

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна
Освітня програма	76926 Інноваційні харчові технології
Рівень вищої освіти	Магістр
Спеціальність	G13 Харчові технології

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

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

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	62
Повна назва ЗВО	Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна
Ідентифікаційний код ЗВО	02071205
ПІБ керівника ЗВО	Головко Олександр Миколайович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	https://karazin.ua/

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/62>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	76926
Назва ОП	Інноваційні харчові технології
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	G13 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Магістр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Бакалавр, Магістр (ОКР «спеціаліст»)
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра ресторанного, готельного та туристичного бізнесу
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедра іншомовної підготовки, європейської інтеграції та міжнародного співробітництва
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	61022, Харківська обл., м. Харків, майдан Свободи, 4 61003, Харківська обл., м. Харків, вул. Університетська, 16
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	483957
ПІБ гаранта ОП	Запаренко Ганна Володимирівна
Посада гаранта ОП	Доцент зво
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	zaparenko@karazin.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(096)-229-18-15
Додатковий телефон гаранта ОП	<i>відсутній</i>

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
очна денна	1 р. 4 міс.

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

Проведення освітньої діяльності за спеціальністю “Харчові технології” на магістерському рівні було започатковано ще в 2005 р. у складі Харківського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету (ХТЕІ КНТЕУ) на базі кафедри технології та організації харчування. За цей час внаслідок реорганізацій та реформування системи освіти ХТЕІ КНТЕУ декілька разів приєднувався до інших ЗВО, а назви кафедри змінювалися. Так, у 2021 р. згідно з Наказом МОН від 18.06.2021 №688 <http://surl.li/bxyaoz> ХТЕІ КНТЕУ увійшов до складу Української інженерно-педагогічної академії, а в 2024 р. згідно з Наказом МОН від 15.02.2024 №186 УПА увійшла до складу Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна <http://surl.li/kemcrf>. Перша акредитація магістерської програми “Харчові технології” відбулася у 2007 р. У 2019 р. випусковою кафедрою інноваційних харчових і ресторанних технологій ХТЕІ КНТЕУ було здійснено чергову успішну акредитацію ОП “Ресторанні технології” за вимогами МОН, сертифікат АД № 21015444 від 5 серпня 2021 р., дійсний до 01.07.2024 р. Після приєднання ХТЕІ КНТЕУ до УПА сертифікат про акредитацію був переоформлений (рішення Вченої ради УПА від 23.06.2021, протокол №15). Після приєднання УПА до Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна освітню програму було визнано чинною на 2024-2025 н.р. (рішення Вченої ради ХНУ ім. В.Н. Каразіна від 04.04.2024, протокол №7), а в 2024 р. було отримано сертифікат про успішне проходження умовної (відкладеної) акредитації ОП за спрощеною процедурою відповідно до постанови КМУ від 16 березня 2022 р. № 295, № 9509 від 11 грудня 2024 р., дійсний до 10.12.2025 р. У 2025 р. було отримано сертифікат про успішне проходження умовної (відкладеної) акредитації ОП, за спрощеною процедурою відповідно до постанови КМУ від 16 березня 2022 р. № 295, № 18915 від 19 листопада 2025 р., дійсний до 18.11.2026 р.

На початку 2025 року ОП було оновлено відповідно до переліку галузей знань і спеціальностей, затвердженим постановою КМУ від 30 серпня 2024 року № 1021 «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти», у результаті чого ОП продовжує реалізовуватись в межах спеціальності G13 Харчові технології. У 2025 р. в процесі щорічного перегляду та оновлення ОП, її назву було змінено з “Ресторанні технології” на “Інноваційні харчові технології” <https://lnk.ua/6Bpyz3Dhm2> та приведено у відповідність до норм статті 9-1, Закону “України про вищу освіту”. Зміст програми значною мірою оновлено з урахуванням потреб сучасного вітчизняного та європейського ринку праці та з урахуванням рекомендацій стейкхолдерів.

Реалізацію ОП «Інноваційні харчові технології» здійснює випускаюча кафедра ресторанного, готельного та туристичного бізнесу; гарантом програми з 2024 року призначено доц. Запаренко Г.В.

