «International Centre Corporative Management» (Відень, Австрія).

П.14

1. Керівництво студентом-призером (диплом III ступеня) Національного конкурсу творчих робіт (есе) «Європейські цінності» до Дня Соборності України. 22 січня 2019 р., Інститут політико-правових та релігійних досліджень (студент гр. КІР-162 Пророченко В.).

2. Участь у складі конкурсного журі II Всеукраїнського студентського турніру з філософії (14-15 лютого 2018 р., Київський університет імені Бориса Грінченка (лист-запрошення декана Істо-рико-філософського факультету Київського університету імені Бориса Грінченка О.С.Александрової від № 68 від 07.02.2018 р.)

П.15

						Член журі обласного етапу конкурсу учнівських робіт Чернігівського територіального відділення МАН України (відділення філософії та суспільствознавства, секція соціологія). 2019-2022 рр. П.19 Член Чернігівського відділення Українського філософського фонду. Довідка № 11 від 31.01.2022 р.
328332	Ушата Тетяна Олександрівна	Старший викладач, Основне місце роботи	ННІ Бізнесу, природокористування і туризму	Диплом спеціаліста, Ніжинський державний педагогічний університет імені Миколи Гоголя, рік закінчення: 1999, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Мова і література (англійська, німецька)	22	ОК1 Іноземна мова  Підвищення кваліфікації: Підвищення кваліфікації з 15.06.2022 по 21.09.2022 ГО «Прометеус», ЄДРПОУ 39598867, Надання освітніх послуг з підвищення кваліфікації педагогічних працівників згідно з КВЕД 85.59, 185 годин (6,2 кредитів ЄКТС). «Критичне мислення для освітян», «Освітні інструменти критичного мислення», «Медіаграмотність для освітян», «Підвищення кваліфікації педагогічних працівників: нові вимоги і можливості», «Наука про навчання: Що має знати кожен вчитель? Teachers College (Колумбійський університет, США)». Наказ ректора № 1059/ВС від 27.12.22. Підстава Рішення Вченої ради від 27.12.22 Протокол № 9  Стажування на кафедрі германських мов Чернігівського національного університету «Чернігівський колегіум» ім. Т.Г. Шевченка з 21.05 2018р. по 20.06 2018р. Наказ (пед.унів.) № 54-в від 16.05.2018р. Наказ (ЧНТУ) №56 від 18.05.2018 (5 тижнів) Виконуються пункти: П.1, П.3, П.4, П.12, П.19 П.1 1. Nikolaienko O.V., Ushata T.O. Distance learning as a means of teaching foreign languages at non-

linguistic higher educational establishments: pros and cons. Науковий журнал «Інноваційна педагогіка». Випуск 21. Том 3. ПУ «Причорно-морський науково - дослідний ін.ститут економіки та інновацій», 2020. С. 218-222.  
<https://doi.org/10.32843/2663-6085>

2. Nikolaienko O.V., Ushata T.O. Critical thinking formation through reading and writing competencies in foreign language learners at non-linguistic universities. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник нау-кових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка / [редактори-упорядники М. Пантюк, А. Душний, І. Зимомря]. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 31. Том 4. с. 59-63 (категорія Б)

3. Nikolaienko O.V., Ushata T.O. Motivation as a principal aspect of distance learning at higher educational establishments of Ukraine. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрого-бицького державного педагогічного університету імені Івана Франка / [редактори-упорядники М. Пантюк, А. Душний, І. Зимомря]. Дрогобич: Видавничий дім «Гельветика», 2021. Вип. 40. Том 2. с. 273-278 (категорія Б)

4. Lashuk N.M., Nikolaienko O.V., Ushata T.O. Speaking club as a tool of foreign language communicative competence formation and media education integration. Педагогічні науки: теорія, історія, інноваційні технології. Сумський державний педагогічний університет імені А.С.Макаренка. 2022.



Випуск 2 (116). С 34-46. (категорія Б)  
5. Nikolaienko O.V., Ushata T.O. Using hybrid learning strategy for teaching english to students on the philology and other specialitists at university: efficiency and key components. Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка / [редактори-упорядники М. Пантюк, А. Душний, І. Зимомря]. Дрогобич: Ви-давничий дім «Гельветика», 2022. Вип. 55. Том 2. С. 253-257. (категорія Б).  
П.3  
1. Практикум з англійської мови (за професійним спрямуванням) для студентів ІІ курсу напряму підготовки 194 Гідротехнічне будівництво, водна інженерія та водні технології (Гідротехніка, водні ресурси) освітньо-кваліфікаційний рівень бакалавра (частина 1) / уклад. О. В. Николаєнко, Т. О. Ушата. – Чернігів : ЧНТУ, 2017. – 91 с.  
2. Николаєнко О.В., Ушата Т.О. English for Tourism: навчальний посібник з англійської мови професійного спрямування для студентів спеціальності «Туризм» / О.В. Николаєнко, Т.О. Ушата. – Чернігів: ЧНТУ, 2016. – 336 с. (15,14 др.арк)  
П.4  
1.Лашук Н.М., Николаєнко О.В., Ушата Т.О. English for agriculture. Методичні вказівки з англійської мови для самостійної роботи студентів спеціальності 201 – Агрономія/Укл.: Н.М. Лашук, О.В. Николаєнко, Т.О. Ушата. Чернігів: ЧНТУ, 2019. – 72 с. (4,2 др арк)  
2. Николаєнко О.В., Ушата Т.О. English for HR management: методичні вказівки до практичних занять та

самостійної роботи студентів спеціальності 073 Менеджмент (Менеджмент, Управління персоналом та економіка праці, Управління бізнесом, Кайдзен менеджмент) (частина 1) / Укл.: О. В. Ніколаєнко, Т. О. Ушата. Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2020. 90 с. (5,3 др арк.)

3. English for business marketing and Internet communication: методичні вказівки з навчальної дисципліни «Іноземна мова» (англійська) для практичних занять та самостійної роботи студентів спеціальності 075 «Маркетинг» першого ступеня вищої освіти (бакалаврат) (частина 1) / Укл.: О. В. Ніколаєнко, Т. О. Ушата, Н.М. Лашук Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2021. 82 с.

П.12

1. Nikolaienko O.V., Ushata T.O. Teaching foreign languages to adults: peculiarities and problems. Збірник наукових праць XVII Міжнародної науково-практичної конференції «Trends of modern science – 2021». (May 31, Sheffield). Great Britain. Science and education LTD. Volume 4. P.50-53

2. Ніколаєнко О.В., Ушата Т.О. Особливості роз-витку критичного мислення як чинника мотивації здобувачів вищої освіти нелінгвістичного спрямування на заняттях з іноземної мови. Матеріали за XVII междуна-родна научна практична конференция «Образ-ванието и науката на XXI век – 2021». (17 - 25 октомври , Софія). Болгарія. «Бял ГРАД-БГ ОДД». Том 3. С. 27-30

3. Ніколаєнко О.В., Ушата Т.О. Критичне мис-лення на заняттях з іноземної мови в зво: важли-ва стратегія та необхідна умова. Materials of the XVII

						<p>international scientific and practical conference "Fundamental and applied science – 2021". (November, 7. Sheffield). Great Britain, 2021. p. 38-41</p> <p>4. Ніколаєнко О.В., Ушага Т.О. Роль та місце навчального перекладу на занятті з іноземної мови для спеціальних цілей у закладах вищої освіти в Україні. The 1st International scientific and practical conference "Science and innovation of modern world" : зб.тез.доп. міжнар.наук-практ.конф., м. Лондон, 28-30 вересня 2022 р. Cognum Publishing House, London, United King-dom, 2022. С.223-225.</p> <p>5. Ніколаєнко О.В., Особливості перекладу науково-технічних текстів при навчанні іноземної мови для спеціальних цілей у закладах вищої освіти в Україні. The 1st International scientific and practical conference "Progressive research in the modern world": зб.тез.доп. міжнар.наук-практ.конф., м. Бостон, 5-7 жовтня 2022 р. BoS-science Publisher, Boston, USA, 2022. С.311-313.</p> <p>П.19 Діяльність за спеціальністю 035 «Філологія» у громадській організації «Університет лідерства та інновацій».</p>	
328134	Замай Жанетта Василівна	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Менеджменту, харчових технологій та торгівлі	Диплом кандидата наук КН 013858, виданий 06.02.1997, Атестат доцента ДЦ 004682, виданий 18.04.2002	29	ОК16 Технічна мікробіологія	<p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1) Національний університет «Чернігівська політехніка», науково-практичне стажування «Наука та освіта в умовах інформаційного суспільства: проблеми та перспективи» з 22.02.2021 по 05.03.2021. Свідоцтво про підвищення кваліфікації 1 СПК 000096. 90 годин (20 годин-аудиторна робота, 70 годин-самостійна робота).</p> <p>2) Технічний університет м. Кошице (Словацьчина)</p>

Тема: «Інновації у вищій освіті: Світові Тенденції та Регіональний Досвід», (112 годин), сертифікат № 237 від 20.05.2017 р.

3) V International scientific and practical conference. Science and education: problems, prospects and innovations, Kyoto, Japan. 4-6 February 2021. Certificate 24 Hours of Participation.

XIV international scientific and practical conference «Actual problems of science and practice» Stockholm, Sweden 27-28 April 2020. Certificate 24 Hours of Participation;

.

4) A series of seminars on innovation management and quality assurance in education, research and technological processes (volume of 45 academic hours) Certificate;

5) Курс «Академічна доброчесність в університеті» № сертифікату 044403; 3 години.

Виконуються пункти П1, П3, П4, П11, П12, П15

П.1:

1) Gumeniuk O, Zamaï Zh, Tsybulia S, Khrebtan O, Volkova R. Study of the influence of native and germinated pumpkin and watermelon seeds on the quality of dough and bread. Food science and technology. 2021;15(3):108-119. DOI: <https://doi.org/10.15673/fst.v15i3.2122> (Web of Science)

Фахові

2) Замай Ж., Гуменюк О, Хребтань О., Пономаренко С., Іваненко К. Використання природних коагулянтів для освітлення пива в крафтовому виробництві// Технічні науки та технології : науковий журнал / Національний університет «Чернігівська політехніка». – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – № 3(29).- с. 126 – 135

3) Замай Ж., Дзюба В., Буяльська Н.

Дослідження  
можливості  
доочищення стічних  
вод  
молокопереробних  
заводів за допомогою  
біопрепаратів//Техніч  
ні науки та технології.  
2020. № 3 (21). - С.  
286-292.

4) Використання  
інноваційної  
сировини (кіноа,  
чорний кмин, кунжут)  
та її вплив на  
властивості  
пшеничного хліба/ Ж.  
В. Замай, О. Л.  
Гуменюк, Р. М.  
Волкова та ін. //  
Наукові праці НУХТ,  
2021. Том 27, № 3 –  
С.104-111.

5) Замай Ж., Гуменюк  
О., Волкова Р.,  
Хребтань О., Цибуля  
С. Фортифікація  
пшеничного хліба  
інноваційними  
інгредієнтами  
рослинного  
походження //  
Технічні науки та  
технології : науковий  
журнал /  
Національний  
університет  
«Чернігівська  
політехніка». –  
Чернігів : НУ  
«Чернігівська  
політехніка», 2021. –  
№ 1(23). – с. 135 – 144

6) Перспектива  
використання насіння  
чаї як  
фортифікаційної  
добавки до  
хлібобулочних  
виробів/  
О.Л.Гуменюк,  
Ж.В.Замай,  
Р.М.Волкова та ін. //  
Вісник Львівського  
торговельно-  
економічного  
університету.- Львів :  
Видавництво  
Львівського  
торговельно-  
економічного  
університету, 2021. –  
Вип. 26. –С.31-38.

7) Zh. V. Zamai, V. A.  
Dzyuba, S. V.  
Tkachenko.  
Hydrochemical state  
analysis of several  
chernihivs water objects  
in the reduced water  
conditions// Biological  
systems: theory and  
innovations,  
2019.-№2.-P.54-60.  
П.3

1) O. Khrebtan, Zh.  
Zamai, O. Gumeniuk  
Ensuring the quality of  
innovative products in  
the dairy and bakery  
industry//Innovative

approaches to ensuring the quality of education, scientific research and technological processes: monograph / edit. By M. Gawrontapuzsek, Y. Sushukova. – Katowice : Publishing House of University of Technology, 2021. -P. 1046-1056.

2) Ж.В. Замай, С.В. Ткаченко. Хімія навколишнього середовища. Частина 1. Загальна хімія. навчально-методичний посібник.- Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2020.- 124 с.

3) С.В. Ткаченко, С.В. Грузнова, Ж.В. Замай. Загальна та неорганічна хімія (Частина 1. Загальна хімія): навчально-методичний посібник для самостійної та аудиторної роботи здобувачів першого рівня вищої освіти за спеціальністю 226 Фармація, промислова фармація. Чернігів: НУЧК імені ТГ Шевченка. 2020.-144 с.

П.4

1) Технологія зберігання і переробки зерна. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія» / Ж.В. Замай, Р.М. Волкова, К.М. Іваненко Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2021.- 36с.

2) Технологія бродильних виробництв : методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для здобувачів вищої освіти за освітньою програмою "Харчові технології та інженерія" (освітній ступінь бакалавр) всіх форм навчання / Укл. : Ж. В. Замай, О. Л. Гуменюк. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – 108 с.

3) Біотехнологічні процеси у харчових технологіях.

Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт здобувачів другого рівня вищої освіти за освітньою програмою «Харчові технології»/ Ж.В. Замай, І.О.Сероштан – Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – 37 с.

П.11  
Договір про надання науково-консультативних послуг від «08» жовтня 2019 р. з товариством з обмеженою відповідальністю «Нептун» на проведення науково-консультативних послуг з обґрунтування технологічного режиму очистки води питної з метою мінімізації втрат в системі очистки води ECOSOF та отримання оптимального мінерального складу води питної

П 12  
1) Ж.В. Замай, С.І. Пономаренко, О.Г.Корж.  
Використання природних коагулянтів для освітлення пива в крафтовому виробництві/  
Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі : Програма та тези матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції, 18 жовтня 2022 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2022р.– С.142-143.

2) Замай Ж.В., Буяльська Н.П..  
Використання біопрепаратів в технології очистки стічних вод молокозаводів./  
Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2020): матеріали тез доповідей X Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів , 29–30 квітня 2020 р.): у 2-х т. / Національний університет «Чернігівська

політехніка» [та ін.]; – Чернігів : ЧНТУ, 2020. – Т. 1. - С.235

3) Яцко Ю.С., Замай Ж.В. Збагачення хліба пшеничного мікронутрієнтами звичайного і пророщеного насіння гарбуза// Інноваційні наукові дослідження: теорія, методологія, практика : Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції (м. Київ, 28–29 лютого 2020 р.) / ГО «Інститут інноваційної освіти»; Науково-навчальний центр прикладної інформатики НАН України. – Київ : ГО «Інститут інноваційної освіти», 2020. – С. 182-184

4) Замай Ж. В., Кравченко Е. В Розробка рецептури йогурту з використанням насіння льону та чіа . Actual problems of science and practice. Abstracts of XIV international scientific and practical conference. Stockholm, Sweden 2020. (XIV Міжнародна науково-практична конференція “ACTUAL PROBLEMS OF SCIENCE AND PRACTICE”, Стокгольм, Швеція (27-28 квітня 2020 року) -Р.350-351

5) Innovative technology of quinoa and cuminenriched bread Zamay Zh. V., Volkova R. M., Kharin M. M. // Science and education: problems, prospects and innovations. Abstracts of the 5th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Kyoto, Japan. 2021. Pp. 201-2203.

6) Волкова Р.М., Замай Ж.В., Хребтань О.Б. Стан та перспективи розвитку мінівиробництв харчової промисловості в Чернігівській області // Проблеми та перспективи розвитку підприємництва: Матеріали XV Міжнародної науково-практичної конференції (м. Харків, 26 листопада 2021 року). - Х.: ХНАДУ. - 2021. – с 98



							<p>– 100.  П 15  Член журі III етапу Всеукраїнської учнівської олімпіади з хімії.  Член журі II етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів – членів Національного центру «МАН України» (Чернігівське відділення).  Керівництво школярем, який отримав диплом II ступеня на II етапі Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів – членів «МАН України» (Ткаченко Альона, 2018 р.)</p>
328134	Замай Жанетта Василівна	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Менеджменту, харчових технологій та торгівлі	Диплом кандидата наук КН 013858, виданий 06.02.1997, Атестат доцента ДЦ 004682, виданий 18.04.2002	29	ОК26 Технологія бродильних виробництв	Підвищення кваліфікації: 1) Національний університет «Чернігівська політехніка», науково-практичне стажування «Наука та освіта в умовах інформаційного суспільства: проблеми та перспективи» з 22.02.2021 по 05.03.2021. Свідоцтво про підвищення кваліфікації 1 СПК 000096. 90 годин (20 годин-аудиторна робота, 70 годин-самостійна робота). 2) Технічний університет м. Кошице (Словаччина) Тема: «Інновації у вищій освіті: Світові Тенденції та Регіональний Досвід», (112 годин), сертифікат № 237 від 20.05.2017 р. 3) V International scientific and practical conference. Science and education: problems, prospects and innovations, Kyoto, Japan. 4-6 February 2021. Certificate 24 Hours of Participation. XIV international scientific and practical conference «Actual problems of science and practice» Stockholm, Sweden 27-28 April 2020. Certificate 24 Hours of Participation; . 4) A series of seminars on innovation management and quality assurance in education, research and

technological processes (volume of 45 academic hours) Certificate;

5) Курс «Академічна доброчесність в університеті» № сертифікату 044403; 3 години.

Виконуються пункти П1, П3, П4, П11, П12, П15

П.1:

1) Gumeniuk O, Zamai Zh, Tsybulia S, Khrebtan O, Volkova R. Study of the influence of native and germinated pumpkin and watermelon seeds on the quality of dough and bread. Food science and technology. 2021;15(3):108-119. DOI: <https://doi.org/10.15673/fst.v15i3.2122> (Web of Science)

Фахові

2) Замай Ж., Гуменюк О, Хребтань О., Пономаренко С., Іваненко К. Використання природних коагулянтів для освітлення пива в крафтовому виробництві// Технічні науки та технології : науковий журнал / Національний університет «Чернігівська політехніка». – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – № 3(29).- с. 126 – 135

3) Замай Ж., Дзюба В., Буяльська Н. Дослідження можливості доочищення стічних вод молокопереробних заводів за допомогою біопрепаратів//Технічні науки та технології. 2020. № 3 (21). - С. 286-292.

4) Використання інноваційної сировини (кіноа, чорний кмин, кунжут) та її вплив на властивості пшеничного хліба/ Ж. В. Замай, О. Л. Гуменюк, Р. М. Волкова та ін. // Наукові праці НУХТ, 2021. Том 27, № 3 – С.104-111.

5) Замай Ж., Гуменюк О., Волкова Р., Хребтань О., Цибуля С. Фортифікація пшеничного хліба інноваційними інгредієнтами

рослинного походження // Технічні науки та технології : науковий журнал / Національний університет «Чернігівська політехніка». – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – № 1(23). – с. 135 – 144

6) Перспектива використання насіння ча як фортифікаційної добавки до хлібобулочних виробів/ О.Л.Гуменюк, Ж.В.Замай, Р.М.Волкова та ін. // Вісник Львівського торговельно-економічного університету.- Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2021. – Вип. 26. –С.31-38.

7) Zh. V. Zamai, V. A. Dzyuba, S. V. Tkachenko. Hydrochemical state analysis of several chernihiv water objects in the reduced water conditions// Biological systems: theory and innovations, 2019.-№2.-P.54-60.

П.3

1) O. Khrebtan, Zh. Zamai, O. Gumeniuk Ensuring the quality of innovative products in the dairy and bakery industry//Innovative approaches to ensuring the quality of education, scientific research and technological processes: monograph / edit. By M. Gawrontapuszek, Y. Sushukova. – Katowice : Publishing House of University of Technology, 2021. -P. 1046-1056.

2) Ж.В. Замай, С.В. Ткаченко. Хімія навколишнього середовища. Частина 1. Загальна хімія. навчально-методичний посібник.- Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2020.- 124 с.

3) С.В. Ткаченко, С.В. Грузнова, Ж.В. Замай. Загальна та неорганічна хімія (Частина 1. Загальна хімія): навчально-методичний посібник для самостійної та

аудиторної роботи здобувачів першого рівня вищої освіти за спеціальністю 226 Фармація, промислова фармація. Чернігів: НУЧК імені ТГ Шевченка. 2020.-144 с.

П.4

1) Технологія зберігання і переробки зерна. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія» / Ж.В. Замай, Р.М. Волкова, К.М. Іваненко Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2021.- 36с.

2) Технологія бродильних виробництв : методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для здобувачів вищої освіти за освітньою програмою "Харчові технології та інженерія" (освітній ступінь бакалавр) всіх форм навчання / Укл. : Ж. В. Замай, О. Л. Гуменюк. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – 108 с.

3) Біотехнологічні процеси у харчових технологіях. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт здобувачів другого рівня вищої освіти за освітньою програмою «Харчові технології»/ Ж.В. Замай, І.О.Сороштан – Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – 37 с.