ОП “Інноваційні харчові технології” розроблена відповідно до вимог ЗУ “Про вищу освіту”, Стандарту вищої освіти спеціальності 181, Національної рамки кваліфікацій, Положення про освітні програми підготовки здобувачів в Університеті, відповідно до місії та стратегічних цілей Каразіньського до 2030 р. – бути відкритим університетом, що пропонує сучасну освіту, сприяє розвитку творчої діяльності, критичного мислення та виступає мультикультурною інституцією. ОП розроблена на принципах політики Університету в сфері якості: єдності освітньої та наукової діяльності; навчання впродовж життя, гуманізму, людиноцентризму, відкритості та толерантності, патріотизму, поваги до культурних цінностей українського народу, академічної доброчесності, демократичності, нетерпимості до корупції, лідерства та ін. Запровадженню ОП передували процедура щорічного обговорення на робочій зустрічі зі стейкхолдерами <https://surl.li/dvtdkc> та оприлюднення проєкту програми на сайті Інституту для громадського обговорення. ОП 2025 р. було затверджено Вченою радою Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна (рішення від 26 травня 2025, протокол №14), яке введено в дію Наказом Ректора Університету від 28.05.2025 р. №0114-1/254.

Версію ОП 2026 р. було затверджено Вченою радою Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна (рішення від 25 травня 2026, протокол №9), яке введено в дію Наказом Ректора Університету від 26.05.2025 р. №0114-1/236.

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року	У тому числі іноземців
			ОД	ОД
1 курс	2026 - 2027	25	4	0
2 курс	2025 - 2026	25	7	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	програми відсутні
другий (магістерський) рівень	76926 Інноваційні 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	304120	81096
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	289299	69699
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	44432	9424
Приміщення, здані в оренду	11716	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

- ☐ щодо ОП, яка реалізується у базовому ЗВО – без урахування приміщень ВСП;
- ☐ щодо ОП, яка реалізується у ВСП – лише щодо приміщень даного ВСП.

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>ОП G13 Інноваційні харчові технології маг.pdf</i>	fdkxgZ26Db6JypWkt2pWRLvDZzIVmHfrzTFXfzeKzoI=
Навчальний план за ОП	<i>НП Д G13 Харчові технології маг.pdf</i>	bhLbNk/V4PX5f/mUvwTbbc592DwdveqJ2e6lMv/oPSA=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>2025 Додаток 2 Результат обговорення ОП.pdf</i>	eF+qdsfAXpK/Azy1BUgwlKjIzw6dXNqgi4xVoi+1K5c=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Рецензія ОП Інноваційні харчові технології 2025 Валько М.І..pdf</i>	Ya3q8/mRL3pJqpsoW2U8aobpMmoFQfhZp3hKLub/HGk=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Рецензія ОП Інноваційні харчові технології маг 2025 Шкляев ОМ ТОВ Тристар.pdf</i>	bjaA19cTouHTofTmj4JM5AWgdO8BU9fBWGpgrhQ+918=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямам (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>Рецензія ОП Інноваційні харчові технології магістр 2025 ТОВ Фамілія.pdf</i>	Sx3kP1fSQ5GkDbdVXI76hKFAfJLj2wqRvtcS+Ub4Vjc=

1. Проектування освітньої програми

Чи освітня програма дає можливість досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти? Якщо стандарт вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти відсутній, поясніть, яким чином визначені ОП програмні результати навчання відповідають вимогам Національної рамки кваліфікацій для відповідного кваліфікаційного рівня?

Зміст освітньої програми повністю відповідає Стандарту вищої освіти другого (магістерського) рівня вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології (наказ Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295). Виконання вимог Стандарту щодо формування загальних та фахових компетентностей та досягнення результатів навчання на ОП забезпечується на основі комплексного підходу викладанням обов'язкових навчальних дисциплін, практики та виконання кваліфікаційної роботи та доповнюється і поглиблюється вибірковими освітніми компонентами. Всі, передбачені Стандартом, загальні та спеціальні компетентності, а також програмні результати навчання досягаються за рахунок гармонійного поєднання обов'язкових компонентів освітньої програми. Крім того, враховуючи запити здобувачів освіти та роботодавців було доповнено перелік ЗК, СК та РН, передбачених стандартом, додатковими ЗК6 і ЗК7, СК7 і СК8, а також РН12, що дозволило підсилити сучасну спрямованість програми, зокрема більше орієнтувати її на використання цифрових технологій у галузі, використання принципів сталого розвитку, а також формування у здобувачів освіти необхідних для виконання фахової діяльності м'яких навичок.