П.11

Договір про надання науково-консультативних послуг від «08» жовтня 2019 р. з товариством з обмеженою відповідальністю «Нептун» на проведення науково-консультаційних послуг з обґрунтування технологічного режиму очистки води питної з метою

мінімізації втрат в системі очистки води ECOSOF та отримання оптимального мінерального складу води питної  
П 12  
1) Ж.В. Замай, С.І. Пономаренко, О.Г. Корж. Використання природних коагулянтів для освітлення пива в крафтовому виробництві/ Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі : Програма та тези матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції, 18 жовтня 2022 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2022р. – С.142-143.  
2) Замай Ж.В., Буяльська Н.П.. Використання біопрепаратів в технології очистки стічних вод молокозаводів./ Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2020): матеріали тез доповідей X Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів , 29–30 квітня 2020 р.): у 2-х т. / Національний університет «Чернігівська політехніка» [та ін.]; – Чернігів : ЧНТУ, 2020. – Т. 1.- С.235  
3) Яцко Ю.С., Замай Ж.В. Збагачення хліба пшеничного мікронутрієнтами звичайного і пророщеного насіння гарбуза// Інноваційні наукові дослідження: теорія, методологія, практика : Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції (м. Київ, 28–29 лютого 2020 р.) / ГО «Інститут інноваційної освіти»; Науково-навчальний центр прикладної інформатики НАН України. – Київ : ГО «Інститут інноваційної освіти», 2020. – С. 182-184  
4) Замай Ж. В., Кравченко Е. В Розробка рецептури йогурту з

						<p>використання насіння льону та чіа . Actual problems of science and practice. Abstracts of XIV international scientific and practical conference. Stockholm, Sweden 2020. (XIV Міжнародна науково-практична конференція “ACTUAL PROBLEMS OF SCIENCE AND PRACTICE”, Стокгольм, Швеція (27-28 квітня 2020 року) -Р.350-351</p> <p>5) Innovative technology of quinoa and cuminenriched bread Zamay Zh. V., Volkova R. M., Kharin M. M. // Science and education: problems, prospects and innovations. Abstracts of the 5th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Kyoto, Japan. 2021. Pp. 201-2203.</p> <p>6) Волкова Р.М., Замай Ж.В., Хребтань О.Б. Стан та перспективи розвитку мінівиробництв харчової промисловості в Чернігівській області // Проблеми та перспективи розвитку підприємництва: Матеріали XV Міжнародної науково-практичної конференції (м. Харків, 26 листопада 2021 року). - Х.: ХНАДУ. - 2021. – с 98 – 100.</p> <p>П 15 Член журі III етапу Всеукраїнської учнівської олімпіади з хімії. Член журі II етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів – членів Національного центру «МАН України» (Чернігівське відділення). Керівництво школярем, який отримав диплом II ступеня на II етапі Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів – членів «МАН України» (Ткаченко Альона, 2018 р.)</p>	
29091	Дерій Жанна Володимирів	Завідувачка кафедри /	ННІ Економіки	Диплом доктора наук	24	ОК25 Економіка	Підвищення кваліфікації

	на	Професор, Основне місце роботи	ДД 004219, виданий 28.04.2015, Диплом кандидата наук ДК 040128, виданий 15.03.2007, Атестат доцента 12ДЦ 026447, виданий 20.01.2011, Атестат професора АП 000187, виданий 11.10.2017	підприємств харчової промисловості	<p>1) Certificate International Scientific and Pedagogical Traineeship 21/09-30/10.2020 Ukraine-England-Slovak Republic. 180 hours(6 ECTS credits). ID 202060050</p> <p>2) НУ "Чернігівська політехніка", свідоцтво про підвищення кваліфікації 2ПКО546078/000471-20 "Методологія й організація стратегічної екологічної оцінки та оцінки впливу на довкілля", 5 кредитів ECTS</p> <p>Виконуються пункти: П 1, П 5, П 6, П 7, П 8, П 9, П 10, П 12 П 1.</p> <p>1) Z. Derii The Influence of Human Capital on GDP Dynamics: Modeling in the COVID-19 Conditions // Zhanna Derii, Tetiana Zosymenko, Kostiantyn Shaposhnykov, Yuliia Tochylina, Denys Krylov, Oleksandr Papaika. IJCSNS International Journal of Computer Science and Network Security, VOL.22 No.3, March 2022. P. 67-77</p> <p>2) Derii, Z. Investigating Social and Economic Components of Strategic Business Development Conditions in an Information Economy: A Case of Ukraine Tkalenko, S., Derii, Z., Zakharin, S., Zakharina, M., Viblyi, P. Advances in Intelligent Systems and Computing, 2021, 1352, стр. 390-402</p> <p>3) Z. Derii Entrepreneurship development model under conditions of business social responsibility/ Svitlana Breus, Dmytro Solokha, Zanna Derii. Oksana Bieliakova, Khusnobod Khushvaktova // 2020. Academy of Entrepreneurship Journal – Volume 26, Issue 3, 2020. Print ISSN: 1087-9595; Online ISSN: 1528-2686</p> <p>4) Derii, Z. Modelling the impact of institutional environment on key macroeconomic indicators / Pikhotskyi, V., Nikolaienko, Y.,</p>
--	----	---	---	--	--

Derii, Z., Havryliuk, O., Dmytrenko, I. // 2019. International Journal of Engineering and Advanced Technology – 9(1), с. 6957-6963

5) Formation of the Information Economy: Organizational and Financial Aspects  
Nataliia Vdovenko, Jannet Deriy, Liudmyla Seliverstova, Petro Kurmaiev // International Journal of Supply Chain Management IJSCM, ISSN: 2050-7399 (Online), 2051-3771 (Print). Vol. 8, No. 4, August 2019. P.956-961

ПЗ

1) Планування розвитку виробництва: теорія та практика: навчальний посібник. / Кичко І.І., Сахно Є.Ю., Пономаренко С.І., Дерій Ж.В., Кунденко А.В. Ніжин: ФОП Лук'яненко В.В. ТПК «Орхідея», 2017.- 282с.

2) Економічна безпека підприємства: навч. посіб. / С.М. Шкарлет, Ж.В. Дерій, В.Г. Маргасова, Т.І. Зосименко; під заг. наук. кер. С.М. Шкарлета. – Чернігів: ЧНТУ, 2017. – 205 с.

3) Економіка та організація праці: навч. посіб. для студ. вищих навч. закладів / О.В. Мініна, Ж.В. Дерій, Н.Т. Шадура-Никипорець. – Чернігів: ЧНТУ, 2017. – 199 с.

4) Дерій Ж.В. Концепт домашнього господарства у теоріях розвитку соціально-економічних систем // Детермінанти соціально-економічного розвитку України в умовах трансформаційних зрушень: колективна монографія / за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. В. П. Льчука. – Чернігів : ЧНТУ, 2018. – С. 36-46. 432 с.

5) Напрями підвищення конкурентоспроможності аграрного сектору в умовах формування і функціонування ЗВТ з ЄС: колективна монографія. За ред. Кваші С.М. // Вдовенко Н.М., Залізко В.Д., Дерій



Ж.В. та ін . –  
«Кондор». 2018. 444 с.  
6) Zhanna Derii,  
Tatyana Zosymenko,  
Zakharin Sergii,  
Smyrnov Ievgen.  
Emotional intelligence  
and leadership as  
contributing factors to  
economic  
effectiveness// Creative  
economy – element of  
modern innovation  
development // edited  
by Shkarlet S. –  
Published by Academic  
Society of Michal  
Baludansky in  
cooperation with UK  
Technical University of  
Košice, Slovakia, 2020  
– 302 p. -- Printed by  
UK Technical  
University of Košice,  
Slovakia; P. 23-30.  
П5  
доктор економічних  
наук, диплом ДД  
004219, 28.04.2015р.  
П6  
1) Ткаленко С.І.,  
спеціальність  
08.00.03 – економіка  
та управління  
національним  
господарством, 2019  
р., д.е.н.  
2) Гайдай О.В.,  
спеціальність  
08.00.03 – економіка  
та управління  
національним  
господарством, 2019  
р., д.е.н.  
3) Галицький О.М.,  
спеціальність  
08.00.03 – економіка  
та управління  
національним  
господарством, 2018  
р., д.е.н.  
Семченко-Ковальчук  
О.Б., спеціальність  
08.00.05 – розвиток  
продуктивних сил і  
регіональна  
економіка, 2015 р.,  
к.е.н.  
4) Остапенко Т.В.,  
спеціальність  
08.00.03 – економіка  
та управління  
національним  
господарством, 2015  
р., к.е.н.  
5) Базилевич В.М.,  
спеціальність  
08.00.03 – економіка  
та управління  
національним  
господарством, 2016  
р., к.е.н.  
6) Скиба С.А.,  
спеціальність  
08.00.03 – економіка  
та управління  
національним  
господарством, 2016  
р., к.е.н.  
7) Завгородня Н.В.,  
спеціальність

08.00.03 – економіка та управління національним господарством, 2017 р., к.е.н.

8) Ружицький Ю.С., спеціальність 08.00.08 – гроші фінанси та кредит, 2017 р., к.е.н.

П7  
Член СВР Д 79.051.04 – опонування Дем"яненко А.А. «Аналітичне забезпечення оцінювання безпеки людського розвитку» доктор філософії за спеціальністю 051 економіка наказ МОН <https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2020/08/Nakaz-MON-pro-utorennya-rady-df-vid-280520-710.pdf>  
– опонування Буряк І.В. Моніторинг соціально-економічної діяльності домогосподарств в умовах формування нової економіки // Харків , 06.06.2019 <https://www.hneu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/06/Buryak-I.V.-Avtoreferat-Vchenna-rada-D-64.055.02-2019.pdf>  
– опонування Варгатюк М. О. Інституційно-аналітичне забезпечення розвитку аграрного сектору в Україні спец. 08.00.03, 2021р

П8  
1) Член редколегії наукового журналу Проблеми та перспективи економіки та управління. НУ "Чернігівська політехніка" керівник госпрозрахункових тем: Розробка Регіонального плану управління відходами Чернігівської області, 2020р.  
2) Надання послуг зі складання Звіту про стратегічну екологічну оцінку проекту Програми охорони навколишнього природного середовища Чернігівської області на 2021-2027 роки, 2020 р.  
3) Науково-дослідна робота згідно з Законом України

«Про стратегічну екологічну оцінку» від 20.03.2018 р. №2354-VIII) Договір 23/203/19 від 30.10.2019

4) Науково-дослідна робота з дослідження екологічного стану водних ресурсів, атмосферного повітря, ґрунтів, рослинного та тваринного світу на території Ічнянського району після надзвичайної ситуації внаслідок вибухів боєприпасів (згідно Постанови КМУ від 27 серпня 2010 р. № 796). Договір 31/499/19 від 02.07.2019

П9  
Експерт НАЗЯВО, спеціальність 051 Економіка

П10  
Координатор проекту DOBRE у співпраці з Краківським економічним університетом, 2021р.

П12  
1) Дерій Ж.В., Захарін С.В. Управління муніципальними відходами у контексті сталого розвитку// Еко Форум – 2020: збірка тез доповідей IV спеціалізованого міжнародного Запорізького екологічного форуму, 15 – 17 жовтня 2020 р. / Запорізька міська рада, Запорізька торгово-промислова палата. – Запоріжжя: Запорізька торговопромислова палата, 2020. – с. 424. <https://ziif.in.ua/wp-content/uploads/2020/12/Zbirka-tez-Eko-Forum-2020.pdf>

2) Дерій Ж.В. Імплементация положень Угоди про асоціацію в українські екологічні практики// Сучасний стан та перспективи розвитку обліку, аналізу, аудиту, звітності і оподаткування в умовах євроінтеграції: тези доповідей II Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (м. Ужгород, 16 квітня 2020 р.). Ужгород: Видавництво УжНУ «Говерла», 2020. 267 с. ISBN 978-617-7825-10-3 С. 222-223.

3) Lokha A.L., Derii Zh. V., Payroll system peculiarities in Ukraine

						<p>// Юність науки – 2019: соціально-економічні та гуманітарні аспекти розвитку суспільства: збірник тез Міжнародної науково-практичної конференції студентів, аспірантів і молодих вчених (м. Чернігів, 17-18 квітня 2019 р.) : у 2-х ч. / Чернігів: Черніг. нац. технол. ун-т, 2019. – Ч. 1: с. 46-47  <a href="https://www.stu.cn.ua/media/files/conference/yun19-t1.pdf">https://www.stu.cn.ua/media/files/conference/yun19-t1.pdf</a>  4) Дерій Ж.В., Мірзодаєва Т.В. Нівелювання регіональних диспропорцій людського розвитку. // Удосконалення обліку, контролю, аудиту, аналізу та оподаткування в сучасних умовах інтеграційних процесів у світовій економіці: тези доповідей III Міжнародної науково-практичної конференції (м. Ужгород, 18-19 квітня 2018 р.). Ужгород: видавництво УжНУ «Говерла», 2018. С. 387-388 ISBN 978-617-7333-60-8  5) Дерій Ж. В. Розвиток економіки спільної участі в умовах пандемії. Юність науки – 2021: соціально-економічні та гуманітарні аспекти розвитку суспільства: збірник тез Міжнародної науково-практичної конференції студентів, аспірантів і молодих вчених (м. Чернігів, 25-26 березня 2021 р.) : у 2-х ч. Ч.1 / НУ «Чернігівська політехніка». – Чернігів, 2021.- 434 с.</p>	
327683	Хребтань Олена Борисівна	Завідувачка кафедру / Професор, Основне місце роботи	ННІ Менеджменту, харчових технологій та торгівлі	Диплом магістра, Державний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 006794, виданий 17.05.2012, Агестат доцента 12ДЦ 039696,	29	ОК24 Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості	Підвищення кваліфікації: 1) Диплом магістра з відзнакою М22 № 075359, спеціальність 181 Харчові технології, 1922 2) ЧНТУ Свідоцтво про підвищення кваліфікації 1СПК 000017 «Інноваційні технології навчання: методи та практики» від 26.06.2020, 3 кредити ЄКТС (90 год.) 3) Участь у Міжнародній науково-практичній

виданий  
26.06.2014

конференції  
«Інфраструктура  
якості: перспективи та  
тенденції розвитку».  
Дата проведення  
15.11.2017, в м. Києві,  
ДП «Український  
науково-дослідний і  
навчальний центр  
проблем  
стандартизації,  
сертифікації та  
якості», Інститут  
підготовки фахівців,  
Національний орган  
стандартизації.  
Сертифікат № К 953,  
від 15.11.2017, 0,3  
кредити ( 8 год.)  
4) НУ  
«ЧЕРНІГІВСЬКА  
ПОЛІТЕХНІКА»,  
Свідоцтво про  
підвищення  
кваліфікації 1 СПК  
000048, «Наука та  
освіта в умовах  
інформаційного  
суспільства: проблеми  
та перспективи», від  
17.11.2020, 3 кредити  
ЄКТС (90 год.)  
5) Участь у  
Всеукраїнській  
науково-практичній  
конференції  
«Модернізація змісту  
професійної освіти в  
умовах євроінтеграції  
України». Дата  
проведення  
02.04.2021, в м. Києві,  
ДНУ «Інститут  
модернізації змісту  
освіти», відділ  
науково-методичного  
забезпечення  
професійної освіти.  
Сертифікат № 12-  
18/149, в обсязі 8  
годин.  
6) Навчальний  
семінар Внутрішнього  
Аудитора «Принципи  
НАССР та підготовчі  
кроки до розроблення  
системи НАССР.  
Основи організації та  
проведення  
внутрішніх  
аудитів(Настанова  
ISO19011:2018), м.  
Київ, 26.05.2020 –  
28.05.2020, ТОВ  
«ЕКОНТРОЛЬ».  
Сертифікат UKR-  
20/05/0087.  
7) The 6th International  
scientific and practical  
conference “World  
science: problems,  
prospects and  
innovations” (February  
23-25, 2021)., Toronto,  
Canada. 2021.  
Certificate 24 Hours of  
Participation (0,8 ECTS  
credits).  
8) A series of seminars  
on innovation  
management and

quality assurance in education, research and technological processes. Certificate 45 Hours of Participation (1,5 ECTS credits).

Виконуються пункти П1, П3, П4, П 8, П 11, П 12, П 14

П 1:

1) Замай Ж., Гуменюк О., Волкова Р., Хребтань О., Цибуля С. Фортифікація пшеничного хліба інноваційними інгредієнтами рослинного походження // Технічні науки та технології : науковий журнал / Національний університет «Чернігівська політехніка». – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – № 1(23). – с. 135 – 144.

2) Замай Ж.В., Гуменюк Л.О., Волкова Р.М., Хребтань О.Б., Цибуля С.Д., Пасов Г.В. Використання інноваційної сировини (кіноа, чорний кмин, кунжут) та її вплив на властивості пшеничного хліба / Наукові праці НУХТ. – 2021. - № 27 (3). – С. 103 – 112.

3) Гуменюк О., Замай Ж., Волкова Р., Хребтань О., Тітенко В.А. Перспектива використання насіння чіа в якості фортифікаційної добавки до хлібобулочних виробів / Вісник Львівського торговельно-економічного університету // [ред. кол.: Пелик Л.В., Сирохман І.В., Мережко Н.В. та ін.]. – Львів: Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2021. – Вип. 26. – с. 31 –38.

4) Gumeniuk O, Zamai Zh, Tsybulia S, Khrebtan O, Volkova R. Study of the influence of native and germinated pumpkin and watermelon seeds on the quality of dough and bread. Food science and technology. 2021;15(3):108-119. DOI: <https://doi.org/10.1567>

3/fst.v15i3.2122 (Web of Science).

5) Замай Ж., Гуменюк О., Хребтань О., Пономаренко С., Іваненко К. Використання природних коагулянтів для освітлення пива в крафтовому виробництві// Технічні науки та технології : науковий журнал / Національний університет «Чернігівська політехніка». – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – № 3(29).- с. 126 – 135

П3:  
Khrebtan O., Zamai Z., Gumeniuk O. Ensuring the quality of innovative products in the dairy and bakery industry //Innovative Approaches to Ensuring the Quality of Education, Scientific Research and Technological Processes : monograph / edited by M. Gawron-Lapuszek, Y. Suchukova. Katowice : Publishing House of University of Technology, 2021. P. 1046-1056.

П 4:  
1) Технічна мікробіологія. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія» денної і заочної форм навчання / Укладачі: І.О. Сероштан, О.Б. Хребтань – Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – 83 с.

2) Наскрізна програма практики. для здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія» всіх форм навчання / Укладачі: О.Б. Хребтань, О.Л. Гуменюк, Ж.В. Замай, Р.М. Волкова – Чернігів: Національний

університет  
«Чернігівська  
політехніка», 2022. –  
46 с.

3) Технологія хліба,  
макаронних,  
кондитерських  
виробів та  
харчоконцентратів.  
Методичні вказівки до  
виконання  
кваліфікаційної  
роботи для здобувачів  
вищої освіти за  
освітньою програмою  
«Харчові технології та  
інженерія» (освітній  
ступінь бакалавр)  
/Укл.: Волкова Р.М.,  
Гуменюк О.Л.,  
Хребтань О.Б.,  
Іваненко К.М.–  
Чернігів, НУ  
«Чернігівська  
політехніка», 2022. –  
49 с.

П 8:

1) Науковий керівник  
науково-дослідної  
роботи ДРН  
0121U112726  
Фортифікація  
харчових продуктів з  
урахуванням сучасних  
вимог здорового  
харчування

2) Науковий керівник  
науково-дослідної  
роботи ДРН  
0119U103459:  
Розробка продуктів  
харчування  
підвищеної  
біологічної цінності

3) Член редакційної  
колегії збірника тез  
доповідей "Новітні  
технології у науковій  
діяльності і  
навчальному процесі :  
Всеукраїнська  
науково-практична  
конференція  
студентів, аспірантів  
та молодих учених"

П 11:  
Договір про надання  
науково-  
консультаційних  
послуг від 13.09.21 з  
ТОВ "Поліський хліб"  
на проведення  
науково-  
консультаційних  
послуг з розробки  
технології  
виробництва  
пшеничного хліба,  
збагаченого сухою  
овочевою сировиною,  
та технічних умов на  
нові види хліба

П 12:  
1) Бусел, О. В.  
Переваги  
запровадження  
міжнародної системи  
НАССР на  
підприємствах  
харчової  
промисловості м.



Чернігова / О. В.  
Бусел, О. Б. Хребтань  
// Новітні технології у  
науковій діяльності і  
навчальному процесі :  
зб. тез Всеукр. наук.-  
практ. конф.  
студентів, аспірантів  
та молодих учених (м.  
Чернігів, 8-9 квіт.  
2020 р.) : збірник тез  
доп. – Чернігів : НУ  
«Чернігівська  
політехніка», 2020. –  
С. 349-351.

2) Gumeniuk O., Godun  
A., Khrebtan O.  
Possibility of  
fortification of wheat  
bread with dried apples.  
// World science:  
problems, prospects  
and innovations.  
Abstracts of the 6th  
International scientific  
and practical  
conference. Perfect  
Publishing. Toronto,  
Canada. 2021. Pp. 50-  
53. URL: [https://sci-  
conf.com.ua/vi-  
mezhdunarodnaya-  
nauchno-  
prakticheskaya-  
konferentsiya-world-  
science-problems-  
prospects-and-  
innovations-23-25-  
fevralya-2021-goda-  
toronto-kanada-arhiv/](https://sci-conf.com.ua/vi-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-world-science-problems-prospects-and-innovations-23-25-fevralya-2021-goda-toronto-kanada-arhiv/).

3) Селінний М.М.,  
Хребтань О.Б.,  
Іваненко К.М.  
Необхідність  
впровадження  
дуальної освіти для  
спеціальностей 201  
Агрономія та 181  
Харчові технології. //  
Модернізація змісту  
професійної освіти в  
умовах євроінтеграції  
України :  
Всеукраїнська  
науково-практична  
конференція (м. Київ,  
02.04.2021 р. ДНУ  
"Інститут модернізації  
змісту освіти", відділ  
науково-методичного  
забезпечення  
професійної освіти)

4) Волкова Р.М. Стан  
та перспективи  
розвитку  
мінівиробництв  
харчової  
промисловості в  
Чернігівській області /  
Ж.В. Замай, О.Б.  
Хребтань // матеріали  
тез доповідей XV  
Міжнародної науково-  
практичної  
конференції  
«Проблеми та  
перспективи розвитку  
підприємництва» (м.  
Харків, 26 листопада  
2021 р) : Харківський  
національний

						<p>автомобільно-дорожній університет. – Харків: ХНАДУ, 2021.</p> <p>5) Хребтань О.Б. Географічне зазначення українських харчових продуктів / Замай Ж.В., Іваненко К.М. // Якість і безпека харчових продуктів: Збірник тез V Міжнародної науковопрактичної конференції, 11-12 листопада 2021 р., м. К. – К.: НУХТ, 2021. – С.213-214.</p> <p>6) Волкова Р.М., Замай Ж.В., Хребтань О.Б. Стан та перспективи розвитку мінівиробництв харчової промисловості в Чернігівській області // Проблеми та перспективи розвитку підприємництва: Матеріали XV Міжнародної науково-практичної конференції (м. Харків, 26 листопада 2021 року). - Х.: ХНАДУ. - 2021. – с 98 – 100.</p> <p>7) Хребтань О.Б., Волкова Р.М. Вимоги до безпечності зернової сировини для підприємств харчової промисловості/ Актуальні проблеми та перспективи розвитку агропродовольчої сфери, індустрії гостинності та торгівлі [Електронний ресурс] : тези доповідей Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 2 листопада 2022 р. / Державний біотехнологічний ун-т. – Електронні текстові дані. – Харків, 2022. – с. 443 – 445.</p> <p>П 14 Робота в галузевій конкурсній комісії з другого туру Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з товарознавства в Київському національному торговельно-економічному університеті (з 2018 р. по теперешний час).</p>	
319346	Пономаренко Сергій Іванович	Завідувач кафедри / Професор, Основне місце роботи	ННІ Менеджменту, харчових технологій та торгівлі	Диплом спеціаліста, Київський орденна Леніна політехнічний інститут, Чернігівській	28	ОК23 Планування діяльності підприємств харчової галузі	Підвищення кваліфікації: 1.Національний університет «Чернігівська політехніка», 22-26.06.2020 р., "Наука

філіал, рік закінчення: 1986, спеціальність: Технологія машинобудування, металорізальні верстати і інструменти, Диплом кандидата наук КН 008378, виданий 27.04.1995, Атестат доцента ДЦ 000863, виданий 26.10.2000

та освіта в умовах інформаційного суспільства", Свідоцтво про підвищення кваліфікації 1 СПК 000021,3 кредити (90 год)  
2. Національний університет «Чернігівська політехніка», 09-17.11.2020 р., "Наука та освіта в умовах інформаційного суспільства", Свідоцтво про підвищення кваліфікації 1 СПК 000052, 3 кредити (90 год)  
Виконуються пункти: П 1, П 3, П 8, П 12, П 14, П 15  
П 1  
1. Замай Ж., Гуменюк О., Хребтань О., Пономаренко С., Іваненко К. Використання природних коагулянтів для освітлення пива в крафтовому виробництві// Технічні науки та технології : науковий журнал / Національний університет «Чернігівська політехніка». – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – № 3(29).- с. 126 – 135  
2. Пономаренко С.І., Кишко О.В. Управління інноваційною діяльністю в освіті. Академічна та університетська наука – результати та перспективи: збірник статей.- Полтава, НУ «Полтавська політехніка», 2021.  
3. Sakho E.Y., Moroz N.V. Use of the urban logic theory with development project management// Науковий вісник Полісся. – 2018. №3(15).- С.119-126.  
4. Пономаренко С.І., Сахно Є.Ю., Корнієць К.Є. Проектування нової автоматичної системи живлення гідростатичних опор. Технічні науки та технології: науковий журнал/ ЧНТУ.- Чернігів: ЧНТУ, 2017.- №2(8).- С. 49-56.  
5. Пономаренко С.І., Холявко Н.І. Перспектив-ные направления развития

вузов України.  
Сборник статей  
участников  
Международного  
проек-та TEMPUS  
BUSSEG-RU-UA  
«Приобретение  
профессиональных и  
предпринимательских  
на-выкок посредством  
воспитания  
предпринимате-  
льского духа и  
консультации  
начинающих пред-  
принимателей».-  
MANZ Verlag, Wien  
2016.- С. 233-240.

П.3

1. Планування  
розвитку  
виробництва: теорія  
та практика:  
навчальний  
посібник./ Кичко  
І.І.,Сахно Є.Ю.,  
Пономаренко С.І.,  
Дерій Ж.В., Кунденко  
А.В. Ніжин: ФОП  
Лук'яненко В.В. ТПК  
«Орхідея», 2018.-  
282с.

П.4

1. Менеджмент.  
Методичні вказівки до  
навчаль-ної практики  
"Вступ до фаху" для  
здобувачів вищої  
освіти освітнього  
ступеню "бакалавр".  
Укл. С.І.

Пономаренко, Н.В.  
Філіпова.- Чернігів:  
ЧНТУ, 2020. - 21с.

2. Публічне  
управління та  
адміністрування.  
Методичні вказівки до  
проходження  
управлінської  
практики для  
здобувачів вищої  
освіти освітнього  
ступеню "бакалавр".  
Укл. С.І.

Пономаренко, Н.В.  
Філіпова.- Чернігів:  
ЧНТУ, 2020. - 19с.

3. Програма  
наскрізної практичної  
підгот. для здобувачів  
вищ. освіти спец. 073  
"Менеджмент" /  
уклад.: І. А. Косач, С. І.

Пономаренко. –  
Черні-гів : НУ  
«Чернігівська  
політехніка», 2021. –  
58 с.

П.8

1. Відповідальний  
виконавець НДР в  
рамках іні-ціативних  
тем:

- Інноваційний  
розвиток національної  
економіки на рівні  
проектно-  
орієнтованих  
підприємств,  
0118U006805,

Старченко Г.В. д.е.н., доцент, 09.2018-12.2019.  
- Розробка науково-прикладних засад реалізації державної політики розвитку підприємництва в умовах децентралізації влади, 0120U101816, Косач І.А., д.е.н., проф., 01.2020-12.2024.  
- Публічне управління та децентралізація влади, 0120U101815, Філіпова Н.В., д.е.н., доцент, 02.2020-02.2025.  
П12  
1) Гуменюк О.Л., Волкова Р.М., Чугай Ю.О., Пономаренко С.І. Раціональне використання сировини регіональних переробних підприємств в кондитерському виробництві / Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті євроінтеграції : Програма та тези матеріалів XI Міжнародної науково-технічної конференції, 8 листопада 2022 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2022. с. 100-102.  
2) Ж.В. Замай, С.І. Пономаренко, О.Г. Корж. Використання природних коагулянтів для освітлення пива в крафтовому виробництві/ Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі : Програма та тези матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції, 18 жовтня 2022 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2022р. – С.142-143.  
3) Пономаренко С.І., Тютюнник Ю.Ю. Планування заходів по удосконаленню технології як основного фактору збільшення ефективності сучасного виробництва // Інноваційний розвиток інформаційного суспільства: економіко-

						<p>управлінські, правові та соціокультурні аспекти: матеріали ІХ Міжнародної науково-практичної конференції студентів, аспірантів та молодих учених. - Чернігів: Чернігівський національний технологічний університет, 2020. – 1150 с. – с. 779-780.</p> <p>4) Сахно Є.Ю.Пономаренко С.І. Світовий досвід побудови цифрового простору промислового виробництва // Advances of Science: proceedings of articles the international scientific conference. – Czech Republic, Karlovy Vary – Ukraine, Kyiv, 2018. – 1498 с. – с. 1199-1204.</p> <p>5) Пономаренко С.І., Стойкова А.В. Проблеми диверсифікації продукції та послуг підприємств громадського харчування // Юність науки: матеріали Х Міжнародної науково-практичної конференції студентів, аспірантів і молодих вчених. - Чернігів: Чернігівський національний технологічний університет, 2020. – 940 с. – с. 250-251.</p> <p>П.14</p> <p>1. Робота у складі конкурсної підкомісії І етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальностей «Менеджмент організацій», «Інтелектуальна власність»</p> <p>2. Робота в складі журі ІІ етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт зі спеціальності «Інтелектуальна власність»</p> <p>П.15</p> <p>1. Член журі ІІІ туру Всеукраїнської учнівської олімпіади з економіки</p>	
328134	Замай Жанетта Василівна	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Менеджменту, харчових технологій та торгівлі	Диплом кандидата наук КН 013858, виданий 06.02.1997, Атестат доцента ДЦ 004682, виданий	29	ОК22 Технологія молока, та молочних продуктів	Підвищення кваліфікації: 1) Національний університет «Чернігівська політехніка», науково-практичне стажування «Наука та освіта в умовах

18.04.2002

інформаційного суспільства: проблеми та перспективи» з 22.02.2021 по 05.03.2021. Свідоцтво про підвищення кваліфікації 1 СПК 000096. 90 годин (20 годин-аудиторна робота, 70 годин-самостійна робота).

2) Технічний університет м. Кошице (Словаччина) Тема: «Інновації у вищій освіті: Світові Тенденції та Регіональний Досвід», (112 годин), сертифікат № 237 від 20.05.2017 р.

3) V International scientific and practical conference. Science and education: problems, prospects and innovations, Kyoto, Japan. 4-6 February 2021. Certificate 24 Hours of Participation. XIV international scientific and practical conference «Actual problems of science and practice» Stockholm, Sweden 27-28 April 2020. Certificate 24 Hours of Participation;

4) A series of seminars on innovation management and quality assurance in education, research and technological processes (volume of 45 academic hours) Certificate;

5) Курс «Академічна доброчесність в університеті» № сертифікату 044403; 3 години.

Виконуються пункти П1, П3, П4, П11, П12, П15

П.1:

1) Gumeniuk O, Zamai Zh, Tsybulia S, Khrebtan O, Volkova R. Study of the influence of native and germinated pumpkin and watermelon seeds on the quality of dough and bread. Food science and technology. 2021;15(3):108-119. DOI: <https://doi.org/10.15673/fst.v15i3.2122> (Web of Science)

Фахові

2) Замай Ж., Дзюба В., Буяльська Н. Дослідження можливості доочищення стічних вод молокопереробних заводів за допомогою біопрепаратів//Техніч

ні науки та технології. 2020. № 3 (21). - С. 286-292.

3) Використання інноваційної сировини (кіноа, чорний кмин, кунжут) та її вплив на властивості пшеничного хліба/ Ж. В. Замай, О. Л. Гуменюк, Р. М. Волкова та ін. // Наукові праці НУХТ, 2021. Том 27, № 3 – С.104-111.

4) Замай Ж., Гуменюк О., Волкова Р., Хребтань О., Цибуля С. Фортифікація пшеничного хліба інноваційними інгредієнтами рослинного походження // Технічні науки та технології : науковий журнал / Національний університет «Чернігівська політехніка». – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – № 1(23). – С. 135 – 144

5) Перспектива використання насіння чіа як фортифікаційної добавки до хлібобулочних виробів/ О.Л.Гуменюк, Ж.В.Замай, Р.М.Волкова та ін. // Вісник Львівського торговельно-економічного університету.- Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2021. – Вип. 26. –С.31-38.

6) Zh. V. Zamai, V. A. Dzyuba, S. V. Tkachenko. Hydrochemical state analysis of several chernihivs water objects in the reduced water conditions// Biological systems: theory and innovations, 2019.-№2.-P.54-60. П.3

1) O. Khrebtan, Zh. Zamai, O. Gumeniuk Ensuring the quality of innovative products in the dairy and bakery industry//Innovative approaches to ensuring the quality of education, scientific research and technological processe: monograph / edit. By M. Gawrontapuszek, Y. Sushukova. – Katowice



: Publishing House of University of Technology, 2021. -P. 1046-1056.

2) Ж.В. Замай, С.В. Ткаченко. Хімія навколишнього середовища. Частина 1. Загальна хімія. навчально-методичний посібник.- Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2020.- 124 с.

3) С.В. Ткаченко, С.В. Грузнова, Ж.В. Замай. Загальна та неорганічна хімія (Частина 1. Загальна хімія): навчально-методичний посібник для самостійної та аудиторної роботи здобувачів першого рівня вищої освіти за спеціальністю 226 Фармація, промислова фармація. Чернігів: НУЧК імені ТГ Шевченка. 2020.-144 с.

П.4

1) Технологія молока та молочних продуктів. Методичні вказівки до лабораторного курсу та самостійної роботи здобувачів вищої освіти за освітньою програмою «Харчові технології та інженерія» (освітній ступінь бакалавр) / Укл.: Ж.В. Замай.– Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – 62 с.

2) Замай Ж.В. Технологія молока та молочних продуктів. Методичні вказівки до лабораторного курсу та самостійної роботи здобувачів освітнього ступеня «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія» заочної форм навчання.- Чернігів: НУЧП, 2020. – 42 с.

3) Технологія молока та молочних продуктів. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи за освітньо-професійною програмою «Харчові технології та інженерія» першого рівня вищої освіти /Уклад.:Ж.В.Замай., Р.М.Волкова, К.М.Іваненко –

Чернігів, НУ  
«Чернігівська  
політехніка», 2021. –  
39 с.

П.11  
Договір про надання  
науково-  
консультативних  
послуг від «08»  
жовтня 2019 р. з  
товариством з  
обмеженою  
відповідальністю  
«Нептун» на  
проведення науково-  
консультаційних  
послуг з  
обґрунтування  
технологічного  
режиму очистки води  
питної з метою  
мінімізації втрат в  
системі очистки води  
ECOSOF та отримання  
оптимального  
мінерального складу  
води питної  
П 12  
1) Замай Ж.В.,  
Сорокіна Д.С.  
Ферментовані напої на  
рослинному молоці/  
Комплексне  
забезпечення якості  
технологічних  
процесів та систем  
(КЗЯТПС – 2022) :  
матеріали тез  
доповідей XII  
Міжнародної науково-  
практичної  
конференції (м.  
Чернігів, 26–27  
травня 2022 р.) : у 2 т.  
/ Національний  
університет  
«Чернігівська  
політехніка» [та ін.] ;  
відп. за вип.:  
Єрошенко Андрій  
Михайлович [та ін.]. –  
Чернігів : НУ  
«Чернігівська  
політехніка», 2022. –  
Т. 1. – с. 241 – 242.  
2) Замай Ж.В.,  
Гринюк О.М.  
Інноваційна  
технологія питної  
каші на основі  
ряжанки/  
«Інноваційні  
технології Тези  
доповідей III  
Всеукраїнської  
науково-практичної  
конференції в заочній  
формі та підвищення  
ефективності  
виробництва харчових  
продуктів», 20 квітня  
2022 р. Умань, 2022.-  
С.54-56.  
3) Замай Ж.В.,  
Буяльська Н.П..  
Використання  
біопрепаратів в  
технології очистки  
стічних вод  
молокозаводів./

Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2020): матеріали тез доповідей X Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів, 29–30 квітня 2020 р.): у 2-х т. / Національний університет «Чернігівська політехніка» [та ін.]; – Чернігів : ЧНТУ, 2020. – Т. 1. - С.235

4) Яцко Ю.С., Замай Ж.В. Збагачення хліба пшеничного мікронутрієнтами звичайного і пророщеного насіння гарбуза// Інноваційні наукові дослідження: теорія, методологія, практика : Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції (м. Київ, 28–29 лютого 2020 р.) / ГО «Інститут інноваційної освіти»; Науково-навчальний центр прикладної інформатики НАН України. – Київ : ГО «Інститут інноваційної освіти», 2020. – С. 182-184

5) Замай Ж. В., Кравченко Е. В Розробка рецептури йогурту з використанням насіння льону та чіа // Actual problems of science and practice. Abstracts of XIV international scientific and practical conference. Stockholm, Sweden 2020. (XIV Міжнародна науково-практична конференція “ACTUAL PROBLEMS OF SCIENCE AND PRACTICE”, Стокгольм, Швеція (27-28 квітня 2020 року) -Р.350-351

6) Innovative technology of quinoa and cuminenriched bread / Zamay Zh. V., Volkova R. M., Kharin M. M. // Science and education: problems, prospects and innovations. Abstracts of the 5th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Kyoto, Japan. 2021. Pp. 2201-2203.

7) Яцко Ю.С., Замай Ж.В. Дослідження впливу порошку із

						<p>насіння гарбуза на фізико-хімічні та органолептичні показники якості пшеничного хліба // Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі : Всеукраїнська науково-практична конференція студентів, аспірантів та молодих учених (м. Чернігів, 8- 9 квітня 2020 р.) : збірник тез доповідей. - Чернігів: Черніг. нац. технол. ун-т, 2020. – С.368-369.  П 15  Член журі III етапу Всеукраїнської учнівської олімпіади з хімії.  Член журі II етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів – членів Національного центру «МАН України» (Чернігівське відділення). Керівництво школярем, який отримав диплом II ступеня на II етапі Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів – членів «МАН України» (Ткаченко Альона, 2018 р.)</p>	
312891	Колєватов Олексій Олександрович	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Економіки	<p>Диплом спеціаліста, Чернігівський державний педагогічний університет імені Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 2001, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Історія. Практична психологія, Диплом магістра, Чернігівський державний педагогічний університет імені Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 2002, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Історія, Диплом</p>	15	ОКЗ Історія України	<p>Підвищення кваліфікації Національний університет ім. Т.Г. Шевченка «Чернігівський колегіум» з 02.04. 2018 по 02.05.2018р. довідка про проходження стажування №04/1-05/30 від 08.05.2018р. Виконуються пункти П 1, П 4, П 8, П 12, П 19  П 1  1. Theoretical and Humanistic reorientation of Modern society / Olga MELNYK, Nataliia SHAKUN, Olena HERASYMENKO, Alla NITCHENKO, Oleksii KOLIEVATOV // WISDO M2(22), p. 59-67. (Scopus).  2. Колєватов О. Становище церкви та священників у військових поселеннях кавалерії Російської імперії першої третини XIX ст. // Сіверянський</p>

кандидата наук  
ДК 043966,  
виданий  
13.12.2007,  
Атестат  
доцента 12ДЦ  
034207,  
виданий  
25.01.2013

літопис. 2018. № 5. С.  
75-79.  
3. Колєватов О.О.  
Організація  
військових поселень у  
Росії XVI – XVIII ст. //  
Сіверянський літопис.  
2019. № 3. С. 39-45.  
4. Колєватов О.О.  
Причини створення  
військових поселень  
кавалерії в Російській  
імперії у першій  
чверті XIX ст. //  
Сіверянський літопис.  
2020. № 2. С. 171-177.  
5 Колєватов О.О., Крук  
О.І. Реорганізація  
військових поселень  
кавалерії в Україні у  
першій третині XIX ст.  
// Сіверянський  
літопис. 2022. № 2. С.  
76-81.  
П 4  
1. Історія України.  
Методичні вказівки до  
семінарських занять  
для студентів  
економічних  
спеціальностей /  
Укладач Колєватов  
О.О. – Чернігів:  
ЧНТУ, 2018. – 52 с. (3  
ум. др. арк.).  
2. Історія України.  
Методичні вказівки до  
семінарських занять  
для студентів  
механіко-  
технологічних  
спеціальностей /  
Укладач Колєватов  
О.О. – Чернігів:  
ЧНТУ, 2019. – 52 с. (3  
ум. др. арк.)  
3. Історія України.  
Методичні вказівки до  
самостійної роботи  
здобувачів вищої  
освіти економічних  
спеціальностей /  
Укладач Колєватов  
О.О. – Чернігів:  
НУЧП, 2020. – 48 с.  
(2,8 ум. др. арк.)  
П 8:  
Відповідальний  
виконавець  
кафедральної  
НДР «Соціально-  
політичні та  
гуманітарні проблеми  
становлення  
громадянського  
суспільства».  
П 12:  
1. Колєватов О.О.  
Ярмаркова торгівля в  
Слобідсько-  
Українських  
військових  
поселеннях першої  
третини XIX ст. //  
Лабіринти реальності:  
зб. наукових праць. –  
Монреаль: СРМ  
«ASF», 2018. – С. 90-  
91.  
2. Колєватов О.О.  
Організація

						<p>військових поселень в XVI – XVII ст. // Labyrinths of Reality: Collection of scientific works / edited by M.A. Zhurba. – (based on materials of the VI International scientific and practical conference October 30-31, 2019). – Montreal: CPM «ASF», 2019. Issue 1(6). – 74-75.</p> <p>3. Колєватов О.О. Організація військових поселень в Російській імперії XVIII ст. // Labyrinths of Reality: Collection of scientific works. Montreal: CPM «ASF», 2021. Issue 8 (13). P. 73-76.</p> <p>4. Колєватов О.О. Організація кінних заводів в Слобідсько-Українських військових поселеннях у першій чверті XIX ст. // Комплексний підхід до модернізації науки: методи, моделі та мультидисциплінарність: матеріали II Міжнародної наукової конференції, м. Чернівці, 26 серпня, 2022 р. / Міжнародний центр наукових досліджень. Вінниця: Європейська наукова платформа, 2022. С. 445-447.</p> <p>5. Колєватов О.О., Крук О.І., Ясновська Л.В. Пам'яткоохоронна діяльність на Чернігівщині в 20 – 30-х рр. XX ст. // Шрагівські читання. 2022. №5. С. 51-60. П 19.</p> <p>Член Національної спілки краєзнавців України. Членський квиток № 2744</p>	
329824	Кологойда Антоніна Вікторівна	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Механічної інженерії, технологій та транспорту	<p>Диплом бакалавра, Чернігівський державний технологічний університет, рік закінчення: 2006, спеціальність: 0902 Інженерна механіка, Диплом спеціаліста, Чернігівський державний технологічний університет, рік закінчення: 2007, спеціальність: 090203 Металорізальн</p>	11	ОК20 Проектування підприємств харчової промисловості з основами САПР	<p>Підвищення кваліфікації</p> <p>1. Науково-педагогічне стажування «Спільні цінності, підходи та вимоги до реалізації освітнього процесу в підготовці фахівців з технічних напрямів в Україні та країнах ЄС» м. Влоцлавек, Республіка Польща з 22.11.2021 по 31.12.2021. Свідотство №TSI-223108-KSW від 31.12.2021 (6 кредитів, 180 год.) Виконуються пункти П 1, П 2, П 4, П 12. П.1</p> <p>Scopus: 1. V.V. Kalchenko1, S.D.</p>

і верстати та системи,  
Диплом  
кандидата наук  
ДК 055332,  
виданий  
16.12.2019

Tsybulya1, A.V.  
Kolohoida1, Ye.Yu.  
Sakhno, S.V. Boyko1  
(2021) Determination  
of the cutting force  
components while milli  
ng cylindrical surfaces  
with an oriented tool /  
ISSN 2071-2227, E-  
ISSN 2223-2362,  
Naukovyi Visnyk  
Natsionalnoho  
Hirnychoho  
Universytetu, №2, 82-  
88.  
<https://doi.org/10.33271/nvngu/2021-2/082>.  
2. Kalchenko V.,  
Kalchenko V.,  
Kalchenko O.,  
Kolohoida A., Sira N.  
(2021) Simulation of  
Metal Transition and  
Shaping Process by  
Oriented Turning Tools  
with Indexable Inserts  
of a Shaft. In:  
Tonkonogyi V. et al.  
(eds) Advanced  
Manufacturing  
Processes II.  
InterPartner 2020.  
Lecture Notes in  
Mechanical  
Engineering. Springer,  
Cham. pp 524-533  
[https://doi.org/10.1007/978-3-030-68014-5\\_51](https://doi.org/10.1007/978-3-030-68014-5_51)  
фахові видання  
України:  
1. Кологойда А., Пасов  
Г. Використання  
САПР при розрахунку  
та проектуванні  
коробок швидкостей  
верстатів // Технічні  
науки та технології :  
науковий журнал /  
Черніг. нац. технол.  
ун-т. – Чернігів :  
ЧНТУ, 2017. – № 3 (9).  
– С. 44-50.  
2. Пасов Г.,  
Следнікова О.,  
Кологойда А.  
Анімаційне  
моделювання  
рейкових та  
черв'ячно-рейкових  
передач для  
створення  
прямолінійного  
поступального руху //  
Технічні науки та  
технології : науковий  
журнал / Черніг. нац.  
технол. ун-т. –  
Чернігів : ЧНТУ, 2017.  
– № 4 (10). – С. 27-32.  
3. Кальченко В.І.  
Розрахунок сил  
різання одиничним  
абразивним зерном  
орієнтованого  
шліфувального круга  
/ В.І. Кальченко, В.В.  
Кальченко, А.В.  
Кологойда, Я.В.  
Кужельний //  
Технічні науки та

технології. – 2018. – №3 (13). – С. 9–17.

4. Сіра Н.М.  
Теоретичне та експериментальне дослідження процесу двостороннього шліфування торців деталей з різними діаметрами / Н.М. Сіра, А.В. Кологойда, О.О. Литвин, Д.В. Кальченко // Вчені записки Таврійського національного університету ім. В.І. Вернадського Серія: Технічні науки. – 2018. – том 29(68) №5. – С. 19-26

5. Кальченко В.І.  
Однопрохідне доводочне шліфування зі схрещеними осями круга та циліндричної деталі/ В.І. Кальченко, А.В. Кологойда, Я.В. Кужельний, В.В. Морочко // Технічні науки та технології. – 2018. – №4 (14). – С. 9–17.