Під час проєктування ОП 2025 року, коли згідно з вимогами законодавства було змінено її назву з "Ресторанні технології" на "Інноваційні харчові технології", значною мірою оновлено її зміст, який зберігається і редакції ОП 2026 року. До складу ОП уведено нові складові, зокрема ОК7 Харчова біотехнологія та ОК8 Науково-дослідний практикум, що дозволили врахувати сучасні тенденції розвитку ринку праці згідно зі звітами та прогнозами Міжнародного економічного форуму 2025 і 2026 років - <https://surl.li/bzdlmy>, <https://surl.li/mmnkjb>, <https://surl.li/arwkna>. У новій редакції ОП передбачено додаткові (сформовані робочою групою) ЗК6, ЗК7, СК7, СК8, РН12, які відповідають сучасним вимогам ринку праці та очікуванням роботодавців від молодих фахівців, передбачають формування компетентностей, пов'язаних із використанням ШІ у фаховій діяльності, а також спрямованих на досягнення цілей сталого розвитку. У редакції ОП 2026 року також уточнено назви окремих ОК, зокрема ОК5 Системи управління якістю та безпечністю харчової продукції, ОК6 Стратегічне управління та інноваційний розвиток підприємств харчової індустрії, ОК9 Аналіз і візуалізація наукових даних у галузі. Всі програмні результати навчання ОП відповідають вимогам 7 рівня Національної рамки кваліфікацій.

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

Станом на зараз відсутні професійні стандарти, які б корелювали з профілем ОП, Гарант ОП та група розробників здійснюють постійний моніторинг професійних стандартів на сайті Національного агентства кваліфікацій <https://register.nqa.gov.ua/uk/standards>
Присвоєння професійної кваліфікації освітньою програмою не передбачено.

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

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

Для врахування інтересів і пропозицій ЗдВО та випускників застосовується комплекс заходів. До затвердження ОП її проєкт оприлюднюється на сайтах ЗВО для громадського обговорення та збору пропозицій стейкхолдерів <https://horeca.ua.karazin.ua/osvitni-programi/>, <https://surl.li/rjmtw>. Інтереси ЗдВО враховуються через участь у студентському самоврядуванні, анкетування щодо задоволеності освітнім процесом і середовищем, а також опитування випускників. У межах дисциплін викладачі проводять опитування на початку та наприкінці навчання. Результати опитувань https://horeca.ua.karazin.ua/main/nauka/rezult_opytuvannia/ обговорюються на засіданнях кафедри та проєктної групи. Пропозиції також збираються під час зустрічей ЗдВО з кураторами, гарантом ОП і завідувачем кафедри, а також на розширених засіданнях кафедри <https://surl.li/iqyxqx>. За результатами цих заходів у редакціях ОП 2025–2026 рр.: запроваджено ОК7 «Харчова біотехнологія» та ОК8 «Науково-дослідний практикум»; оновлено зміст і назву ОК5 «Системи управління якістю та безпечністю харчової продукції» (у 2026 році); додано ЗК6 щодо цифрових технологій, ШІ та інновацій і СК8 щодо використання великих даних; розширено каталог вибіркових дисциплін із фаховою та бізнесовою складовими, а вибіркові компоненти перенесено на весняний семестр 1 року для забезпечення більш усвідомленого вибору.

- роботодавці

Для визначення мети та успішного досягнення програмних результатів навчання, роботодавці брали участь у розширених засіданнях кафедри РГТБ <https://surl.li/iqyxqx>, а також співпрацювали з гарантом і членами проєктної групи <https://surl.li/yzmohp>, <https://surl.li/arxoqt>. Щорічно проводиться аналіз відгуків роботодавців на проєкти ОП, які розміщуються на сайті з подальшим їх обговоренням на засіданнях каф. Проведено анкетування роботодавців щодо їх задоволеності рівнем професійної підготовки випускників. Результати анкетування обговорено на засіданнях каф. Враховано пропозиції роботодавців, що надавались в процесі спілкування з керівниками та працівниками харчових підприємств і закладів ресторанного господарства. Враховуються пропозиції роботодавців, які надають при проходженні здобувачами практики на підприємствах. За пропозиціями роботодавців у редакції ОП 2025 року введено ЗК7 і РН12, що сприяють формуванню навичок утворення команди здобувачами освіти. Для посилення формування практичних навичок щодо розробки нових технологій харчової продукції та їх впровадження у виробництво було ведено ОК8 Науково-дослідний практикум. Згідно з пропозиціями роботодавців