6. Сіра Н.М.  
Визначення сил різання при чистовому шліфуванні циліндричної та голчастої поверхонь валика текстильної машини /Н.М. Сіра, А.В. Кологойда, О.О. Литвин, Д.В. Кальченко // Технічні науки та технології. – 2019. – №1 (15). – С. 63–72.

7. Кологойда А.В.  
Дослідження процесу обробки текстильних валиків та барабанів /А.В. Кологойда // Вчені записки Таврійського національного університету ім. В.І. Вернадського Серія: Технічні науки. – 2019. – том 30(69) №2 2019. – С. 10-15.

8. Сіра Н.М.  
Дослідження динамічних характеристик при чистовому шліфуванні циліндричної та голчастої поверхонь валика текстильної машини /Н.М. Сіра, А.В. Кологойда, О.О. Литвин, Д.В. Кальченко // Технічні науки та технології. – 2019. – №2 (16). – С. 44-53.

П.2

1. Пат. 134080  
Україна, МПК В24В 5/04 / Кальченко В.І., Кальченко В.В., Сіра Н.М., Кологойда А.В.,



Кужельний Я.В.,  
Кальченко Д.В.,  
Морочко В.В.,  
Аксьонова О.О. Спосіб  
круглого чистового  
шліфування  
периферією  
орієнтованого круга.  
Опубл. 25.04.2019.  
Бюл. №8. 4 ст.

2. Пат. 136841 Україна,  
МПК В23В 1/00 /  
Кальченко В.І.,  
Кальченко В.В.,  
Кологойда А.В.,  
Кальченко Д.В. Спосіб  
безвершинного  
точіння різцем зі  
зміню багатогранною  
пластинкою. Опубл.  
10.09.2019. Бюл. №17.  
9 ст. заявка у 2019  
02398.

3. Пат. 136804  
Україна, МПК В24В  
7/00 / Рудик А.В.,  
Рудик В.В., Кологойда  
А.В. Пристрій  
шліфувальної бабки  
заточувального  
верста-га з ЧПК  
моделі ВЗ208Фз.  
Опубл. 10.09.2019.  
Бюл. №17. 4 ст. заявка  
у 2018 05289

4. Пат. 145383  
Україна, МПК В24В  
5/04 / Кальченко В.І.,  
Кальченко В.В., Сіра  
Н.М., Кологойда А.В.,  
Венжега В.І.,  
Кальченко Д.В.,  
Морочко В.В. Спосіб  
шліфування  
циліндричних  
поверхонь зі  
схрещеними осями  
круга і деталі. Опубл.  
10.12.2020. Бюл. №23.  
8 ст. заявка у 2020  
03463

5. Пат. 145532 Україна,  
МПК В23С 3/08 /  
Кальченко В.В.,  
Кальченко В.І., Сіра  
Н.М., Кологойда А.В.,  
Следнікова О.С.,  
Винни В.О.,  
Кальченко Д.В., Скляр  
В.М., Морочко В.В.  
Спосіб фрезерування  
кулачків  
розподільного валу.  
Опубл. 28.12.2020.  
Бюл. №24. 3 ст. заявка  
у 2020 03135

П.4  
1. Просторове  
моделювання у  
системі DELCAM  
PowerShare.  
Методичні вказівки до  
виконання  
розрахунково-  
графічної роботи з  
обов'язкової  
дисципліни «САПР  
верстатів та  
інструментів» для  
студентів за  
спеціальністю 133 –

Галузеве машинобудування денної форми навчання / Укл.: Кологойда А.В., Сіра Н.М. Чернігів: ЧНТУ, 2019. – 137 с. 7,9 ум.др.арк.

2. Захист інтелектуальної власності: метод. вказівки до виконання практич. занять з дисципліни «Захист інтелектуальної власності» підгот. здобувачів вищ. освіти другого (магістер.) рівня освіт. програми «Автомобільний транспорт» / уклад.: Г.В. Пасов, А.В. Кологойда, О.С. Следнікова. – Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – 82 с. Ум. др. арк. 4.8.

3. Захист інтелектуальної власності : метод. вказівки до виконання практич. занять з дисципліни «Захист інтелектуальної власності» підгот. здобувачів вищ. освіти другого (магістер.) рівня освіт. програми «Галузеве машинобудування» / уклад.: Г. В. Пасов, А. В. Кологойда, О. С. Следнікова. – Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – 123 с. Ум. др. арк. 7.1. П.12

1. Кологойда А.В. Однопрохідне доводочне шліфування зі схрещеними осями круга та текстильного валика / Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі: Всеукраїнська науково-практична конференція студентів, аспірантів та молодих учених (м. Чернігів, 10-11 квітня 2019 р.): збірник тез доповідей. - Чернігів: Черніг. нац. технол. ун-т, 2019. С. 15-17.

2. Кологойда А.В. Підвищення ефективності шліфування циліндричної та голчастої поверхонь зі схрещеними осями круга і валика текстильної машини / Комплексне забезпечення якості технологічних

процесів та систем (КЗЯТПС – 2019): матеріали тез доповідей IX Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів, 14-16 травня 2019 р.): у 2-х т. / Чернігівський національний технологічний університет [та ін.]; Чернігів: ЧНТУ, 2019. – Т. 1. – С. 76-77.

3. Simulation of Metal Transition and Shaping Processes by Oriented Turning Tools with Indexable Insert of Shaft / Volodymyr Kalchenko, Vitaliy Kalchenko, Olga Kalchenko, Antonina Kolohoida and Nataliia Sira / 2nd Grabchenko's International Conference on Advanced Manufacturing Processes. September 8-11, 2020. Odessa, Ukraine, p. 97.

4. Кологойда А.В., Іваненко К.М., Костенко І.А., Волкова Р.М. Використання інформаційних технологій при викладанні дисципліни проектування підприємств харчової промисловості з основами сапр в умовах дистанційного навчання // Recent Trends in Science: Proceedings of the 1st International Scientific and Practical Internet Conference, May 5-6, 2022. FOP Marenichenko V.V., Dnipro, Ukraine, P.115-116.

5. Кологойда А.В. Методика використання САД/САЕ програм з метою конструювання та дослідження деталей автомобільного транспорту. / Scientific and pedagogical internship «Shared values, approaches, and requirements for the implementation of an educational process during training engineering specialists in Ukraine and EU countries»: Internship proceedings, November 22 – December 31, 2021. Wloclawek, Republic of Poland: «Baltija Publishing», 2021. – 38-41 С.

						6. Кологойда А.В., Пасов Г.В. Огляд тенденцій проектування обладнання та підприємств харчової промисловості з використанням засобів САПР/ Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2022) : матеріали тез доповідей XII Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів, 26–27 травня 2022 р.) : у 2 т. / Національний університет «Чернігівська політехніка» [та ін.] ; відп. за вип.: Єрошенко Андрій Михайлович [та ін.]. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – Т. 1. – с. 240 – 241.	
211150	Гаценко Ірина Олександрівна	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Економіки	Диплом магістра, Хмельницький національний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 035 Філологія, Диплом магістра, Хмельницький національний університет, рік закінчення: 2020, спеціальність: 035 Філологія, Диплом кандидата наук ДК 023448, виданий 14.04.2004, Атестат доцента 02ДЦ 013130, виданий 15.06.2006	24	ОК5 Фахова українська мова та основи ділової комунікації	Підвищення кваліфікації Національний університет ім. Т.Г. Шевченка «Чернігівський колегіум», кафедра української мови і літератури, 2017 р., наказ ЧНТУ №27від 27.02.2017 р. Виконуються пункти: П 1, П 4, П 7, П 9, П 14 П 1 1) Гаценко І.О. Трансформація світомоделюючих можливостей сучасного жанру загадки // Наукові записки Національного університету «Острозька академія»: збірник наукових праць. Серія „Філологічна”. – Острог: Видавництво Національного університету „Острозька академія”. – 2017р. – Вип. 56. – 2017. – С. 158-162 (фаховий). 2) Гаценко І.О. Мовна картина світу і картина світу в українських народних загадках //Проблеми семантики, прагматики та когнітивної лінгвістики. Зб. наук. праць / Відп. ред. Н.М. Корбозерова. Випуск 34. – К. :Київський національний

університет імені  
Тараса Шевченка,  
2017. – С. 38-44  
(Фаховий).

3) Гаценко І.О.  
Своєрідність загадки  
як жанру  
фольклорного  
дискурсу// Наукові  
записки  
Національного  
університету  
"Острозька академія":  
Серія "Філологія".  
Острог: Вид-ва на  
УОА. - 2018 Вип. 1(69).  
Ч. 1. - С.107-111  
(Фаховий).

4) Гаценко І.О.  
Особливості загадки  
як художнього тексту  
// Південний архів.  
Збірник наукових  
праць. Філологічні  
науки. - Херсон, 2018.  
С. 121-127

5) Гаценко І.О.  
Лексико-семантичні  
особливості  
українських народних  
загадок //  
Закарпатські  
філологічні студії  
№12 2019 С.23-29  
(Фаховий)

6) Гаценко І.О.  
Загадка як текст і  
знак. Наукові записки  
Національного  
університету  
«Острозька академія»:  
серія «Філологія».  
Острог: Вид-во  
НаУОА, 2019. Вип.  
8(76). С. 3–6  
(Фаховий).

7) Гаценко І.О.  
Основні аспекти  
викладання  
дисципліни «Фахова  
українська мова» для  
студентів технічних  
спеціальностей «Вчені  
записки Таврійського  
національного  
університету імені В. І.  
Вернадського. Серія:  
Філологія. Соціальні  
комунікації» Том 31  
(70) № 4, 2020. с. 18-  
23

8) Гаценко І.О., Крук  
О.І. Риторика як  
важлива складова  
професійної  
підготовки студентів /  
Закарпатські  
філологічні студії .  
-№19. – 2021. С.27-33.  
П 4

1. Фахова українська  
мова та основи ділової  
комунікації :  
методичні вказівки до  
практичних занять і  
самостійної роботи  
для здобувачів  
бакалаврського рівня  
вищої освіти  
спеціальностей: 073  
Менеджмент, 076

						<p>Підприємництво, торгівля та біржова діяльність, 181 Харчові технології, 281 Публічне управління та адміністрування / Укл. І. О. Гаценко. - Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка». - 2022. - 70 с.</p> <p>2. Фахова українська мова та основи академічного письма: метод. посібник для підгот. бакалаврів спец. 262 "Правоохоронна діяльність" / уклад. І. О. Гаценко. - Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2020. – 77 с.</p> <p>3. Фахова українська мова та основи ділової комунікації : метод. вказівки до практич. занять, самоств. роботи для підгот. бакалаврів спец. 121 "Інженерія програмного забезпечення", 123 "Комп'ютерна інженерія" / уклад. І. О. Гаценко. - Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2020. - 70 с.</p> <p>П 7 Експерт Українського центру оцінювання якості освіти (автор та експерт тестових завдань з української мови)</p> <p>П 9 Член журі Міжнародного конкурсу з української мови імені Петра Яцика Міжнародного мовно-літературного конкурсу учнівської та студентської молоді імені Тараса Шевченка. Експерт Українського центру оцінювання якості освіти (автор та експерт тестових завдань з української мови)</p> <p>П 14 1) Студентки База К. та Корицька А. зайняли III місце в VIII Міжнародному мовно-літературному конкурсі імені Т. Шевченка. (2018р.)</p>	
328042	Буяльська Наталія Павлівна	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Менеджменту, харчових технологій та торгівлі	Диплом магістра, Чернігівський національний технологічний університет, рік закінчення: 2017, спеціальність:	18	ОК15 Технологія води і водопідготовки харчових виробництв	Підвищення кваліфікації: Диплом магістра М17 № 008817, спеціальність «Економіка довкілля і природних ресурсів», 2017 р. Виконуються пункти

8.18010017  
економіка  
довкілля і  
природних  
ресурсів,  
Диплом  
кандидата наук  
ДК 029769,  
виданий  
08.06.2005,  
Атестат  
доцента 12ДЦ  
026187,  
виданий  
20.01.2011

П 1, П 3, П 4, П 8, П 9,  
П 11  
П 1:  
Scopus:  
1) Improving water  
purification efficiency  
as a way to  
environmental safety  
and resource saving.  
Starchak V. G., Tsybulia  
S. D., Ivanenko K. N.,  
Buialska N. P.,  
Kostenko I. A. // Water  
and Ecology: problems  
and solutions, 2018. №  
3 (75) - pp. 48-53.  
Фахові:  
2) Замай, Ж. В.  
Інформаційні  
технології при  
водопідготовці та  
можливості її  
автоматизації на  
прикладі виробництва  
питної води  
«Сіверська» / Ж. В.  
Замай, С. Г. Боровик,  
І. А. Костенко, Г. В.  
Пасов, Н. П.  
Буяльська, С. Д.  
Цибуля // Технічні  
науки та технології. –  
2021. – № 3(25). – С.  
220-228.  
3) Замай Ж., Дзюба В.,  
Буяльська Н.  
Дослідження  
можливості  
доочищення стічних  
вод  
молокопереробних  
заводів за допомогою  
біопрепаратів//  
Технічні науки та  
технології. 2020. № 3  
(21). - С. 286-292.  
4) Денисова Н.М.,  
Гаркава А. В.,  
Буяльська Н.П.  
Використання  
зброженого  
яблучного соку в  
технології  
виробництва житньо-  
пшеничного хліба//  
Технічні науки та  
технології. - 2019. - №  
2 (16). - С. 129-136.  
5) Буяльська, Н. П.  
Використання  
сорбентів для  
зниження  
концентрації важких  
металів у молочній  
сировині / Н. П.  
Буяльська, О. Ю.  
Купчик, Н. М.  
Денисова // Технічні  
науки та технології. -  
2019. - № 1 (15). - С.  
181–188.  
П 3:  
1) Підвищення  
харчової цінності  
хлібобулочних і  
борошняних  
кондитерських  
виробів: / Н.П.  
Буяльська, О.Л.  
Гуменюк, Н.М.  
Денисова, В.М.

Челябієва. Чернігів: ЧНТУ. - 2020. - 122 с.

2) Буяльська Н.П., Хоменко І.О. Еколого-економічна ефективність використання елегазу// Економіко-екологічні аспекти сталого розвитку [Текст] : [колект.] монографія / [В. М. Базилевич та ін.] ; за заг. ред. д-ра екон. наук Ж. В. Дерій ; Чернігів. нац. технол. ун-т. – Чернігів : ЧНТУ, 2017 – С. 19-31.

П 4

1) Технологія води та водопідготовки харчових виробництв : метод. вказівки до виконання лаб. робіт для здобувачів вищ. освіти першого (бакалавр.) рівня спец. 181 «Харчові технології» / уклад.: Н. П. Буяльська, В. М. Челябієва, Н. М. Денисова. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – 63 с.

2) Технологія води та водопідготовки харчових виробництв : конспект лекцій для здобувачів вищ. освіти першого (бакалавр.) рівня спец. 181 «Харчові технології» / уклад.: Н. П. Буяльська, С. Д. Цибуля, Н. М. Денисова. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – 83 с.

3) Технологія води та водопідготовки харчових виробництв : метод. вказівки до самост. роботи для здобувачів вищ. освіти першого (бакалавр.) рівня спец. 181 «Харчові технології» / уклад.: Н. П. Буяльська, Н. М. Денисова, В. М. Челябієва. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – 92 с.

П 8.

Член редакційної колегії наукового видання, включене до переліку наукових фахових видань України - Технічні науки та технології : науковий журнал / Чернігів. нац. технол. ун-т. – Чернігів

П 9:

Член Експертної ради МОН, секція: Нові технології екологічно



						<p>чистого виробництва та будівництва, охорони навколишнього природного середовища, видобутку та переробки корисних копалин; хімічні процеси та речовини в екології; раціональне природокористування (2018 – 2021).</p> <p>П.11 Договір про надання науково-консультативних послуг від «08» жовтня 2019 р. з товариством з обмеженою відповідальністю «Нептун» на проведення науково-консультативних послуг з обґрунтування технологічного режиму очистки води питної з метою мінімізації втрат в системі очистки води ECOSOF та отримання оптимального складу води питної</p>	
319436	Косач Ірина Анатоліївна	Професор, Основне місце роботи	ННІ Менеджменту, харчових технологій та торгівлі	<p>Диплом спеціаліста, Чернігівський державний технологічний університет, рік закінчення: 2000, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом доктора наук ДД 007071, виданий 16.05.2018, Диплом кандидата наук ДК 030545, виданий 15.12.2005, Аттестат доцента 12ДЦ 019548, виданий 03.07.2008, Аттестат професора АП 002291, виданий 26.11.2020</p>	20	ОК6 Основи академічного письма	<p>Підвищення кваліфікації International summer school «Managing projects which improve the world» (Болгарія, 8-16 вересня 2018 р.). Програма «Public Management and Business Administration» обсягом 120 годин ( 4 кредити ЄКТС) Виконуються пункти: П 1, П 3, П 4, П 5, П 6, П 8, П 12</p> <p>П1. 1) Косач І.А. Синергетична методологія в дослідженні функціонування проектно-орієнтованих підприємств / І.А. Косач, Г.В.Старченко//Причорноморські економічні студії. - 2019.- Випуск 42. - С. 88-92. 2) Косач І.А. Концептуальні положення мотиваційного механізму інтеграційних процесів на засадах державно-приватного партнерства в АПК[Електронний ресурс ]/І.А.Косач//Східна Європа:економіка, бізнес та управління.-</p>

2017.-№3(08). Режим доступу до ресурсу: <http://www.easterneur-ore-ebm.in.ua/8-2017-ukr>

3) Косач І.А. Державно-приватне партнерство як інструмент розвитку малого бізнесу в АПК України/І.А.Косач// Аграрний вісник Причорномор'я. Економічні науки. Випуск 82.- 2016.- С.26-36

4) Косач І.А. Системна методологія в дослідженні інтеграційних процесів в АПК на засадах державно-приватного партнерства / І.А. Косач// Агросвіт. - 2017.- №12(червень). - С.31-36

5) Косач І.А. Оцінка стану вихідних позицій агропромислового виробництва як передумов формування інтеграційних підприємницьких структур на засадах державно-приватного партнерства/І.А.Косач // Науковий вісник Полісся № 2 (10), ч. 1, 2017.- с. 195-199. (Web of Science)

6) Косач І.А. Особливості формування інтеграційних підприємницьких агропромислових структур у контексті відносин державно-приватного партнерства/ О.І.Гонта, І.А. Косач// Науковий вісник Полісся № 1 (9), ч. 1, 2017.- С.25-29. ( Web of Science)

7) Косач І.А. Проблематика підходів до визначення поняття «державно-приватне партнерство»/ І.А. Косач, Д.В. Голубчик, О.В. Куринська// Науковий вісник Полісся № 4 (8), ч. 1.- 2016.- С.70-74 (наукометрична база Web of Science)

8) Kosach I.A.ROLE OF COMMISSION RECEIPTS IN FORMATION OF THE REVENUE OF THE COMMERCIAL BANK/I. A. Kosach, A. V. Zhavoronok, M. F. Fedyshyn, A. S. Abramova//Financial

and credit activity:  
problems of theory and  
practice.-  
2019.-№4(31)-pp.22-  
30. (Web of Science)  
9) Kosach, I., Duka, A.,  
Starchenko, G.,  
Myhaylovska, O.,  
Zhavoronok, A. (2020).  
Socioeconomic viability  
of public management  
in the context of  
European  
integration processes.  
Administratie si  
Management Public, 35,  
139-152.( Scopus)  
ПЗ.  
Косач І.А.  
Інтеграційні процеси  
в АПК України і  
державно-приватне  
партнерство: теорія,  
методологія,  
практика: Монографія  
[Текст]- Ніжин : ФОП  
Луцяненко В.В. ТПК  
Орхідея, 2017. – 350 с.

П 4  
1. Державна  
економічна політика:  
конспект лекцій для  
здобувачів вищ. освіти  
освіт. ступеню  
«магістр» ден. та заоч.  
форми навчання спец.  
281 «Публічне  
управління та  
адміністрування» /  
уклад. І. А. Косач. –  
Чернігів, 2020. – 48 с.  
2. Управління  
інтеграційними  
процесами: методичні  
вказівки до  
практичних занять  
для здобувачів вищої  
освіти освітнього  
ступеню «бакалавр»  
денної та заочної  
форми навчання  
спеціальності 073  
«Менеджмент»: /Укл.:  
Косач І.А., Ітченко  
Д.М. – Чернігів, 2020.  
–24 с.  
3. Менеджмент  
організацій : конспект  
лекцій для здобувачів  
вищ. освіти освіт.  
ступеню "магістр» ден.  
та заоч. форми  
навчання спец. 073  
«Менеджмент» /  
уклад. І. А. Косач. -  
Чернігів : ЧНТУ, 2019.  
– 111 с.

П5  
Доктор економічних  
наук 2018 рік,  
08.00.03 - економіка  
та управління  
народним  
господарством

П6  
1) Філіппова Наталія  
Володимирівна-  
кандидат економічних  
наук 08.00.03 -  
економіка та

управління народним господарством (2013);  
2) Міщенко Олег Леонідович - кандидат економічних наук 08.00.03 - економіка та управління народним господарством (2020).  
3) Дегтярьов Артем Віталійович – доктор філософії зі спеціальності 281 «Публічне управління та адміністрування» (2021).  
П8  
1) "Науково-прикладні засади реалізації державної політики розвитку підприємництва в умовах децентралізації влади"(№ держ. реєстрації 0120U101816) (2020-2024р.р.) – керівник  
2) «Формування новітніх принципів децентралізації системи управління державою» (№ 0114U004425) 04.2014-04.2019 – виконавець  
3) «Європейський досвід інноваційного розвитку системи публічного управління для забезпечення суспільної стабільності України (№0120U104277) - 09.2020-09.2023 - відповідальний виконавець  
4) Член редакційної колегії наукового журналу "European journal of accounting, finance & business" (Румунія)  
П 12  
1) Kosach I. The foreign experience of PPP in agriculture// Current trends of Public Management: collective monograph/ [collection of scientific papers; edited by Shkarlet Sergiy, Doctor of Economic Science, Professor, Rector of Chernihiv National University of Technology]. Published by Academic Society of Michal Baludansky, Kosice, Slovakia, 2017 – 193 p. – (educational-scientific series: "Public management and administration"; issue 7). Printed by UK Technical University of Kosice, Slovakia: Printing 300. P. 155-166.