зміст ОК3 і ОК7 доповнено інформацією про властивості харчових добавок, зокрема емульгаторів, а також уведено курс Харчові добавки до банку вибіркових компонентів

- академічна спільнота

Інтереси академічної спільноти враховуються на засіданнях кафедри РГТБ, робочої групи, НМК та Вченої ради Інституту під час обговорення якості освітнього середовища, мети й змісту ОП, наповнення ОК та забезпечення РН. У 2025 р. Університет провів «Каразінський форум якості 2025» – платформу обміну практиками підвищення якості освіти за участю експертів, МОН, НАЗЯВО, Національного агентства кваліфікацій, гарантів ОП, НПП, роботодавців і студентів <https://surl.li/vgyuzf>. До вдосконалення ОП залучаються НПП інших кафедр Інституту та споріднених ЗВО. У травні 2025 р. ОП «Ресторанні технології» (попередня назва ОП) пройшла внутрішній аудит, за результатами якого рекомендації І. Кузіної, к. соц. н., та Д. Горбіка, фахівця відділу МтаАР, враховано в повному обсязі. Регулярні зустрічі з представниками споріднених ЗВО <https://surl.li/lsgdn> сприяють активізації процесів забезпечення якості, практичної та науково-дослідної підготовки. За рекомендаціями академічної спільноти під час перегляду ОП 2024 р. актуалізовано сучасні тренди ресторанної галузі: системи управління якістю, діджиталізацію та соціальну відповідальність бізнесу. Під час проектування ОП 2025 р. враховано рекомендації проф. Іоанни Мандала (Афінський сільськогосподарський університет) щодо посилення фундаментальної підготовки: введено ОК6 «Харчова біотехнологія», ОК8 «Науково-дослідний практикум» та переглянуто зміст ОК. Каталог вибіркових дисциплін доповнено курсами «Фінансовий менеджмент», «Управління персоналом», «Антикризове управління», «Бізнес-планування».

- інші стейкхолдери

Врахування інтересів інших стейкхолдерів під час визначення мети та ПРН за ОП реалізовано через проведення зустрічей і консультацій, отримання практичного досвіду та навчання на реальних кейсах від представників галузі харчових технологій від бізнесу та освіти - було проведено низку заходів із залученням викладачів, практиків та експертів, зокрема з В. Облак, керівницею консалтингової фірми «Фабрика UA» <https://surl.li/ypdae>, Г. Боженко, директором ресторану "Villa Tartufo" <https://surl.li/yzmohr>, А. Цись, директором ТОВ "Восторг", Н. Трембач <https://surl.li/apxoqt>, Н. Танасковою, директором R&D компанії "Балекс", Ioanna Mandala <https://surl.li/blvxyc>, Nikolaos Kopsahelis, Katerina Papadaki, представниками закладів вищої освіти Греції, які готують фахівців у галузі харчових технологій, Nikos Zaharis, директором South East European Research Centre, University of York (Europe Campus). Принципи розробки ОП та її зміст активно обговорювалися на науково-практичних конференціях, форумах, ділових зустрічах. Ці заходи стали платформою для обміну ідеями та досвідом між фахівцями, що дозволило виявити актуальні потреби ринку та визначити ключові компетенції, які повинні бути включені в програму <https://surl.li/jmluhj>.

Участь викладачів у міжнародних та всеукраїнських конференціях також дозволяє обмінюватись інформацією щодо оптимізації ОП <https://surl.li/fgobov>. Консультації з науковцями та експертами в галузі освіти та науки відбуваються під час стажування НПП за кордоном <https://surl.li/owaoyq>, <https://surl.li/zxyntq>.

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

Врахування інтересів інших стейкхолдерів під час визначення мети та ПРН за ОП реалізовано через проведення зустрічей і консультацій, отримання практичного досвіду та навчання на реальних кейсах від представників галузі харчових технологій від бізнесу та освіти - було проведено низку заходів із залученням викладачів, практиків та експертів, зокрема з В. Облак, керівницею консалтингової фірми «Фабрика UA» <https://surl.li/ypdae>, Г. Боженко, директором ресторану "Villa Tartufo" <https://surl.li/yzmohr>, А. Цись, директором ТОВ "Восторг", Н. Трембач <https://surl.li/apxoqt>, Н. Танасковою, директором R&D компанії "Балекс", Ioanna Mandala <https://surl.li/blvxyc>, Nikolaos Kopsahelis, Katerina Papadaki, представниками закладів вищої освіти Греції, які готують фахівців у галузі харчових технологій, Nikos Zaharis, директором South East European Research Centre, University of York (Europe Campus). Принципи розробки ОП та її зміст активно обговорювалися на науково-практичних конференціях, форумах, ділових зустрічах. Ці заходи стали платформою для обміну ідеями та досвідом між фахівцями, що дозволило виявити актуальні потреби ринку та визначити ключові компетенції, які повинні бути включені в програму <https://surl.li/jmluhj>.