						<p>2) Косач І.А. Актуальність державно-приватного партнерства в контексті модернізації публічного управління. Організаційно-правові аспекти публічного управління в Україні: Матеріали V Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції (Полтава, 12 квітня 2018 р.). Полтава: ПолтНТУ. 2018. С.33-35.</p> <p>3) Косач І.А. Теоретичний базис державно-приватного партнерства. Організаційно-правові аспекти публічного управління в Україні: Матеріали IV Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції (Полтава, 27 квітня 2017 р.). Полтава: ПолтНТУ. 2017. С.39-41.</p> <p>4) Косач І.А. Партнерство держави та бізнесу в умовах децентралізації влади. Сучасна парадигма публічного управління : Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції 12 листопада 2019 р. / За наук. ред. к.е.н., доцента Стасишина А.В. Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2020. - С.392-395.</p> <p>5) Косач И. А. Информационные технологии в государственно-частном партнерстве. Проблемы социально-ориентированного инновационного развития белорусского общества и профсоюзы: материалы XX Республиканской научно-практической конференции (Гомель, 4 февраля 2016 г.). Гомель: Гомельский филиал Международного университета «МИТСО», 2016. С. 356–358.</p>	
335711	Нітченко Алла Григорівна	Доцент, Основне місце роботи	Юридичний	Диплом кандидата наук ДК 004613, виданий 17.05.2012, Атестат	22	ОК7 Громадянська освіта	Підвищення кваліфікації: 1) Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки

доцента 12/ДЦ  
038076,  
виданий  
14.02.2014

спеціалістів зі спеціальності 081 «Право» Вищого навчального закладу Укркоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі». Свідоцтво № ПК 01597997\08111-18 від 26.01.2018

2) Стажування в Науково-дослідному інституті інтелектуальної власності Національної академії правових наук України (м. Київ). Вересень 2018 р. – березень 2019 р. Свідоцтво № 41 від 25.03.2019 р.

3) Creativity campus. Creativity campus course, which represents the first component of the programme «Developing Competence Based Teaching and Learning» 16.10-19.10.2018 у. Certificate. (36-hours)

4) «Uczciwosc akademicka» program stazu naukowego w Wyższym Seminarium Duchownym Stowarzyszenia Apostolstwa Katolickiego. Warszawa. Certyfikat DA- 051-02 z 08.02.2019 r.

5) Critical Thinking and Problem Solving Campus. The 36- hour Critical Thinking and Problem Solving Campus course, which represents the second component of the programme «Developing Competence Based Teaching and Learning». 20-23 march 2019 р. Certificate

6) Уміти. Центр нової освіти Івана Іванова. Сертифікат про підвищення кваліфікації і завершення міні-курсів: використання планшетів і смартфонів у навчанні; використання QR-кодів у навчанні; проведення швидких тестувань та опитувань № 84636 від 14.12.2019/

7) Підвищення кваліфікації за освітньою програмою вебінару «Створення

віртуальної квест-кімнати» за дистанційною формою навчання. SchoolHub.  
Сертифікат 21/1885 від 16.02.2021 (2 год./0.1 кредит)/ 8) Підвищення кваліфікації за освітньою програмою вебінару «Web-quest – сучасна технологія навчання» за дистанційною формою навчання». SchoolHub.  
Сертифікат 21/1948 від 19.02.2021 (2 год./0.1 кредит)/ 9) Підвищення кваліфікації за освітньою програмою вебінару «Використання карт знань в освітньому процесі» SchoolHub.  
Сертифікат 21/4680 від 08.10.2021 (2 год./0.1 кредит) 10) Підвищення кваліфікації з Курсу професійного розвитку «Якість вищої освіти у контексті вимог до акредитації освітніх програм: роль викладачів» на базі Навчально-наукового інституту менеджменту та освіти дорослих, Вищого навчального закладу «Університету економіки та права «Крок». Свідоцтво №КР 04635922/000730-21 від 18 червня 2021 р. (1 кредит)  
11) Підвищення кваліфікації за програмою для педагогічних і науково-педагогічних працівників «Автор онлайн-курсу». ГО «Академія гармонізації особистості». Сертифікат № А-0048 від 28 липня 2021 р. (20 год.)  
12) Міжнародна програма підвищення кваліфікації керівників закладів освіти, педагогічних та науково-педагогічних працівників «Разом із Визначними Лідерами Сучасності: Цінності, Досвід, Знання, Компетентності і Технології для Формування Успішної Особистості та Трансформації

Оточуючого Світу».  
Міжнародний  
сертифікат № 1537 /  
15 липня 2021 р. (120  
годин, 4 кредита)  
13) International  
professional  
development program  
«Management of  
projects activities in  
education». June 02-  
September 28, 2021,  
Krakow.  
POWR.03.01.00-00-  
WO24/18 Certifies (180  
hours)  
14) Has successfully  
completed the  
professional  
development course “II  
International School of  
Facilitation” organized  
by Lodz University of  
Social Sciences (UNS)  
in cooperation with  
Central European  
Academy Studies and  
Certifications (CEASC)  
in October-December  
2012. Lodz. Certificate  
on completion of an  
international  
professional  
development program  
№ 2021/12/1168 (60  
hours)  
Виконуються пункти:  
П.1, П.4, П.10, П.12,  
П.14, П.19  
П 1:  
1) Нітченко А., Штаба  
Ю. Дискримінація та  
рівень толерантності:  
українська й  
міжнародна актуальна  
практика вирішення  
можливих проблем.  
Юридичний  
бюлетень. 2020. №  
17 С.45-53.  
Doi.org/10.32850/LB24  
14-4207.2020.17.05  
2) Нітченко А.Г.,  
Морська Н.Л. Правові  
засади інноваційної  
діяльності.  
Міжнародний  
науковий журнал  
«Інтернаука» Серія:  
Юридичні науки.  
2020. № 8 (31).С.74-82  
Doi.org/10.25313/2520-  
2308-2020-9-6307  
3) Olena H. Kozynets,  
Alla G. Nitchenko,  
Oleksandr M. Holovko,  
Svitlana O. Shestakova,  
Leonid L. Tarasenko  
Implementation of  
Human Economic  
Rights in Transition  
States. International  
Journal of Economics  
and Business  
Administration. Volume  
VIII, Special Issue 1,  
2020, pp. 273-283.  
DOI:  
10.35808/ijeba/548  
4) Olena Kozynets, Alla  
Nitchenko, Andrii



Kholostenko, Petro  
Zhovtan, Larysa Luhosh  
Tools and methods of  
work of law  
enforcement agencies  
in the sphere of  
economic law  
infringements. WSEAS  
TRANSACTIONS on  
BUSINESS and  
ECONOMICS. 2021,  
Volume 18, P.606-618.  
DOI:  
10.37394/23207.2021.1  
8.60 (Scopus)

5) Iryna Litvinova  
Andrii Ivanov Alina  
Suprun Alla Nitchenko  
Olen Stets (2021)  
Impact of the  
pandemicon the  
personal freedom  
limitation ( Personal  
freedom includes  
freedom of mobility).  
AD ALTA: Journal of  
Interdisciplinary  
Research 11/02-XXIV,  
pp.40-45 (WoS)  
П 4:

1) Громадянська  
освіта. Методичні  
вказівки до  
семінарських занять  
для здобувачів вищої  
освіти першого  
(бакалаврського)  
рівня спеціальності  
181 «Харчові  
технології» денної  
форми навчання /  
Укл. А.Г. Нітченко.  
Чернігів: ННІ права і  
соціальних технологій  
НУ «Чернігівська  
політехніка», 2021  
(електронний ресурс)

2) Громадянська  
освіта. Методичні  
вказівки до  
самостійної роботи  
для здобувачів вищої  
освіти першого  
(бакалаврського)  
рівня спеціальності  
181 «Харчові  
технології» денної  
форми навчання /  
Укл. А.Г. Нітченко.  
Чернігів: ННІ права і  
соціальних технологій  
НУ «Чернігівська  
політехніка», 2021  
(електронний ресурс)  
П 10:

1. Uczestniczyła w  
projekcie europejskim  
realizowanym przez  
Akademie Ignatianum  
w Krakowie «Polska dla  
początkujących i  
średnio  
zaawansowanych»  
01.06-28.09.2021.  
Certyfikat uczestnictwa  
POWR.03.01.00-00-  
WO24/18

2) Амбасадорка  
проекту «Програма з  
розширення  
можливостей заради

відновлення порозуміння для лідерів громад в Україні «Мир у цифровий час» / Empowerment Peace and Post-Conflict Reconstruction Programme for Community Leaders in Ukraine «Peace in Digital Era»» (15.08.2021 р. – 31.12.2022 р.) Проект фінансується Інститутом зовнішніх культурних зв'язків (IFA) коштами Міністерства закордонних справ Федеративної Республіки Німеччина.

3) Тренерка, членкиня проєктної команди правозахисної програми для лідерів громад «Я – Медіа» (вересень 2021 р. - червень 2022 р.). Проект фінансується коштами Міністерства закордонних справ Естонської Республіки.

П 12:

1) Нітченко А.Г. Новомлинець А.О. Система гарантій конституційного ладу України. Актуальні питання теорії та практики в галузі права, освіти, соціальних та поведінкових наук – 2021: матеріали міжнар. наук.- практ. конф. (м. Чернігів, 22–23 квіт. 2021 р.) / гол. ред. О. М. Тогочинський; Академія Державної пенітенціарної служби. Чернігів: Академія ДІТС, 2021. С.321-324.

2) Шавша А.В. Нітченко А.Г. Конституційний контроль як напрямок правоохоронної діяльності. Авіація, промисловість, суспільство : матеріали II Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Кременчук, 12 трав. 2021 р.) : у 2 ч. / МВС України, Харків. нац. ун-т внутр. справ, Кременчуц. льотн. коледж. Харків : ХНУВС, 2021. Ч. 1. С.538-541.

3) Нітченко А. Г., Ігнатенко С.В. Ефективність застосування кейс-методу при фаховій підготовці майбутніх

						<p>юристів у закладах вищої освіти. Актуальні проблеми юридичної науки та практики. 2019. № 1 (5). С. 66-70.</p> <p>4) Нітченко А.Г., Карповець В.С. Конституційна скарга як механізм правового захисту. Правове регулювання суспільних відносин: перспективні напрями на шляху до сталого розвитку: Матеріали міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 14–15 травня 2021 р. К.: Таврійський національний університет імені В. І. Вернадського, 2021. С.25-27</p> <p>5) Мишаста Т. Б., Нітченко А. Г. Захист права на недоторканість житла в умовах пандемії коронавірусу COVID-19. Захист прав людини в умовах пандемії: матеріали всеукр. наук.-практ. конф., Київ, 16 грудня 2020 р., К.: Вид-во Європейського університету, 2020. С.62-64.</p> <p>6) Нітченко А. Г., Карповець В.С. Обмеження права свободи пересування громадян під час пандемії. Захист прав людини в умовах пандемії: матеріали всеукр. наук.-практ. конф., Київ, 16 грудня 2020 р., К.: Вид-во Європейського університету, 2020. С.69-71</p> <p>П 14: Науковий керівник Наукового гуртка здобувачів вищої освіти «Правник» П 19: членкіня ГО «Центр гендерної освіти» НУ «Чернігівська політехніка»</p>	
326918	Костенко Ігор Андрійович	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Менеджменту, харчових технологій та торгівлі	Диплом кандидата наук ДК 013054, виданий 09.01.2002, Атестат доцента 02ДЦ 014880, виданий 16.06.2005	26	ОК8 БЖД та ООП	<p>Підвищення кваліфікації: 1) ЧНТУ, Свідоцтво про підвищення кваліфікації 1СПК 000018, “Інноваційні технології навчання: методи та практика”, 22.06.2020 по 26.06.2020, 3 кредити. 2) НУ "Чернігівська політехніка", Свідоцтво про підвищення кваліфікації 1СПК 000049, “Наука та</p>

освіта в умовах інформаційного суспільства”, 09.11.2020 по 17.11.2020, 3 кредити.

3) Головний навчально-методичний центр Держпраці, Посвідчення № 549-21-?, “Програма для викладачів з охорони праці ВНЗ”, 04.11.2021 по 08.11.2021, 1,3 кредити.

Виконуються пункти: П1, П4, П8, П12, П19 П.1

Scopus

1) Effect of radioactive contamination of the medium on the durability of steel 20 / S.D. Tsybulya, V.G. Starchak, K.N. Ivanenko, N.P. Buyalskaya, I.A. Kostenko // Radiochemistry, September 2017, Volume 59, Issue 5, pp 534–539.

2) Improving water purification efficiency as a way to environmental safety and resource saving. Starchak V. G., Tsybulia S. D., Ivanenko K. N., Buialska N. P., Kostenko I. A. // Water and Ecology: problems and solutions, 2018. № 3 (75) - pp. 48-53. DOI: 10.23968/2305-3488.2018.20.3.48-53.

Фахові

3) Челябієва ВМ, Костенко ІА. Аналіз причин травматизму у харчовій галузі. // Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (4), с. 110-116. doi: 10.32851/tnv-tech.2022.4.14.

4) Замай, Ж. В. Інформаційні технології при водопідготовці та можливості її автоматизації на прикладі виробництва питної води «Сіверська» / Ж. В. Замай, С. Г. Боровик, І. А. Костенко, Г. В. Пасов, Н. П. Буяльська, С. Д. Цибуля // Технічні науки та технології. – 2021. – № 3(25). – С. 220-228.

5) Захисна синергетична композиція комплексної дії на основі вторинної сировини / Цибуля С. Д., Старчак В. Г.,

Іваненко К. М.,  
Буяльська Н. П.,  
Костенко І. А.,  
Мачульський Г.  
М. // Вопросы химии и  
химической  
технологии. №2. –  
Дніпро, 2019. – С.127-  
134.

6) Удосконалення  
методів екологічного  
моніторингу та  
забезпечення  
техногенно-  
екологічної безпеки  
металоконструкцій/  
Цибуля С.Д., Старчак  
В.Г., Іваненко К. М.,  
Буяльська Н. П.,  
Костенко І.  
А. // Техногенно-  
екологічна безпека  
№1, 2018. – С.39-43.

П4:  
1) Безпека  
життєдіяльності та  
основи охорони праці.  
Методичні вказівки до  
виконання  
практичних робіт для  
ЗВО всіх галузей  
знань / Укл.: Денисова  
Н.М., Костенко І.А.,  
Буяльська Н.П. –  
Чернігів: НУ  
«Чернігівська  
політехніка», 2020. –  
69 с.

2) Безпека  
життєдіяльності та  
основи охорони праці  
: метод. вказівки до  
практ. занять / уклад.:  
Н. М. Денисова, І. А.  
Костенко, Н. П.  
Буяльська. – Чернігів:  
НУ «Чернігівська  
політехніка», 2022. –  
107 с.

3) Методичні вказівки  
до виконання  
кваліфікаційних робіт  
для здобувачів вищої  
освіти другого  
(магістерського) рівня  
спеціальності 181  
«Харчові технології» /  
Укл.: С.Д. Цибуля,  
О.Б.Хребтань,  
Ж.В.Замай,  
О.Л.Гуменюк, І.А.  
Костенко– Чернігів:  
НУ «Чернігівська  
політехніка», 2020. –  
48 с.

П8  
Член редакційної  
колегії наукового  
видання Міжнародна  
науково-практична  
конференція «Новітні  
технології сучасного  
суспільства. НТСС  
2022»

П 12  
1) Уніфікована оцінка  
підвищення рівня  
охорони  
навколишнього  
середовища/ Старчак  
В.Г., Цибуля С.Д.,

						<p>Буяльська Н. П., Костенко І. А., Іваненко К. М. // Матеріали Другої міжнародної науково-практичної конференції "Ukraine – EU. Modern Technology, Business and Law". – Чернігів, ЧНТУ, 2016. С. 107-110.</p> <p>2) Фундаментальні аспекти протикорозійного захисту металургійними методами / Старчак В.Г., Цибуля С.Д., Іваненко К.Н., Костенко І.А. // Фізико-хімічна механіка матеріалів. – № 12. Спецвипуск. – 2018 – С.64 - 72.</p> <p>3) Кологойда А.В. Використання інформаційних технологій при викладанні дисципліни проектування підприємств харчової промисловості з основами САПР в умовах дистанційного навчання / Кологойда А.В., Іваненко К.М., Костенко І.А., Волкова Р.М. // Recent Trends in Science: Proceedings of the 1st International Scientific and Practical Internet Conference, May 5-6, 2022. FOP Marenichenko V.V., Dnipro, Ukraine, 2022 – С. 115-116.</p> <p>П 19 Член Українського матеріалознавчого товариства ім. І.М. Францевича у 2023.</p>
375766	Волкова Раїса Миколаївна	Викладач, Основне місце роботи	ННІ Менеджменту, харчових технологій та торгівлі		1	<p>ОК19 Технологія хліба, макаронних та кондитерських виробів та харчоконцентратів</p> <p>Підвищення кваліфікації НУ «Чернігівська політехніка», Свідоцтво про підвищення кваліфікації 1 СПК 000093, «Наука та освіта в умовах інформаційного суспільства: проблеми та перспективи», від 05.03.2021, 3 кредити ЄКТС (90 год.) Виконуються пункти: П 1, П 4, П 8, П 11, П12, П 20 П 1</p> <p>1) Gumeniuk O, Zamaï Zh, Tsybulia S, Khrebtan O, Volkova R. Study of the influence of native and germinated pumpkin and watermelon seeds on the quality of dough and bread. Food science and technology.</p>

2021;15(3):108-119.  
DOI:  
<https://doi.org/10.15673/fst.v15i3.2122> (Web of Science)

Фахові:

2) Замай Ж., Гуменюк О., Волкова Р., Хребтань О., Цибуля С. Фортифікація пшеничного хліба інноваційними інгредієнтами рослинного походження // Технічні науки та технології : науковий журнал / Національний університет «Чернігівська політехніка». – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – № 1(23). – с. 135 – 144.

3) Замай Ж.В., Гуменюк Л.О., Волкова Р.М., Хребтань О.Б., Цибуля С.Д., Пасов Г.В. Використання інноваційної сировини (кіноа, чорний кмин, кунжут) та її вплив на властивості пшеничного хліба / Наукові праці НУХТ. – 2021. - № 27 (3). – С. 103 – 112.

4) Гуменюк О., Замай Ж., Волкова Р., Хребтань О., Тітенко В.А. Перспектива використання насіння чіа в якості фортифікаційної добавки до хлібобулочних виробів / Вісник Львівського торговельно-економічного університету // [ред. кол.: Пелик Л.В., Сирохман І.В., Мережко Н.В. та ін.]. – Львів: Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2021. – Вип. 26. – с. 31 –38.

П 4:

1) Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів (хлібопекарське виробництво)» Методичні вказівки до виконання курсової роботи здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності освітньою програмою 181 «Харчові технології» за освітньою програмою

«Харчові технології та інженерія» денної і заочної форм навчання / Р.М.Волкова - Чернігів: НУЧП, 2021. – 34 с.

2) Технологія зберігання і переробки зерна. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія» / Ж.В. Замай, Р.М. Волкова, К.М. Іваненко Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2021. 36 с.

3) Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів вищої освіти за освітньою програмою «Харчові технології та інженерія» (освітній ступінь бакалавр) /Укл.: Волкова Р.М., Гуменюк О.Л., Хребтань О.Б., Іваненко К.М.– Чернігів, НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – 49 с.

П 8:  
Відповідальний виконавець науково-дослідної роботи ДРН 0121U112726 «Фортифікація харчових продуктів з урахуванням сучасних вимог здорового харчування».

П 911  
Договір про надання науково-консультаційних послуг від 08.10.21 з ТОВ "Поліський хліб" на проведення науково-консультаційних послуг з розробки технології виробництва пшеничного хліба, збагаченого сухою овочевою сировиною, та технічних умов на нові види хліба.

П 12:  
1) Innovative technology of quinoa and cuminenriched bread Zamay Zh. V.,



Volkova R. M., Kharin M. M. // Science and education: problems, prospects and innovations. Abstracts of the 5th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Kyoto, Japan. 2021. Pp. 201-2203. URL: <https://sci-conf.com.ua/v-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-science-and-education-problems-prospects-and-innovations-4-6-fevralya-2021-goda-kioto-yaponiya-arhiv/>

2) Волкова Р.М. Стан та перспективи розвитку мінівиробництв харчової промисловості в Чернігівській області / Ж.В. Замай, О.Б. Хребтань // матеріали тез доповідей XV Міжнародної науково-практичної конференції «Проблеми та перспективи розвитку підприємництва» (м. Харків, 26 листопада 2021 р) : Харківський національний автомобільно-дорожній університет. – Харків: ХНАДУ, 2021.

3) Замай Ж.В. Актуальні питання викладання освітньої компоненти Харчова хімія в умовах дистанційного навчання / О.Л. Гуменюк, К.М. Іваненко., Р.М. Волкова // Міжнародна конференція «Інноваційні технології в науці та освіті. Європейський досвід» : Матеріали. – Дніпро-Гельсінки, 2021.

4) Замай Ж.В., Гуменюк О.Л., Іваненко К.М., Волкова Р.М. Актуальні питання викладання освітньої компоненти «Харчова хімія» в умовах дистанційного навчання IV Міжнародна конференція «Інноваційні технології в науці та освіті. Європейський досвід»: Матеріали. – Дніпро-Гельсінки, 2021. – с. 39 – 42.

5) Волкова Р.М.,  
Замай Ж.В., Хребтань  
О.Б. Стан та  
перспективи розвитку  
мінівиробництв  
харчової  
промисловості в  
Чернігівській області  
// Проблеми та  
перспективи розвитку  
підприємництва:  
Матеріали XV  
Міжнародної науково-  
практичної  
конференції (м.  
Харків, 26 листопада  
2021 року). - Х.:  
ХНАДУ. - 2021. – с 98  
– 100.

6) Кологойда А.В.,  
Іваненко К.М.,  
Костенко І.А., Волкова  
Р.М. Використання  
інформаційних  
технологій при  
викладанні  
дисципліни  
проектування  
підприємств харчової  
промисловості з  
основами сапр в  
умовах дистанційного  
навчання // Recent  
Trends in Science:  
Proceedings of the 1st  
International Scientific  
and Practical Internet  
Conference, May 5-6,  
2022. FOP  
Marenichenko V.V.,  
Dnipro, Ukraine, P.115-  
116.