Участь викладачів у міжнародних та всеукраїнських конференціях також дозволяє обмінюватись інформацією щодо оптимізації ОП <https://surl.li/fgobov>. Консультації з науковцями та експертами в галузі освіти та науки відбуваються під час стажування НПП за кордоном <https://surl.li/owaoyq>, <https://surl.li/zxyntq>.

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

Кафедра враховує тенденції розвитку науки і спеціальності при розробці ОП, залучаючи інформацію про результати останніх наукових досліджень в галузі харчових технологій до змісту лекційних, а також лабораторних і практичних занять обов'язкових компонентів ОП (ОК1, ОК3, ОК7, ОК8). Кваліфікаційна робота (ОК11) здобувачів освіти передбачає аналіз останніх наукових досліджень світової спільноти, а також проведення та інтерпретацію результатів власних наукових досліджень з урахуванням тенденцій розвитку харчової галузі. Науково-педагогічний склад і здобувачі освіти кафедри постійно беруть участь у наукових заходах регіонального, Всеукраїнського та Міжнародного рівнів, розробники ОП постійно підвищують рівень кваліфікації шляхом участі у професійних заходах <https://surl.li/puvqtr>. Все це дозволяє обмінюватися досвідом з науковцями та експертами галузі та вчасно адаптувати ОП до новітніх досягнень і вимог ринку праці.

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

Мета та програмні результати ОП формувалися з урахуванням тенденцій розвитку ринку праці згідно зі звітами та прогнозами Міжнародного економічного форуму 2025 і 2026 р. <https://surl.li/bzdlmy>, <https://surl.li/mmknjb>, <https://surl.li/apwkna>. Зважаючи на запити ринку праці, ОП орієнтована на формування таких компетенцій, як: здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів під час впровадження технологічних інновацій на підприємствах галузі, здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств харчової промисловості та/або закладів ресторанного господарства відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації (ОК5, ОК6). Адаптація ОП до галузевих вимог відбувається на основі обговорення з роботодавцями ключових потреб галузі <https://surl.li/iquxqx>, <https://surl.li/yzmohp>, <https://surl.li/arhoqt>; залучення фахівців і практиків до перегляду ОП <https://surl.li/iquxqx>. Галузевий та регіональний контекст враховується шляхом використання стратегічних документів соціально-економічного розвитку, в тематиці навчальних занять та кваліфікаційних роботах, в наукових дослідженнях.

У редакціях ОП 2025 і 2026 років передбачено додаткові (сформовані робочою групою) ЗК6, ЗК7, СК7, СК8, РН12, які відповідають сучасним вимогам ринку праці та очікуванням роботодавців від молодих фахівців, передбачають формування компетентностей, пов'язаних із використанням ІІТ у фаховій діяльності, а також спрямованих на досягнення цілей сталого розвитку.

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

Зміст і структура ОП "Інноваційні харчові технології" є унікальними, проте на етапі формування ОП, зокрема при визначенні її мети, програмних результатів навчання та складі обов'язкових та вибіркових освітніх компонентів, було враховано досвід провідних вітчизняних закладів вищої освіти, які спеціалізуються на підготовці фахівців у галузі харчових технологій.

Зокрема:

Київського національного університету харчових технологій <http://surl.li/hdlupu>

Державного торговельно-економічного університету <https://sute.edu.ua/g13>

Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара <https://surl.li/chxjgb>

Державного біотехнологічного університету <https://surl.li/wnwauw>

Аналіз кращих освітніх практик українських університетів сприяв розробці програми, що відповідає сучасним вимогам вищої освіти та інтегрує національні й міжнародні стандарти. Так, було оптимізовано структурно-логічну схему навчання на ОП, до каталогу вибіркових дисциплін включено курси, що навчають студентів шукати гранти в галузі ресторанних технологій (ВК "Грантові дослідження в галузі ресторанних технологій"), формують загальні компетентності (ВК "Управління персоналом"), сприяють формуванню наукового підходу при розробленні раціонів харчування (ВК «Моделювання систем харчування», "Моделювання та оптимізація рецептур харчових продуктів"). Адаптація передових освітніх моделей забезпечують відповідність програми актуальним тенденціям ринку праці та розвитку галузі, що, в свою чергу, підвищує її затребуваність та конкурентоспроможність.