7) Хребтань О.Б.,  
Волкова Р.М.  
Застосування  
ресторанних  
технологій під час  
війни Національний  
університет  
«Чернігівська  
політехніка», м.  
Чернігів /Комплексне  
забезпечення якості  
технологічних  
процесів та систем  
(КЗЯТПС – 2022) :  
матеріали тез  
доповідей XII  
Міжнародної науково-  
практичної  
конференції (м.  
Чернігів, 26–27  
травня 2022 р.) : у 2 т.  
/ Національний  
університет  
«Чернігівська  
політехніка» [та ін.] ;  
відп. за вип.:  
Єрошенко Андрій  
Михайлович [та ін.]. –  
Чернігів : НУ  
«Чернігівська  
політехніка», 2022. –  
Т. 1. – с. 246 – 248.  
П 20:  
Працювала за  
спеціальністю  
«Технологія  
хлібопекарського,  
макаронного і  
кондитерського

							виробництв»: - на посадах майстра зміни, інженера-технолога, начальника виробництва з 1986р. по 2018р. на Чернігівській макаронній фабриці; - на посаді заступника начальника виробництва ТОВ «ВКФ «АГІД» з 2018р. по 2020р.
328567	Барбаш Марина Ігорівна	Старший викладач, Основне місце роботи	ННІ Механічної інженерії, технологій та транспорту	Диплом магістра, Національний університет "Чернігівська політехніка", рік закінчення: 2021, спеціальність: 192 Будівництво та цивільна інженерія	22	ОК10 Інженерна та комп'ютерна графіка	Підвищення кваліфікації: 1) Київський національний університет будівництва і архітектури. Кафедра нарисної геометрії та інженерної графіки. Стажування 16.04.18-16.05.18 Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 02070909 183-18, (108 год./3,6 кред) 2) Чернігівський національний технологічний університет, свідоцтво про підвищення кваліфікації ІСПК 001048 від 10.06.2017 №1100/17 за програмою підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників «Інноваційні технології навчання та практика їх застосування» 30.05.2017-10.06.2017, (72 години / 2,4 кредити ЄКТС) 3) Курс "Зміцнення викладання та організаційного управління в університетах" через платформу масових відкритих онлайн-курсів Prometheus. СЕРТИФІКАТ Виданий 14.04.2021 Автентичність сертифікату може бути перевірена за <a href="https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/d90cddb0ffc614a49bb1b7c4ff75051a5">https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/d90cddb0ffc614a49bb1b7c4ff75051a5</a> . Виконуються пункти: П 4, П 11, П 12, П 20 П 1 1) Барбаш М. І. Нарисна геометрія в умовах використання інформаційних освітніх технологій / М. І. Барбаш, В. І. Барбаш. // Вісник Чернігівського

національного педагогічного університету імені Т.Г.Шевченка. – 2017. – №144. – С. 11–14.

2) Барбаш М. І. Особливості конструювання поверхонь архітектурних форм з використанням комп'ютерної графіки/Барбаш М. І. // Технічні науки та технології : науковий журнал / Національний університет «Чернігівська політехніка». – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – № 1(23). – 266 с. с. 208-214.

3) Ганєєв Т., Барбаш М., Болотов Г., Болотов М. Проектування систем життєзабезпечення житлового комплексу. Технічні науки та технології. 2021. № 2(24). С. 244-250.

П.4

1) Інженерна та комп'ютерна графіка : метод. вказівки до виконання граф. робіт та самост. роботи для студентів спец. 181 "Харчові технології" Частина 1 Проекційне креслення /уклад. М. І. Барбаш. – Чернігів, НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – 36 с. URI: <http://ir.stu.cn.ua/123456789/25907>

2) Інженерна та комп'ютерна графіка. ARCHICAD : метод. вказівки до виконання граф. робіт та самост. роботи для студентів спец. 181 "Харчові технології" Частина 3. / уклад. М. І. Барбаш. – Чернігів, НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – 59 с. URI: <http://ir.stu.cn.ua/123456789/25906>

3) САПР у будівництві. Частина 1 : SketchUp : методичні вказівки до виконання лабораторних робіт та самостійної роботи для здобувачів вищої освіти спеціальності 192 "Будівництво та цивільна інженерія" / уклад. : М. І. Барбаш, І. О. Прибисько, Т. Р. Ганєєв. – Чернігів : НУ "Чернігівська політехніка", 2021. – 42 с.

П.11 З 2017 року по 2021 рік консультування ФОП «Євстратенко Юлія Віталіївна» з питань сучасного програмного забезпечення для проектування систем життєзабезпечення промислових та житлових будівель і споруд.

П. 12

1. Барбаш М.І. Використання САПР при впровадженні системи аналізу ризиків та критичних точок контролю КЗЯТПС-2022 Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2022) : матеріали тез доповідей XII Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів, 26–27 травня 2022 р.) : у 2 т. / Національний університет «Чернігівська політехніка». – Чернігів: НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – Т. 2. – 264 с.

2. Прибисько І.О., Барбаш М.І. Геометричне моделювання складнопрофільних поверхонь за наперед заданими умовами.// Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2017) : матеріали тез доповідей VII міжнародної науково-практичної конференції: у 2-х т. – Чернігів : ЧНТУ, 2017. – Т. 2. – 200 с. С.81-82

3. Барбаш М.І. Кінематичне формування поверхонь з використанням кривих другого порядку. //Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС – 2018) : матеріали тез доповідей VIII міжнародної науково-практичної конференції: у 2-х т. – Чернігів : ЧНТУ, 2018. – Т. 2. – 248 с.- С.125-127.

4. Барбаш М.І.

						<p>Застосування примітивів геометрії поверхні при моделюванні промислових виробів.// Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС –2019) : матеріали тез доповідей IX Міжнародної науково-практичної конференції: у 2-х т. – Чернігів : ЧНТУ, 2019. –Т.2. –280с. - С.146.</p> <p>5. Барбаш М.І. Використання технологій ВІМ-моделювання для підвищення ефективності розробки проектної документації. // Комплексне забезпечення якості технологічних процесів та систем (КЗЯТПС –2021): матеріали тез доповідей XI Міжнародної науково-практичної конференції. П20 Співробітник Центру довузівської підготовки НУ "Чернігівська політехніка".</p>	
299888	Петренко Тарас Анатолійович	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Електронних та інформаційних технологій	<p>Диплом молодшого спеціаліста, Чернігівський державний інститут права, соціальних технологій та праці, рік закінчення: 2008, спеціальність: 060101 Правознавство, Диплом бакалавра, Чернігівський державний технологічний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 0915 Комп'ютерна інженерія, Диплом спеціаліста, Чернігівський державний технологічний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 091502 Системне програмування, Диплом</p>	15	ОК11 Інформатика, комп'ютерні мережі та телекомунікації	<p>Підвищення кваліфікації: захист кандидатської дисертації 14.05.2020р. рішення атестаційної колегії No ДК 056619 Виконуються пункти П 1, П 4, П 5, П 7, П 11, П 12, П 19, П 20. П1</p> <p>1) Development of adaptive expert system of information security using a procedure of clustering the attributes of anomalies and cyber attacks / Lakhno, V.,Tkach, Y.,Petrenko, T.,Zaitsev, S.,Bazylevych, V. // Eastern European Journal of Enterprise Technologies, 6/9 (84), 2016.- P. 32-44. (Scopus) (Особистий внесок: структурна схема адаптивної експертної системи, категорійна модель для визначення інформаційного критерію функціональної результативності навчання експертної системи).</p> <p>2) V. Lakhno, S.</p>

кандидата наук  
ДК 0586619,  
виданий  
14.05.2020

Zaitsev, Y. Tkach, T. Petrenko, "Adaptive expert systems development for cyber attacks recognition in information educational systems on the basis of signs' clustering", Advances in Intelligent Systems and Computing, v. 754. pp. 673–682, 2018.  
(Особистий внесок: модель адаптивної системи розпізнавання, модифікована інформаційна умова функціональної результативності навчання експертної системи).

3) Д.Б. Мехед, Ю.М. Ткач Ю.М., В.М. Базилевич і Т.А. Петренко, "Аналіз загроз інформаційної безпеки в мережах стандарту IEEE 802.11", Захист інформації, т. 17, No4. с. 285–291, 2015.

4) В.А. Лахно, Т.А. Петренко і М.В. Пирог, "Модельовання роботи адаптивної системи розпізнавання кібератак в умовах неоднорідних потоків запитів в модулях e-business", Безпека інформації, т. 22, No 2, с. 135– 142, 2016.

5) В.А. Лахно, А.М. Терещук и Т.А. Петренко, "Совершенствование киберзащиты информационных систем за счет адаптивных технологий распознавания кибератак", Захист інформації, т.18, No 2, с. 99–106, 2016.

6) В.М. Базилевич, М.В.. Мальцева, Т.А. Петренко, Л.Г. Черниш "Захищена система розумного будинку з використанням Internet of Things", Технічні науки та технології : науковий журнал / Чернігів. нац. технол. ун-т. – Чернігів : ЧНТУ, 2020. – No 2 (20). – С. 218-228.

7) Є.В. Риндич, Т.А. Петренко, Л.Г. Черниш, С.М. Семендяй, Г.С. Біленький "Навчальний стенд для вивчення дисциплін із забезпечення

мережевого захисту інформації" / Чернігів. нац. технол. ун-т. – Чернігів : ЧНТУ, 2020. – No 2 (20). – С. 229- 236.

П 4

1. Управління інформаційною безпекою: метод. вказівки до навчальної практики за напрямом підготовки 6.170103 «Управління інформаційною безпекою», освітньо-кваліфікаційний рівень бакалавр / укл. Т. А. Петренко. – Чернігів : ЧНТУ, 2017. – 32 с.

2 Операційні системи: метод. вказівки до виконання розрах.-граф. роботи для студентів за напрямом підгот. (спец.)

6.170103 «Управління інформаційною безпекою», 125 «Кібербезпека» ден. форми навчання / уклад. Т. А. Петренко. – Чернігів : ЧНТУ, 2019. – 26 с.

3 Системи штучного інтелекту: метод. вказівки до виконання розрах.-граф. роботи для студентів за напрямом підгот. (спец.) 6.170103

«Управління інформаційною безпекою», 125 «Кібербезпека» ден. форми навчання / уклад. Т. А. Петренко. – Чернігів : ЧНТУ, 2019. – 24 с.

П 5:

Захист дисертації, Ніціональний авіаційний університет, диплом кандидата наук від 14 травня 2020р. ДК №056619

П 7:

Опонент на дисертаційну роботу Шабана Максима Радуйовича “Моделі підтримки прийняття рішень для експертиз технічного захисту інформації”, представлену ним на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.13.21 – “Системи захисту інформації”.

Захист відбувся 22 квітня 2021 р. на засіданні спеціалізованої вченої ради Д 26.062.17 при Національному



авіаційному  
університеті.  
П 11  
Наукове  
консультування  
установ, підприємств,  
організацій протягом  
не менше двох років.  
ТОВ «Інформаційна  
безпека»  
П 12:  
1) Система  
інтелектуальної  
піддержки прийняття  
рішень в слабо  
формалізованих  
задачах забезпечення  
кібербезпеки /  
Петренко Т.А., Лахно  
В.А.// Всеукраїнська  
науково-практична  
конференція  
студентів, аспірантів  
та молодих вчених  
«Новітні технології у  
науковій діяльності і  
навчальному процесі»  
м. Чернігів, ЧНТУ,  
2017.  
2) Метод та моделі  
адаптивних  
експертних систем  
розпізнавання  
кібератак на основі  
кластеризації ознак /  
Петренко Т.А., Лахно  
В.А.// VII міжнародна  
науково-технічна  
конференція «ITSEC»,  
м. Київ, НАУ, 16-18  
травня, 2017р.  
3) Петренко Т.А,  
Коротка Г.М., Задача  
розпізнавання образів  
в інтелектуальних  
системах виявлення  
кібератак //  
Всеукраїнська  
науково-практична  
конференція  
студентів, аспірантів  
та молодих вчених  
«Новітні технології у  
науковій діяльності і  
навчальному  
процесі» м. Чернігів,  
ЧНТУ, 2019.  
4) Петренко Т.А,  
Коротка Г.М., Аналіз  
складових  
інформаційної  
безпеки систем  
електронного  
документообігу //  
Всеукраїнська  
науково-практична  
конференція  
студентів, аспірантів  
та молодих вчених  
«Новітні технології у  
науковій діяльності і  
навчальному  
процесі» м. Чернігів,  
ЧНТУ, 2020.  
5) Петренко Т.А.  
Особливості  
управління доступом в  
сучасних операційних  
системах / Т.А.  
Петренко // Безпека  
ресурсів ін-

						<p>формаційних систем : збірник тез I Міжнародної науково-практичної конференції (м. Чернігів 16-17 квітня 2020 р.). – Чернігів : НУЧП, 2020.</p> <p>П 19 Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю: ГО "Асоціація працівників кібербезпеки"</p> <p>П 20 Досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років; Інженер-програміст Чернігівського державного інституту права, соціальних технологій та праці (2005- 2011)</p>	
328042	Буяльська Наталія Павлівна	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Менеджменту, харчових технологій та торгівлі	Диплом магістра, Чернігівський національний технологічний університет, рік закінчення: 2017, спеціальність: 8.18010017 економіка довкілля і природних ресурсів, Диплом кандидата наук ДК 029769, виданий 08.06.2005, Атестат доцента 12ДЦ 026187, виданий 20.01.2011	18	ОК12 Основи фізіології і гігієни харчування	<p>Підвищення кваліфікації: Диплом магістра М17 № 008817, спеціальність «Економіка довкілля і природних ресурсів», 2017 р.</p> <p>1) Курси підвищення кваліфікації НПП ЧНТУ «Іноваційні технології навчання: методи та практики» з 22.06.2020 по 26.06.2020 р. Свідоцтво 1 СПК 000016 (3 кредити, 90 год.)</p> <p>2) Онлайн-тренінг «Керування ризиками стресу в системах управління безпекою праці та здоров'я працівників (стандарти BSI PAS 1010, ILO та ін.) сертифікат 3-0242 (4-6 листопада 2020 р.)</p> <p>3) Науково-практичне стажування «Наука та освіта в умовах інформаційного суспільства: проблеми та перспективи» з 9.11.2020 по 17.11.2020. Свідоцтво 1 СПК 00051 від 20.11.2020 (3 кредити , 90 год.)"</p> <p>Виконуються пункти: П 1, П 3, П 4, П 8 П 1: Scopus: 1) Cheliabiieva, V., Buialska, N., &amp; Denysova, N. (2022). Екстракт вторинної яблучної сировини у технології льодяникової карамелі. Food Science and Technology, 16(2). <a href="https://doi.org/10.1567">https://doi.org/10.1567</a></p>

3/fst.v16i2.2374  
Фахові:  
2) Буяльська Н.,  
Ткаченко Ю.,  
Денисова Н.  
Використання  
продуктів переробки  
цикорію  
коренеплідного у  
технології  
виробництва  
борошняних  
кондитерських  
виробів //Технічні  
науки та технології :  
науковий журнал /  
Черніг. нац. технол.  
ун-т. – Чернігів :  
Чернігів. нац. технол.  
ун-т, 2018. – № 2 (12).  
– С. 196 - 203.  
3) Буяльська Н.,  
Воедило В., Денисова  
Н.. Використання  
йодовмісних добавок у  
виробництві  
хлібобулочних  
виробів оздоровчого  
призначення//  
Технічні науки та  
технології. - 2019. - №  
2 (16). - С. 137-144.  
4) Буяльська Н.,  
Литвиненко О.,  
Денисова Н.  
Використання  
продуктів переробки  
амаранту у  
виробництві  
хлібобулочних  
виробів // Технічні  
науки та технології. -  
2019. - № 3 (17). - С.  
226-235.  
5) Денисова Н., Зінюк  
М., Буяльська Н.  
Використання  
добавок  
безглютенового  
борошна в технології  
виробництва  
хлібобулочних  
виробів// Технічні  
науки та технології. -  
2019. - № 3 (17). - С.  
234-240.  
6) Буяльська, Н. П.  
Використання  
сорбентів для  
зниження  
концентрації важких  
металів у молочній  
сировині / Н. П.  
Буяльська, О. Ю.  
Купчик, Н. М.  
Денисова // Технічні  
науки та технології. -  
2019. - № 1 (15). - С.  
181–188.  
7) Денисова, Н. М.  
Дослідження  
використання  
цукрозамінників у  
технології  
виробництва плодово-  
ягідного морозива /  
Н. М. Денисова, В. Д.  
Карцан, Н. П.  
Буяльська // Технічні  
науки та технології. -  
2020. - № 2 (20). - С.

						<p>263-268.</p> <p>8) Cheliabiieva, V. – Buialska, N. Use of Spirulina platensis and pomegranate peel extracts to increase the nutritional value of hard candies. Journal of Food and Nutrition Research, 61, 2022, No. 3, s. 308-313</p> <p>П 3:</p> <p>1) Підвищення харчової цінності хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: / Н.П. Буяльська, О.Л. Гуменюк, Н.М. Денисова, В.М. Челябієва. Чернігів: ЧНТУ. - 2020. – 122 с.</p> <p>П 4:</p> <p>1) Основи фізіології та гігієни харчування: метод. вказівки до виконання контр. роботи для здобувачів вищ. освіти першого (бакалавр.) рівня спец. 181 «Харчові технології» / уклад.: Н. П. Буяльська, Н. М. Денисова. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – 66 с.</p> <p>2) Основи фізіології та гігієни харчування: метод. вказівки до самост. роботи для здобувачів вищ. освіти першого (бакалавр.) рівня спец. 181 «Харчові технології» / уклад.: Н. П. Буяльська, Н. М. Денисова. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – 112 с.</p> <p>3) Основи фізіології та гігієни харчування: метод. вказівки до лаб. робіт для студентів спец. 181 "Харчові технології" / уклад.: Н. П. Буяльська, Н. М. Денисова. – Чернігів : ЧНТУ, 2019.– 97 с.</p> <p>П 8. Член редакційної колегії наукового видання, включене до переліку наукових фахових видань України - Технічні науки та технології : науковий журнал / Чернігів. нац. технол. ун-т. – Чернігів</p>	
328042	Буяльська Наталія Павлівна	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Менеджменту, харчових технологій та торгівлі	Диплом магістра, Чернігівський національний технологічний університет, рік закінчення: 2017,	18	ОК13 Охорона навколишнього середовища	Відповідає П1, П3, П4, П8, П9, П11, П13, П 15. Підвищення кваліфікації: Диплом магістра М17 № 008817, спеціальність «Економіка довкілля і

спеціальність:  
8.18010017  
економіка  
довкілля і  
природних  
ресурсів,  
Диплом  
кандидата наук  
ДК 029769,  
виданий  
08.06.2005,  
Атестат  
доцента 12/ДЦ  
026187,  
виданий  
20.01.2011

природних ресурсів»,  
2017 р.  
П1:  
Scopus:  
1) Improving water  
purification efficiency  
as a way to  
environmental safety  
and resource saving.  
Starchak V. G., Tsybulia  
S. D., Ivanenko K. N.,  
Buialska N. P.,  
Kostenko I. A. // Water  
and Ecology: problems  
and solutions, 2018. №  
3 (75) - pp. 48-53.  
2) Effect of radioactive  
contamination of the  
medium on the  
durability of steel 20 /  
S.D. Tsybulya, V.G.  
Starchak, K.N.  
Ivanenko, N.P.  
Buyalskaya, I.A.  
Kostenko //  
Radiochemistry,  
September 2017,  
Volume 59, Issue 5, pp  
534–539.  
3) Захисна  
синергетична  
композиція  
комплексної дії на  
основі вторинної  
сировини / Цибуля С.  
Д., Старчак В. Г.,  
Іваненко К. М.,  
Буяльська Н. П.,  
Костенко І. А.,  
Мачульський Г.  
М. // Вопросы химии и  
химической  
технологии. № 2. –  
Дніпро, 2019. – С. 127-  
134.  
Фахові:  
4) Замай Ж., Дзюба В.,  
Буяльська Н.  
Дослідження  
можливості  
доочищення стічних  
вод  
молокопереробних  
заводів за допомогою  
біопрепаратів//  
Технічні науки та  
технології. 2020. № 3  
(21). - С. 286-292.  
5) Буяльська, Н. П.  
Дослідження вмісту  
важких металів у  
молоці як елемент  
реалізації системи  
НАССР / Н. П.  
Буяльська, Н. М.  
Денисова, О. Ю.  
Купчик, Т. І. Прус //  
Технічні науки та  
технології. – 2017. –  
№ 2 (8). – С. 179-187.  
6) Старчак В.Г.  
Удосконалення  
методів екологічного  
моніторингу та  
забезпечення  
техногенно-  
екологічної безпеки  
металоконструкцій//  
Цибуля С.Д., Старчак  
В.Г., Нешта А.В.,  
Буяльська Н.П.,

Костенко І.А.,  
Іваненко  
К.М.//Науково-  
технічний журнал  
«Техногенно-  
екологічна безпека».  
– 2018. - № 3. – С. 39-  
43.

П.3:

1) Підвищення харчової цінності хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: / Н.П. Буяльська, О.Л. Гуменюк, Н.М. Денисова, В.М. Челябієва. Чернігів: ЧНТУ. - 2020. – 122 с.

2) Буяльська Н.П., Хоменко І.О. Еколого-економічна ефективність використання елегазу// Економіко-екологічні аспекти сталого розвитку [Текст] : [колект.] монографія / [В. М. Базилевич та ін.] ; за заг. ред. д-ра екон. наук Ж. В. Дерій ; Чернігів. нац. технол. ун-т. – Чернігів : ЧНТУ, 2017 – С. 19-31.

П 4:

1) Охорона навколишнього середовища : метод. вказівки до самот. роботи для здобувачів вищ. освіти першого (бакалавр.) рівня спец. 181 «Харчові технології» / уклад.: Н. П. Буяльська, С. Д. Цибуля, Н. М. Денисова. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2022. – 74 с.

2) Охорона навколишнього середовища. Методичні вказівки до лабораторних робіт для ЗВО спеціальності 181 - Харчові технології / Укл.: Буяльська Н.П., Цибуля С.Д., Денисова Н.М. – Чернігів: НУЧП, 2021.– 96 с.

3) Industrial Ecology of food technologies. Guidelines for home practice for students of the specialty 181 - Food Technologies/ Buialska N.P., Denisova N.M. – Chernihiv: CNTU, 2019. – 48 p.

4) Industrial Ecology. Course of lectures for students of the specialty 181 - Food Technologies // N.P.Buialska, N.M. Denisova. – Chernihiv: CNTU, 2018. – 82 p.

П 8:

						<p>Член редакційної колегії наукового видання, включене до переліку наукових фахових видань України - Технічні науки та технології : науковий журнал / Чернігів. нац. технол. ун-т. – Чернігів</p> <p>П 9: Член Експертної ради МОН, секція: Нові технології екологічно чистого виробництва та будівництва, охорони навколишнього природного середовища, видобутку та переробки корисних копалин; хімічні процеси та речовини в екології; раціональне природокористування (2018 – 2021).</p> <p>П11 Договір про надання науково-консультативних послуг від «08» жовтня 2019 р. з товариством з обмеженою відповідальністю «Нептун» на проведення науково-консультаційних послуг з обґрунтування технологічного режиму очистки води питної з метою мінімізації втрат в системі очистки води ECOSOF та отримання оптимального мінерального складу води питної.</p> <p>П13: Проведення навчальних занять із дисципліни «Industrial ecology of food technologies».</p> <p>П15 Участь у журі II (обласного) етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів-членів Малої академії наук України, секція "Екологія" та секція "Охорона навколишнього середовища"</p>	
327000	Челябієва Вікторія Миколаївна	Доцент, Основне місце роботи	ННІ Менеджменту, харчових технологій та торгівлі	Диплом кандидата наук ДК 004494, виданий 13.10.1999, Атестат доцента о2ДЦ 000968, виданий 19.02.2004	23	ОК14 Хімія в харчових технологіях	Підвищення кваліфікації: 1) Prometheus. Сертифікат від 22.07.2021. Тема: «Наукова комунікація в цифрову епоху» (90 годин/3 кредит ЄКТС). 2) Prometheus. Сертифікат від

09.05.2021. Тема:  
«Критичне мислення  
для освітян» (30  
годин/1 кредит ЄКТС).  
3) Prometheus.  
Сертифікат від  
24.01.2021. Тема:  
«Діалог та медіація:  
Шлях до  
порозуміння» (30  
годин/1 кредит ЄКТС).  
4) Prometheus.  
Сертифікат від  
23.01.2021. Тема:  
«Безпечність харчових  
продуктів: сучасне  
законодавство,  
сумлінний виробник,  
відповідальний  
споживач» (4 тижні).  
5) Відкритий  
Університет Майдану.  
Сертифікат№ 044413  
від 05.01.2021.Тема:  
«Академічна  
добросесність в  
університеті» (3  
годин/0,1 кредит  
ЄКТС).  
6) Prometheus.  
Сертифікат від  
20.10.2020. Тема:  
«Освітні інструменти  
критичного  
мислення» (60  
годин/2 кредити  
ЄКТС).  
7) Чернігівський  
національний  
педагогічний  
університет імені Т. Г.  
Шевченка кафедра  
професійної освіти та  
безпеки  
життєдіяльності та  
кафедра хімії. Довідка  
про проходження  
стажування №04/1-  
05/24 від 20.03.2017  
Виконуються пункти:  
П1, П3, П4, П8, П14.  
П.1:  
Scopus:  
1) Cheliabieva, V.,  
Buialska, N., &  
Denysova, N. (2022).  
Екстракт вторинної  
яблучної сировини у  
технології  
льодяникової  
карамелі. Food Science  
and Technology, 16(2).  
<https://doi.org/10.15673/fst.v16i2.2374>.  
2) O. M. Savchenko, O.  
I. Syza, V. M.  
Chelyabieva and AA  
Maksimenko / Plant  
Extracts for Inhibitory  
Protection of Steel //  
Protection of Metals  
and Physical Chemistry  
of Surfaces, 2018.Том  
54, № 3. P.490-495 .  
Фахові  
3) Челябієва В.М.,  
Ольшевська С.С.  
Отримання та оцінка  
якості харчових жирів  
підвищеної  
біологічної цінності //



Технічні науки та технології, 2020. – 3 (21). – С. 281-265.

4) Челябієва В.М. Використання борошна сочевиці у рецептурі печива / Челябієва В.М., Турінова І.В. // «Вчені записи ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: Технічні науки» .– Київ, 2019. –Т.30(69), №1. – С.87-89.

5) Сиза О.І. Ефективність контролю якості харчових продуктів методом тонкошарової хроматографії / О. Сиза, І. Тимкова, О. Савченко, В. Челябієва // Технічні науки та технології. – 2018. – № 1 (11). – С. 150-158.

6) Челябієва В.М.. Отримання пектину з вичавків смородини для виготовлення зефіру на основі агрусового пюре /В.М. Челябієва, О.І. Сиза, О.М. Савченко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр./ відпов. ред. О.І. Черевко.– Харків: ХДУХТ, 2018. – Вип. 1(27). – С. 303-317.

П.3

1) Підвищення харчової цінності хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: монографія/ Н.П. Буяльська, О.Л. Гуменюк, Н.М. Денисова, В.М. Челябієва. Чернігів : ЧНТУ. - 2020. - 122с.

2) Челябієва В.М. Підвищення харчової цінності борошняних кондитерських виробів / /Уровень развития техники и технологий в XXI веке. Часть 1: Серия монографий / [авт.кол. : А.В. Антоненко, М.В. Князева, В.М. Крамар, И.Я. Львович, А.П. Преображенский и др.]. – Одесса: КУПРИЕНКО СВ, 2019 – С.71-79.

П.4:

1) Челябієва В.М. Методи аналізу сировини та продукції харчових виробництв. (Частина 1) : Методичні вказівки до

виконання розрахункової роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 – Харчові технології. Освітня програма «Харчові технології та інженерія» // Укл.: В.М. Челябієва. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2021. – 48с.

2) Челябієва В.М. Методи аналізу сировини та продукції харчових виробництв : лаб. практикум для здобувачів першого (бакалавр.) рівня вищ. освіти спец. 181 "Харчові технології" освіт. програма «Харчові технології та інженерія» / уклад. В. М. Челябієва. - Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2020. – Ч. 2. - 50 с.

3) Челябієва В.М. Аналітична хімія: лаб. практикум для здобувачів першого (бакалавр.) рівня вищ. освіти спец. 101 "Екологія" освіт. програма «Екологія» / уклад. В. М. Челябієва. – Чернігів : НУ «Чернігівська політехніка», 2020. – 65 с

П.8:

1) Виконує функцій члена редакційної колегії наукового видання, включення до переліку наукових фахових видань України - Технічні науки та технології : науковий журнал / Чернігів. нац. технол. ун-т. – Чернігів

2) Відповідальний виконавець науково-дослідної роботи "Розробка харчових продуктів підвищеної біологічної цінності". Реєстраційний номер 0119U103459 від 22.10.2019

П.14

1) Керівництво студентом, який зайняв I місце в Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт «Black Sea Science 2020» в номінації «Харчова наука і технології».

2) Керівництво студентами, який отримали диплом III ступеня на

						<p>Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей у 2018/2019 навчальному році за спеціальністю «Харчові технології» (відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 05.08..2019 № 1059.)</p> <p>3) Керівництво студентами, які зайняли призове місце на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей у 2017/2018 навчальному році за спеціальністю «Харчові технології»</p>	
335884	Борисенко Володимир Валерійович	Доцент, Основне місце роботи	Соціальних технологій, оздоровлення та реабілітації	<p>Диплом спеціаліста, Чернігівський національний педагогічний університет імені Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 2010, спеціальність: 010201 Фізичне виховання, Диплом магістра, Чернігівський національний педагогічний університет імені Т.Г. Шевченка, рік закінчення: 2011, спеціальність: 010201 Фізичне виховання, Диплом кандидата наук ДК 058521, виданий 26.11.2020</p>	11	ОК9 Фізичне виховання	<p>Підвищення кваліфікації Захист дисертації 26.11.2020.</p> <p>Виконуються пункти: П.1, П.5, П.12, П.14, П.19, П.20.</p> <p>П.1</p> <p>1. Борисенко В.В., Денисовець А.П. Стан здоров'я і мотивація до здоров'язбережувальної діяльності студентів технічних спеціальностей. Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах. 2020. № 70, С.163-166.</p> <p>2. Borysenko V.V. Formation of health-preserving competence of students of technical specialties in conditions of non-formal education. International Scientific Journal «Future Science: Youth Innovations Digest». 2019. Volume 3, Issue 3. P. 11-14.</p> <p>3. Oleksandr Pechko, Julia Kozeluk, Volodymyr Borysenko, Kyrylo Kozeluk. Motor activity as a factor in forming a student's health culture. Medzinárodný nekonferenčný zborník: Vzdelávanie a spoločnosť IV. Prešovská univerzita v Prešove, 2019. P. 181-187.</p> <p>4. Коровасва Б., Паришкура Ю., Томіч Л., Борисенко В., Козерук К. Методичні рекомендації із</p>

організації дозвілєвої діяльності для майбутніх фахівців фітнесу та рекреації. Педагогічні науки: теорія, історія, інноваційні технології, 2022, No 2 (116). С. 125-133.

5. Oksana Shynkaryk, Volodymyr Borysenko, Nataliia Byshevets, Nataliia Goncharova, Olha Stepanenko, Mykhaylo Rodionenko, Olena Plyeshakova. Risk assessment of sports activity and the impact of economic and demographic indicators during the COVID-19 pandemic. Journal of Physical Education and Sport ® (JPES), Vol. 22 (issue 3), Art 84, pp. 672 – 679, March 2022. online ISSN: 2247 - 806X; p-ISSN: 2247 – 8051; ISSN - L = 2247 – 8051. (Scopus).

П 4

1. Теоретичні особливості рухової активності здобувачів вищої освіти : метод. вказівки до самост. роботи з дисципліни „Фізичне виховання“ для здобувачів вищ. освіти ЗВО всіх спец. / уклад.: В. П. Самійленко, О. М. Дудоров, В. В. Борисенко, Т. В. Дерябкіна. – Чернігів : НУ „Чернігівська Політехніка“, 2022. – 24 с.

2. Написання конспекту підготовчої частини заняття з фізичного виховання : метод. вказівки з самост. роботи з дисципліни «Фізичне виховання» для здобувачів вищ. освіти ВНЗ усіх спец. / уклад.: В. В. Черняков, В. О. Зайцев, О. М. Дудоров, В. П. Самійленко. – Чернігів : РВВ ЧНТУ, 2020. – 36 с.

3. Планування підготовчої частини заняття з фізичного виховання : метод. вказівки з самост. роботи з дисципліни «Фізичне виховання» для студентів усіх спец. / уклад.: В. В. Черняков, В. О. Зайцев, Т. П. Колодяжна, Т. В. Дерябкіна. – Чернігів : РВВ ЧНТУ, 2019. – 24 с.

П.5. Захист дисертації 2020р.

П.12  
1. Борисенко В.В.  
Проблеми розвитку  
координаційних  
якостей студентів.  
Особливості  
викладання  
дисципліни фізичне  
виховання у ЗВО в  
сучасних умовах:  
матеріали круглого  
столу ( м. Вінниця, 24  
січня 2019 р.).  
Вінниця, 2019. С. 12.  
2. Борисенко В.В.,  
Козерук Ю.В., Козерук  
К.В.  
Морфологічно-функціональні  
зміни в організмі й  
закономірності  
розвитку рухових  
якостей в  
студентському віці.  
Педагогіка здоров'я :  
збірник наукових  
праць ІХ  
Всеукраїнської  
науково-практичної  
конференції ( м.  
Чернігів, 27-28  
вересня 2019 р.)  
Чернігів, 2019. С.339-  
341.  
3. Борисенко В.В.,  
Козерук Ю.В.  
Волейбол у системі  
фізичного виховання  
студентів закладів  
вищої освіти.  
Актуальні проблеми  
розвитку традиційних  
і східних єдиноборств.  
Секція: Актуальні  
проблеми системи  
фізичного виховання  
студентів вищих  
навчальних закладів:  
окремий аспект: зб.  
наук. праць «ΛΟΓΟΣ»  
з матеріалами XIII  
міжнародної наук.-  
метод. конференції, 1  
листопада, 2019 р. м.  
Харків. С. – 60-65.  
4. Борисенко В.В. Про  
результати  
констатувального  
етапу педагогічного  
експерименту з  
формування  
здоров'язбережувальн  
ої компетентності.  
Економіка  
управління, освіта і  
наука: трансфер теорії  
і практики в умовах  
цифрової глобалізації  
: матеріали  
міжнародної науково-  
практичної  
конференції ( м.  
Мелітополь, 14-15  
січня 2020р.).  
Мелітополь, 2020.  
С.136.  
5. Борисенко В.В. Про  
неформальну освіту  
засобами фізичного  
виховання для  
формування  
здоров'язбережувальн

						<p>ої компетентності. Діджиталізація в Україні: іновачії в освіті, науці, бізнесі: матеріали мінародної науково-практичної конференції ( м. Бердянськ, 16-18 вересня 2019 р.). Бердянськ, 2019. С.106. 6. Борисенко В.В. Стан розробленості проблеми формування здоров'язбережувальн ої компетентності у студентів технічних спеціальностей. Україна майбутнього: перспективи інтеграції та інноваційного розвитку: матеріали міжнародного науково-практичного форуму (м.Суми, 13-15 вересня 2019 р.). Суми , 2019. С. 118-119. П.14. Керівництво студентом, який став переможцем Всеукраїнської Універсиади. П.19. Член обласної федерації з волейболу. П.20. Тренер-викладач ДЮСШ «Чернігів»</p>
--	--	--	--	--	--	--

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

<b>Програмні результати навчання ОП</b>	<b>ПРН відповідає результату навчання, визначено му стандартом вищої освіти (або охоплює його)</b>	<b>Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН</b>	<b>Методи навчання</b>	<b>Форми та методи оцінювання</b>
<i>ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	ОК24 Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості	Лекційні та практичні заняття, самостійна аудиторна та позааудиторна робота, консультації	Виконання практичних завдань, самостійної і контрольної робіт. Захист практичних завдань, оцінювання активності під час практичних занять, відповіді на питання викладача, оцінювання повноти та якості виконання контрольної і самостійної робіт, виконання письмових та усних завдань під час поточного та підсумкового контролю.
<i>ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	ОК29 Переддипломна практика	Аналіз проблемних ситуацій; практична робота; розв'язування задач на основі практичних ситуацій; самостійна робота	Оцінювання переддипломної практики відбувається на основі аналізу звіту та щоденника практики на наявність навичок планування часу та тайм-менеджменту, та на основі відповідей на

діяльності.				запитання під час захисту практики
		ОК28 Технологічна практика	Аналіз проблемних ситуацій; практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства; розв'язування задач на основі практичних ситуацій; самостійна робота.	Оцінка проходження технологічної практики складається із суми балів, які виставляються викладачем на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту звіту. Складовою оцінки за захист звіту є: якість виконаної роботи на закріплених робочих посадах підприємства, зміст звіту та якість його оформлення
		ОК23 Планування діяльності підприємств харчової галузі	Лекції, практичні заняття, самостійна робота, дистанційне навчання в системі Moodle, консультації	Усне та письмове опитування під час практичних робіт, тестування через систему Moodle, екзамен
ПРН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.	☒	ОК5 Фахова українська мова та основи ділової комунікації	Практичні заняття, самостійна аудиторна та позааудиторна робота здобувачів вищої освіти, консультації.	Виконання практичних завдань, відповіді на питання викладача, виконання письмових та усних завдань під час поточного та підсумкового контролю
		ОК6 Основи академічного письма	Лекційні та практичні заняття, самостійна аудиторна та позааудиторна робота здобувачів вищої освіти, консультації	Виконання практичних завдань, оцінювання активності під час практичних занять, відповіді на питання викладача, виконання письмових та усних завдань під час поточного та підсумкового контролю
		ОК1 Іноземна мова	Практичні заняття, самостійна аудиторна та позааудиторна робота здобувачів вищої освіти, консультації.	Виконання практичних завдань, відповіді на питання викладача, виконання письмових та усних завдань під час поточного та підсумкового контролю.
ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.	☒	ОК29 Переддипломна практика	Аналіз проблемних ситуацій; практична робота; розв'язування задач на основі практичних ситуацій; самостійна робота	Оцінювання переддипломної практики відбувається на основі аналізу звіту та щоденника практики на наявність навичок планування часу та тайм-менеджменту, та на основі відповідей на запитання під час захисту практики
		ОК5 Фахова українська мова та основи ділової комунікації	Практичні заняття, самостійна аудиторна та позааудиторна робота здобувачів вищої освіти, консультації.	Виконання практичних завдань, відповіді на питання викладача, виконання письмових та усних завдань під час поточного та підсумкового контролю.
		ОК30 Кваліфікаційна робота	Консультації, виконання кваліфікаційної роботи	Аналіз експертною комісією змісту кваліфікаційної роботи та презентації, відповіді здобувача ВО на запитання комісії під час захисту кваліфікаційної роботи
ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою	☒	ОК5 Фахова українська мова та основи ділової комунікації	Практичні заняття, самостійна аудиторна та позааудиторна робота здобувачів вищої освіти,	Виконання практичних завдань, відповіді на питання викладача, виконання письмових та

			консультації	усних завдань під час поточного та підсумкового контролю.
		ОК6 Основи академічного письма	Лекційні та практичні заняття, самостійна аудиторна та позааудиторна робота здобувачів вищої освіти, консультації	Виконання практичних завдань, оцінювання активності під час практичних занять, відповіді на питання викладача, виконання письмових та усних завдань під час поточного та підсумкового контролю.
<i>ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</i>	☒	ОК29 Переддипломна практика	Аналіз проблемних ситуацій; практична робота; розв'язування задач на основі практичних ситуацій; самостійна робота	Оцінювання переддипломної практики відбувається на основі аналізу звіту та щоденника практики на наявність навичок планування часу та тайм-менеджменту, та на основі відповідей на запитання під час захисту практики
		ОК28 Технологічна практика	Аналіз проблемних ситуацій; практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства; розв'язування задач на основі практичних ситуацій; самостійна робота	Оцінка проходження технологічної практики складається із суми балів, які виставляються викладачем на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту звіту. Складовою оцінки за захист звіту є: якість виконаної роботи на закріплених робочих посадах підприємства, зміст звіту та якість його оформлення
		ОК7 Громадянська освіта	Проблемно-пошуковий, критико-інформаційний, аналітико-синтетичний, діалектичний (діалогічний), мозковий штурм, дебати тощо	Рейтингова система оцінювання включає поточне та підсумкове оцінювання. Підсумкове включає: усну форму перевірки знань: індивідуальне та фронтальне опитування; письмову форму перевірки знань: есе (рефлексія), тестування; проектно - дослідницьку форму: підготовку проекту соціальної дії. Підсумковий контроль – залік
<i>ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</i>	☒	ОК26 Технологія бродильних виробництв	Лекційні, лабораторні заняття, самостійна аудиторна та поза аудиторна робота ЗВО, дистанційне навчання в системі Moodle, консультації	Усне опитування під час лабораторних занять, захисті лабораторних звітів, тестування, екзамен
		ОК22 Технологія молока, та молочних продуктів	Лекційні, лабораторні заняття, самостійна аудиторна та поза аудиторна робота ЗВО, дистанційне навчання в системі Moodle, виконання курсової роботи, консультації	Підсумкові усні опитування та тестові модульні контролі; захист лабораторних робіт, захист курсової роботи та екзамен
		ОК18 Харчова хімія	Словесні (лекція, відеолекція, розповідь, пояснення, бесіда, повторний інструктаж); наочні (ілюстрація, демонстрація); практичні (лабораторна робота, практична робота).	Усне опитування під час лабораторних та практичних занять, захисті лабораторних звітів, тестування, вирішення практичних завдань, оцінювання повноти та якості виконання індивідуального семестрового завдання



				(контрольної, розрахунково-графічної роботи).
		ОК17 Технологія зберігання і переробки зерна	Лекція, дослідницький метод (лабораторні роботи), пояснення (консультації)	Усне опитування під час лабораторних занять, захисті лабораторних звітів, тестування, екзамен
		ОК15 Технологія води і водопідготовки харчових виробництв	Лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, дистанційне навчання в системі Moodle, консультації	Усне та письмове опитування під час захисту лабораторних робіт, тестування через систему Moodle, екзамен
		ОК14 Хімія в харчових технологіях	Пояснювально-ілюстративний, проблемне викладання (лекції, відеолекції, дистанційне навчання в системі Moodle), репродуктивний, частково-пошуковий, дослідницький методи (лабораторні заняття, самостійна робота).	Підсумкові усні опитування та тестові модульні контролі; захист лабораторних робіт, захист контрольної роботи, розрахунково-графічної роботи, диференційний залік та екзамен
<i>ПРН 17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</i>	☒	ОК13 Охорона навколишнього середовища	Лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, дистанційне навчання в системі Moodle, консультації	Усне та письмове опитування під час захисту лабораторних робіт, тестування через систему Moodle, залік
		ОК30 Кваліфікаційна робота	Консультації, виконання кваліфікаційної роботи	Аналіз експертною комісією змісту кваліфікаційної роботи та презентації, відповіді здобувача ВО на запитання комісії під час захисту кваліфікаційної роботи.
<i>ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</i>	☒	ОК27 Ознайомча практика	Лекційні заняття, зустрічі з провідними фахівцями виробничих підприємств харчової галузі; виїзні заняття-екскурсії на кращі виробничі підприємства харчової галузі, заклади ресторанного господарства, крафтові підприємства. Придбання практичних навичок з характеристики діяльності виробничих підприємств харчової галузі (виробничих підприємств, закладів ресторанного господарства, крафтових підприємств, організацій, які контролюють діяльність харчових виробництв); технологічних процесів на цих підприємствах; роботи підрозділів харчових виробництв.	Оцінка проходження ознайомчої практики складається із суми балів, які виставляються на основі розгляду змісту звіту з практики та усного захисту звіту. Складовими оцінки захисту звіту з ознайомчої практики є: виконання календарного плану практики; творчий підхід до висвітлення завдань практики; відповідність оформлення звіту та щоденника практики вимогам ДСТУ 3008:2015; відгук керівника практики щодо якості виконаної студентом завдань; оцінка захисту звіту з практики.
		ОК29 Переддипломна практика	Аналіз проблемних ситуацій; практична робота; розв'язування задач на основі практичних ситуацій; самостійна робота	Оцінювання переддипломної практики відбувається на основі аналізу звіту та щоденника практики на наявність навичок планування часу та тайм-менеджменту, та на основі відповідей на запитання під час захисту практики
		ОК28 Технологічна практика	Аналіз проблемних ситуацій; практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства; розв'язування задач на основі практичних ситуацій; самостійна робота	Оцінка проходження технологічної практики складається із суми балів, які виставляються викладачем на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком