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

Врахування міжнародного досвіду підготовки фахівців у галузі харчових технологій під час розробки ОП "Інноваційні харчові технології" дозволило інтегрувати найкращі світові практики. Це сприяло підвищенню якості освіти та забезпечило відповідність програми сучасним глобальним тенденціям і вимогам ринку праці. Таке інтегрування створює умови для формування компетентностей, які дозволяють випускникам успішно адаптуватися до міжнародного бізнес-середовища. Крім того, це стимулює розвиток інноваційних підходів у галузі харчових технологій та розширює можливості для побудови профільної глобальної кар'єри. Випускники отримують знання та навички, необхідні для ефективної роботи в умовах висококонкурентного ринку ресторанного бізнесу, який швидко змінюється, що є критично важливим для їхньої професійної реалізації.

Так, при формуванні мети та ПР було враховано досвід схожих іноземних програм:

University of Ghent (Бельгія) <http://surl.li/fbzkhv> (Програма MSc in Food Technology надає необхідні навички для успішної кар'єри в галузі харчових технологій з потужною загальнотеоретичною підготовкою);

Technical University of Denmark (Данія) <http://surl.li/pyxqqe> (MSc in in Food Technology мультидисциплінарна програма, що базується на вивченні мікробіології, фізики, біохімії, хімічної інженерії та інженерії);

University of Leeds (Велика Британія) <https://courses.leeds.ac.uk/course-search/masters-courses?>

[type=PGT&term=202627](https://courses.leeds.ac.uk/course-search/masters-courses?type=PGT&term=202627) (Програма MSc in Food Product Innovation спрямована на формування навичок розробки, виробництва та впровадження інноваційної харчової продукції, особлива увага приділяється питанням формування якості продукції, законодавчій базі, що регулює ці питання, а також дизайну продукції).

Критичний аналіз вказаних програм сприяв ретельному змістовному наповненню ОК1 «Інноваційні технології та інтелектуальна власність у підприємствах галузі», а також ОК3 «Інжиніринг харчових технологій», введенню ОК7 «Харчова біотехнологія» та ОК8 «Науково-дослідний практикум».

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

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)?

66

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

24

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

Зміст ОП відповідає предметній області спеціальності G13 «Харчові технології», оскільки охоплює технологічні, інженерні, біотехнологічні, якісно-безпекові, дослідницькі та управлінські аспекти діяльності харчових підприємств. Зокрема, ОК3 забезпечує підготовку з інжинірингу харчових технологій; ОК5 – управління якістю та безпечністю харчової продукції; ОК6 – біотехнологічну складову; ОК1 та ОК7 – інноваційно-управлінський компонент; ОК4, ОК8 і ОК9 – методологію, організацію, проведення, статистичне опрацювання та візуалізацію результатів досліджень. Практична спрямованість підтверджується ОК10 та тематикою кваліфікаційних робіт. Виробнича (переддипломна) практика (ОК10) забезпечує практичну підготовку здобувачів вищої освіти відповідно до предметної області спеціальності, сприяючи формуванню компетентностей для професійної діяльності в галузі харчових технологій. ОК11 Підготовка кваліфікаційної роботи та захист на спрямовано на розв'язання ЗдВО комплексної складної задачі або проблеми у сфері харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій і характеризується невизначеністю умов і вимог.

Предметна область ОП розширюється за рахунок вибірових освітніх компонентів запропонованих для вибору ЗдВО. Ці компоненти спрямовані на детальніше опанування предметних аспектів і охоплюють міждисциплінарні напрямки, що сприяє формуванню комплексного підходу до професійної підготовки. Вибіркові компоненти дозволяють поглибити компетентності у галузях, що мають найбільшу актуальність для сучасного ринку праці.