				усного захисту звіту. Складовою оцінки за захист звіту є: якість виконаної роботи на закріплених робочих посадах
		ОК24 Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості	Лекційні та практичні заняття, самостійна аудиторна та позааудиторна робота, консультації	Виконання практичних завдань, самостійної і контрольної робіт. Захист практичних завдань, оцінювання активності під час практичних занять, відповіді на питання викладача, оцінювання повноти та якості виконання контрольної і самостійної робіт, виконання письмових та усних завдань під час поточного та підсумкового контролю.
		ОК8 БЖД та ООП	Лекційні та лабораторні заняття, самостійна аудиторна та позааудиторна робота здобувачів вищої освіти, консультації	Виконання завдань з лабораторного практикуму, захист звітів з лабораторного практикуму - відповіді на питання викладача, виконання письмових та усних завдань під час поточного та підсумкового контролю.
<i>ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	ОК23 Планування діяльності підприємств харчової галузі	Лекції, практичні заняття, самостійна робота, дистанційне навчання в системі Moodle, консультації	Усне та письмове опитування під час практичних робіт, тестування через систему Moodle, екзамен
<i>ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	ОК30 Кваліфікаційна робота	Консультації, виконання кваліфікаційної роботи	Аналіз експертною комісією змісту кваліфікаційної роботи та презентації, відповіді здобувача ВО на запитання комісії під час захисту кваліфікаційної роботи.
		ОК25 Економіка підприємств харчової промисловості	Лекції, практичні заняття, самостійна робота, дистанційне навчання в системі Moodle, консультації	Усне та письмове опитування під час практичних робіт, тестування через систему Moodle, захист розрахунково-графічної роботи, екзамен
		ОК23 Планування діяльності підприємств харчової галузі	Лекції, практичні заняття, самостійна робота, дистанційне навчання в системі Moodle, консультації	Усне та письмове опитування під час практичних робіт, тестування через систему Moodle, екзамен
<i>ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	ОК30 Кваліфікаційна робота	Консультації, виконання кваліфікаційної роботи	Аналіз експертною комісією змісту кваліфікаційної роботи та презентації, відповіді здобувача ВО на запитання комісії під час захисту кваліфікаційної роботи.
		ОК21 Технологічне обладнання підприємств галузі, теплохладотехніка галузі	Лекційні, лабораторні заняття, самостійна аудиторна та поза аудиторна робота ЗВО, дистанційне навчання в системі Moodle, виконання курсової роботи, консультації	Підсумкові усні опитування та тестові модульні контролю; захист лабораторних робіт, захист курсової роботи та екзамен
<i>ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	ОК10 Інженерна та комп'ютерна графіка	Лекційні та лабораторні заняття, самостійна аудиторна та позааудиторна	Виконання завдань з лабораторного практикуму, захист звітів з

діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.			робота здобувачів вищої освіти, консультації, виконання розрахунково-графічної роботи.	лабораторного практикуму - відповіді на питання викладача, оцінювання повноти та якості виконання РГР, виконання письмових та усних завдань під час поточного та підсумкового контролю.
		ОК30 Кваліфікаційна робота	Консультації, виконання кваліфікаційної роботи	Аналіз експертною комісією змісту кваліфікаційної роботи та презентації, відповіді здобувача ВО на запитання комісії під час захисту кваліфікаційної роботи.
		ОК20 Проектування підприємств харчової промисловості з основами САПР	Лекційні та практичні заняття, самостійна аудиторна та позааудиторна робота здобувачів вищої освіти, консультації, виконання розрахунково-графічної роботи.	Виконання практичних завдань, оцінювання активності під час практичних та лекційних занять, захист звіту з виконаних практичних завдань - відповіді на питання викладача, оцінювання повноти та якості виконання РГР, виконання письмових та усних завдань під час поточного та підсумкового контролю
		ОК11 Інформатика, комп'ютерні мережі та телекомунікації	Лекційні та лабораторні заняття, самостійна аудиторна та позааудиторна робота здобувачів вищої освіти, консультації, виконання індивідуальних завдань.	Виконання завдань з лабораторного практикуму, захист звітів з лабораторного практикуму - відповіді на питання викладача, налагодження програмного забезпечення та комп'ютерних мереж, виконання письмових та усних завдань під час поточного та підсумкового контролю.
ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів	☒	ОК25 Економіка підприємств харчової промисловості	Лекції, практичні заняття, самостійна робота, дистанційне навчання в системі Moodle, консультації	Усне та письмове опитування під час практичних робіт, тестування через систему Moodle, захист розрахунково-графічної роботи, екзамен
		ОК19 Технологія хліба, макаронних та кондитерських виробів та харчоконцентратів	Лекція, частково-пошуковий метод (курсний проект), дослідницький метод (лабораторні роботи), пояснення (консультації)	Усне опитування під час лабораторних та практичних занять, захисті лабораторних звітів, тестування, оцінювання повноти та якості виконання курсового проекту, екзамен.
		ОК2 Вища математика	Лекційні та практичні заняття, самостійна аудиторна та позааудиторна робота здобувачів вищої освіти, консультації, виконання розрахунково-графічних робіт.	Виконання практичних завдань, захист звітів з виконаних практичних завдань - відповіді на питання викладача, оцінювання повноти та якості виконання РГР, виконання письмових та усних завдань під час поточного та підсумкового контролю.
		ОК22 Технологія молока, та молочних продуктів	Лекційні, лабораторні заняття, самостійна аудиторна та поза аудиторна робота ЗВО, дистанційне навчання в системі Moodle, виконання курсової роботи, консультації	Підсумкові усні опитування та тестові модульні контролі; захист лабораторних робіт, захист курсової роботи та екзамен

<p><i>ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>ОК26 Технологія бродильних виробництв</p>	<p>Лекційні, лабораторні заняття, самостійна аудиторна та поза аудиторна робота ЗВО, дистанційне навчання в системі Moodle, консультації</p>	<p>Усне опитування під час лабораторних занять, захисті лабораторних звітів, тестування, екзамен.</p>
		<p>ОК22 Технологія молока, та молочних продуктів</p>	<p>Лекційні, лабораторні заняття, самостійна аудиторна та поза аудиторна робота ЗВО, дистанційне навчання в системі Moodle, виконання курсової роботи, консультації</p>	<p>Підсумкові усні опитування та тестові модульні контролю; захист лабораторних робіт, захист курсової роботи та екзамен</p>
		<p>ОК19 Технологія хліба, макаронних та кондитерських виробів та харчоконцентратів</p>	<p>Лекція, частково-пошуковий метод (курсний проєкт), дослідницький метод (лабораторні роботи), пояснення (консультації)</p>	<p>Усне опитування під час лабораторних та практичних занять, захисті лабораторних звітів, тестування, оцінювання повноти та якості виконання курсового проєкту, екзамену.</p>
		<p>ОК17 Технологія зберігання і переробки зерна</p>	<p>Лекції (пояснювально-ілюстративні), лабораторні заняття (репродуктивні, частково-пошуковий, дослідницький); самостійна аудиторна та позааудиторна робота здобувачів вищої освіти, консультації</p>	<p>Усне опитування, виконання лабораторних завдань, модульні контрольні роботи, індивідуальні семестрові завдання (КП), тестування, екзамен.</p>
		<p>ОК16 Технічна мікробіологія</p>	<p>Лекційні та практичні (лабораторні) заняття, самостійна аудиторна та позааудиторна робота здобувачів вищої освіти, консультації.</p>	<p>Виконання практичних (лабораторних) завдань, оцінювання активності, послідовності, точності під час виконання практичних занять, захист звітів з лабораторних робіт, відповіді на питання викладача, виконання письмових та усних завдань під час поточного та підсумкового контролю.</p>
		<p>ОК15 Технологія води і водопідготовки харчових виробництв</p>	<p>Лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, дистанційне навчання в системі Moodle, консультації</p>	<p>Усне та письмове опитування під час захисту лабораторних робіт, тестування через систему Moodle, екзамен</p>
		<p>ОК14 Хімія в харчових технологіях</p>	<p>Пояснювально-ілюстративний, проблемне викладання (лекції, відеолекції, дистанційне навчання в системі Moodle), репродуктивний, частково-пошуковий, дослідницький методи (лабораторні заняття, самостійна робота).</p>	<p>Підсумкові усні опитування та тестові модульні контролю; захист лабораторних робіт, захист контрольної роботи, розрахунково-графічної роботи, диференційний залік та екзамен</p>
<p><i>ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>ОК24 Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості</p>	<p>Лекційні та практичні заняття, самостійна аудиторна та позааудиторна робота, консультації</p>	<p>Виконання практичних завдань, самостійної і контрольної робіт. Захист практичних завдань, оцінювання активності під час практичних занять, відповіді на питання викладача, оцінювання повноти та якості виконання контрольної і самостійної робіт, виконання письмових та усних завдань під час поточного та підсумкового контролю.</p>
		<p>ОК6 Основи академічного письма</p>	<p>Лекційні та практичні заняття, самостійна аудиторна та позааудиторна</p>	<p>Виконання практичних завдань, оцінювання активності під час</p>

			робота здобувачів вищої освіти, консультації.	практичних занять, відповіді на питання викладача, виконання письмових та усних завдань під час поточного та підсумкового контролю.
<i>ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі</i>	☒	ОК22 Технологія молока, та молочних продуктів	Лекційні, лабораторні заняття, самостійна аудиторна та поза аудиторна робота ЗВО, дистанційне навчання в системі Moodle, виконання курсової роботи, консультації	Підсумкові усні опитування та тестові модульні контролю; захист лабораторних робіт, захист курсової роботи та екзамен
		ОК19 Технологія хліба, макаронних та кондитерських виробів та харчоконцентратів	Лекція, частково-пошуковий метод (курсний проєкт), дослідницький метод (лабораторні роботи), пояснення (консультації)	Усне опитування під час лабораторних та практичних занять, захисті лабораторних звітів, тестування, оцінювання повноти та якості виконання курсового проєкту, екзамену.
		ОК12 Основи фізіології і гігієни харчування	Лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, дистанційне навчання в системі Moodle, консультації	Усне та письмове опитування під час захисту лабораторних робіт, тестування через систему Moodle, екзамен
<i>ПРН 7. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</i>	☒	ОК29 Переддипломна практика	Аналіз проблемних ситуацій; практична робота; розв'язування задач на основі практичних ситуацій; самостійна робота	Оцінювання переддипломної практики відбувається на основі аналізу звіту та щоденника практики на наявність навичок планування часу та тайм-менеджменту, та на основі відповідей на запитання під час захисту практики
		ОК28 Технологічна практика	Аналіз проблемних ситуацій; практична робота в якості стажиста під керівництвом відповідального фахівця підприємства; розв'язування задач на основі практичних ситуацій; самостійна робота	Оцінка проходження технологічної практики складається із суми балів, які виставляються викладачем на основі розгляду змісту звіту про практику та за підсумком усного захисту звіту. Складовою оцінки за захист звіту є: якість виконаної роботи на закріплених робочих посадах підприємства, зміст звіту та якість його оформлення
		ОК23 Планування діяльності підприємств харчової галузі	Лекції, практичні заняття, самостійна робота, дистанційне навчання в системі Moodle, консультації	Усне та письмове опитування під час практичних робіт, тестування через систему Moodle, екзамен
		ОК21 Технологічне обладнання підприємств галузі, теплохладотехніка галузі	Лекції, лабораторні заняття, дистанційне навчання в системі Moodle, консультації. Лекційний матеріал подається у вигляді презентацій за допомогою медіа-проектора, під час лекцій аналізуються проблемні ситуації, організовується зворотний зв'язок з аудиторією шляхом формулювання запитань і стислих відповідей з обох сторін.	Усне опитування під час лабораторних занять, захисті лабораторних звітів, курсовий проєкт (оцінюється відповідність умовам завдання, обґрунтованість рішень, посилення на першоджерела, відповідність оформлення вимогам, своєчасність здачі, самостійність виконання), екзамен.
<i>ПРН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на</i>	☒	ОК12 Основи фізіології і гігієни харчування	Лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, дистанційне навчання в	Усне та письмове опитування під час захисту лабораторних робіт,

<i>перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини</i>			системі Moodle, консультації	тестування через систему Moodle, екзамен
		ОК18 Харчова хімія	Словесні (лекція, відеолекція, розповідь, пояснення, бесіда, повторний інструктаж); наочні (ілюстрація, демонстрація); практичні (лабораторна робота, практична робота).	Усне опитування під час лабораторних та практичних занять, захисті лабораторних звітів, тестування, вирішення практичних завдань, оцінювання повноти та якості виконання індивідуального семестрового завдання (контрольної, розрахунково-графічної роботи).
		ОК14 Хімія в харчових технологіях	Пояснювально-ілюстративний, проблемне викладання (лекції, відеолекції, дистанційне навчання в системі Moodle), репродуктивний, частково-пошуковий, дослідницький методи (лабораторні заняття, самостійна робота).	Підсумкові усні опитування та тестові модульні контролі; захист лабораторних робіт, захист контрольної роботи, розрахунково-графічної роботи, диференційний залік та екзамен
<i>ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</i>	☒	ОК22 Технологія молока, та молочних продуктів	Лекційні, лабораторні заняття, самостійна аудиторна та поза аудиторна робота ЗВО, дистанційне навчання в системі Moodle, виконання курсової роботи, консультації	Підсумкові усні опитування та тестові модульні контролі; захист лабораторних робіт, захист курсової роботи та екзамен
		ОК19 Технологія хліба, макаронних та кондитерських виробів та харчоконцентратів	Лекція, частково-пошуковий метод (курсний проект), дослідницький метод (лабораторні роботи), пояснення (консультації)	Усне опитування під час лабораторних та практичних занять, захисті лабораторних звітів, тестування, оцінювання повноти та якості виконання курсового проекту, екзамену.
		ОК18 Харчова хімія	Словесні (лекція, відеолекція, розповідь, пояснення, бесіда, повторний інструктаж); наочні (ілюстрація, демонстрація); практичні (лабораторна робота, практична робота).	Усне опитування під час лабораторних та практичних занять, захисті лабораторних звітів, тестування, вирішення практичних завдань, оцінювання повноти та якості виконання індивідуального семестрового завдання (контрольної, розрахунково-графічної роботи).
		ОК17 Технологія зберігання і переробки зерна	Лекція, дослідницький метод (лабораторні роботи), пояснення (консультації)	Усне опитування під час лабораторних занять, захисті лабораторних звітів, тестування, екзамену.
		ОК16 Технічна мікробіологія	Лекційні та практичні (лабораторні) заняття, самостійна аудиторна та позааудиторна робота здобувачів вищої освіти, консультації.	Виконання практичних (лабораторних) завдань, оцінювання активності, послідовності, точності під час виконання практичних занять, захист звітів з лабораторних робіт, відповіді на питання викладача, виконання письмових та усних завдань під час поточного та підсумкового контролю.
		ОК15 Технологія води і водопідготовки харчових виробництв	Лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, дистанційне навчання в системі Moodle, консультації	Підготовка та захист презентацій за темами самостійної роботи, усне та письмове опитування під час захисту практичних робіт, тестування через систему Moodle, екзамен

		ОК14 Хімія в харчових технологіях	Пояснювально-ілюстративний, проблемне викладання (лекції, відеолекції, дистанційне навчання в системі Moodle), репродуктивний, частково-пошуковий, дослідницький методи (лабораторні заняття, самостійна робота).	Підсумкові усні опитування та тестові модульні контролі; захист лабораторних робіт, захист контрольної роботи, диференційний залік та екзамен
		ОК26 Технологія бродильних виробництв	Лекційні, лабораторні заняття, самостійна аудиторна та поза аудиторна робота ЗВО, дистанційне навчання в системі Moodle, консультації	Усне опитування під час лабораторних занять, захисті лабораторних звітів, тестування, екзамен.
<i>ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	ОК19 Технологія хліба, макаронних та кондитерських виробів та харчоконцентратів	Лекція, частково-пошуковий метод (курсний проєкт), дослідницький метод (лабораторні роботи), пояснення (консультації)	Усне опитування під час лабораторних та практичних занять, захисті лабораторних звітів, тестування, оцінювання повноти та якості виконання курсового проєкту, екзамену.
		ОК18 Харчова хімія	Словесні (лекція, відеолекція, розповідь, пояснення, бесіда, повторний інструктаж); наочні (ілюстрація, демонстрація); практичні (лабораторна робота, практична робота).	Усне опитування під час лабораторних та практичних занять, захисті лабораторних звітів, тестування, вирішення практичних завдань, оцінювання повноти та якості виконання індивідуального семестрового завдання (контрольної, розрахунково-графічної роботи).
		ОК11 Інформатика, комп'ютерні мережі та телекомунікації	Лекційні та лабораторні заняття, самостійна аудиторна та позааудиторна робота здобувачів вищої освіти, консультації, виконання індивідуальних завдань.	Виконання завдань з лабораторного практикуму, захист звітів з лабораторного практикуму - відповіді на питання викладача, налагодження програмного забезпечення та комп'ютерних мереж, виконання письмових та усних завдань під час поточного та підсумкового контролю.
		ОК1 Іноземна мова	Практичні заняття, самостійна аудиторна та позааудиторна робота здобувачів вищої освіти, консультації.	Виконання практичних завдань, відповіді на питання викладача, виконання письмових та усних завдань під час поточного та підсумкового контролю.
<i>ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	ОК11 Інформатика, комп'ютерні мережі та телекомунікації	Лекційні та лабораторні заняття, самостійна аудиторна та позааудиторна робота здобувачів вищої освіти, консультації, виконання індивідуальних завдань.	Виконання завдань з лабораторного практикуму, захист звітів з лабораторного практикуму - відповіді на питання викладача, налагодження програмного забезпечення та комп'ютерних мереж, виконання письмових та усних завдань під час поточного та підсумкового контролю.
<i>ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	ОК1 Іноземна мова	Практичні заняття, самостійна аудиторна та позааудиторна робота здобувачів вищої освіти, консультації	Виконання практичних завдань, відповіді на питання викладача, виконання письмових та усних завдань під час

продовження освіти та самоосвіти				поточного та підсумкового контролю
ПРН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	<input checked="" type="checkbox"/>	ОК26 Технологія бродильних виробництв	Лекційні, лабораторні заняття, самостійна аудиторна та поза аудиторна робота ЗВО, дистанційне навчання в системі Moodle, консультації	Усне опитування під час лабораторних занять, захисті лабораторних звітів, тестування, екзамен.
		ОК22 Технологія молока, та молочних продуктів	Лекційні, лабораторні заняття, самостійна аудиторна та поза аудиторна робота ЗВО, дистанційне навчання в системі Moodle, виконання курсової роботи, консультації	Підсумкові усні опитування та тестові модульні контролі; захист лабораторних робіт, захист курсової роботи та екзамен
		ОК19 Технологія хліба, макаронних та кондитерських виробів та харчоконцентратів	Лекція, частково-пошуковий метод (курсний проєкт), дослідницький метод (лабораторні роботи), пояснення (консультації)	Усне опитування під час лабораторних та практичних занять, захисті лабораторних звітів, тестування, оцінювання повноти та якості виконання курсового проєкту, екзамену.
		ОК18 Харчова хімія	Словесні (лекція, відеолекція, розповідь, пояснення, бесіда, повторний інструктаж); наочні (ілюстрація, демонстрація); практичні (лабораторна робота, практична робота).	Усне опитування під час лабораторних та практичних занять, захисті лабораторних звітів, тестування, вирішення практичних завдань, оцінювання повноти та якості виконання індивідуального семестрового завдання (контрольної, розрахунково-графічної роботи).
		ОК17 Технологія зберігання і переробки зерна	Лекція, дослідницький метод (лабораторні роботи), пояснення (консультації)	Усне опитування під час лабораторних занять, захисті лабораторних звітів, тестування, екзамену.
		ОК14 Хімія в харчових технологіях	Пояснювально-ілюстративний, проблемне викладання (лекції, відеолекції, дистанційне навчання в системі Moodle), репродуктивний, частково-пошуковий, дослідницький методи (лабораторні заняття, самостійна робота).	Підсумкові усні опитування та тестові модульні контролі; захист лабораторних робіт, захист контрольної роботи, диференційний залік та екзамен
		ОК12 Основи фізіології і гігієни харчування	Лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, дистанційне навчання в системі Moodle, консультації	Усне та письмове опитування під час захисту лабораторних робіт, тестування через систему Moodle, екзамен
ПРН 28. Вміти вирішувати прикладні задачі харчових технологій, використовуючи знання фундаментальних наук	<input type="checkbox"/>	ОК14 Хімія в харчових технологіях	Пояснювально-ілюстративний, проблемне викладання (лекції, відеолекції, дистанційне навчання в системі Moodle), репродуктивний, частково-пошуковий, дослідницький методи (лабораторні заняття, самостійна робота).	Підсумкові усні опитування та тестові модульні контролі; захист лабораторних робіт, захист контрольної роботи, розрахунково-графічної роботи Усне та письмове опитування під час практичних робіт, тестування через систему Moodle, екзамен диференційний залік та екзамен
		ОК18 Харчова хімія	Словесні (лекція, відеолекція, розповідь, пояснення, бесіда, повторний інструктаж); наочні (ілюстрація,	Усне опитування під час лабораторних та практичних занять, захисті лабораторних звітів, тестування, вирішення



			демонстрація); практичні (лабораторна робота, практична робота).	практичних завдань, оцінювання повноти та якості виконання індивідуального семестрового завдання (контрольної, розрахунково-графічної роботи).
<i>ПРН 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	ОК25 Економіка підприємств харчової промисловості	Лекції, практичні заняття, самостійна робота, дистанційне навчання в системі Moodle, консультації	Усне та письмове опитування під час практичних робіт, тестування через систему Moodle, захист розрахунково-графічної роботи, екзамен
<i>ПРН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	ОК12 Основи фізіології і гігієни харчування	Лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, дистанційне навчання в системі Moodle, консультації	Усне та письмове опитування під час захисту лабораторних робіт, тестування через систему Moodle, екзамен
		ОК9 Фізичне виховання	Практичні заняття, самостійна аудиторна та позааудиторна робота здобувачів вищої освіти, консультації	Виконання практичних завдань, здача нормативів під час поточного та підсумкового контролю
		ОК8 БЖД та ООП	Лекційні та лабораторні заняття, самостійна аудиторна та позааудиторна робота здобувачів вищої освіти, консультації.	Виконання завдань з лабораторного практикуму, захист звітів з лабораторного практикуму - відповіді на питання викладача, виконання письмових та усних завдань під час поточного та підсумкового контролю.
		ОК7 Громадянська освіта	Лекційні та практичні заняття, самостійна аудиторна та позааудиторна робота здобувачів вищої освіти, консультації.	Виконання практичних завдань, оцінювання активності під час практичних занять, відповіді на питання викладача, виконання письмових та усних завдань під час поточного та підсумкового контролю.
		ОК3 Історія України	Лекційні та семінарські заняття, самостійна аудиторна та позааудиторна робота здобувачів вищої освіти, консультації	Відповіді на питання семінарських занять, оцінювання активності під час семінарських занять, відповіді на питання викладача, виконання письмових та усних завдань під час поточного та підсумкового контролю.
<i>ПРН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	ОК7 Громадянська освіта	Лекційні та практичні заняття, самостійна аудиторна та позааудиторна робота здобувачів вищої освіти, консультації	Виконання практичних завдань, оцінювання активності під час практичних занять, відповіді на питання викладача, виконання письмових та усних завдань під час поточного та підсумкового контролю.
		ОК4 Філософія	Лекційні та практичні заняття, самостійна аудиторна та позааудиторна робота здобувачів вищої освіти, консультації.	Виконання практичних завдань, оцінювання активності під час практичних занять, відповіді на питання викладача, виконання письмових та усних завдань під час поточного та підсумкового контролю.
		ОК3 Історія України	Лекційні та семінарські заняття, самостійна	Відповіді на питання семінарських занять,

			аудиторна та позааудиторна робота здобувачів вищої освіти, консультації.	оцінювання активності під час семінарських занять, відповіді на питання викладача, виконання письмових та усних завдань під час поточного та підсумкового контролю
--	--	--	--	--