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

Право на формування індивідуальної освітньої траєкторії (IOT) регламентується Статутом <https://surl.li/elpcuh>, Положенням про організацію освітнього процесу (ППООП) <https://salo.li/6021A46>, і ґрунтується на виборі здобувачем освіти видів, форм і темпу здобуття освіти, суб'єктів освітньої діяльності та запропонованих ними освітніх програм, навчальних дисциплін і рівня їх складності, методів і засобів навчання. Стратегія розвитку ЗВО пріоритизує створення освітнього простору, орієнтованого на індивідуалізацію ОП.

Реалізація IOT здійснюється через формування індивідуальних навчальних планів (п. 3.3 ППООП <https://salo.li/6021A46>), вивчення окремих навчальних дисциплін за вільним вибором здобувача (п. 3.4 ППООП <https://salo.li/6021A46>, <https://surl.li/kktcfn>), можливість долучатися до програм академічної мобільності, коригувати індивідуальний навчальний план та адаптувати графік навчального процесу (п.3.3.9-3.3.11 ППООП <https://salo.li/6021A46>), Положення про порядок реалізації учасниками освітнього процесу права на академічну мобільність <http://surl.li/uxasxx>), можливість обирати теми кваліфікаційних робіт; окрім того кожен ОК своїми формами підготовки сприяє формуванню індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів.

Формування IOT координується навчальним відділом, деканатами. Здобувачі ВО ознайомлюються з можливостями IOT під час вступних орієнтаційних заходів, кураторських годин, консультацій.

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

Положенням про ОП підготовки здобувачів у ЗВО (<https://salo.li/6021A46>) визначається, що обсяг вибіркової складової ОП має бути не менше 25 % від її загального обсягу. Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в ЗВО (<https://salo.li/6021A46>), у межах обсягу вибіркової складової особа, що навчається, має право обирати освітні компоненти самостійно. Такий вибір не обмежується навчальним планом програми, на якій особа навчається. Дисципліни за вибором можуть обиратися здобувачами вищої освіти як окремо, так і блоками, що формуються за ознакою можливості присвоєння відповідної кваліфікації або спорідненості одержаних компетентностей. Перелік та анотації дисциплін за вибором ЗдВО, що пропонуються на наступний навчальний рік на всіх рівнях вищої освіти, затверджуються вченою радою інституту не пізніше 01 квітня поточного навчального року (ППООП <https://salo.li/6021A46>). Для ознайомлення з навчальними дисциплінами, що пропонуються ЗдВО Ін-ту, переліки й анотації цих дисциплін не пізніше 1 травня розміщуються на веб-сайті підрозділу. Кількість запропонованих дисциплін має перевищувати, як правило вдвічі, кількість дисциплін за вибором, передбачену робочим навчальним планом (ППООП <https://salo.li/6021A46>). Інститут на засіданні вченої ради самостійно визначає процедуру вибору дисциплін, що пропонуються ЗдВО відповідного підрозділу. Кожна компонента забезпечена також робочою програмою дисципліни, які заздалегідь розміщуються на сайтах кафедр (https://pedagogy.uera.karazin.ua/?page_id=6841). Тому здобувач має змогу детально ознайомитися зі змістом та структурою дисципліни, яка пропонується до вільного вибору і зробити власний вибір.

Роз'яснення щодо наповненості ОК та результатів їх вивчення за проханням здобувачів відбувається на зборах здобувачів зав. кафедри, гарантом ОП, кураторами академ. груп. Для організації вивчення вибірових дисциплін кожен ЗдВО у встановлений термін обирає дисципліни із запропонованого переліку через електронний кабінет здобувача. Із 2026 року вибір здійснюється з використанням ПС «Деканат» <http://surl.li/zxasgi>. У попередні роки, зокрема у 2025 році, для здійснення вибору використовувався програмний комплекс ННІ «УПА» «АСУ навчальним

закладом» <http://uo.uira.edu.ua/>. Оновлення каталогу вибірових дисциплін здійснюється щорічно на основі нових наукових результатів, тенденцій розвитку ринку праці, зворотного зв'язку з роботодавцями. Мінімальна кількість ЗдВО у групі для вивчення професійних вибірових дисциплін (блоків дисциплін) встановлюється щорічно. Відомості про навчальні дисципліни, що будуть вивчатися за вибором ЗдВО, вносяться до індивідуальних навчальних планів ЗдВО (ППООП <https://salo.li/6021A46>). В ННІ "УІПА" розроблена Процедура та алгоритм вибору освітніх компонентів (дисциплін) ЗдВО ННІ "УІПА", за яким здійснювався вибір ОК в 2024- 2026 навчальних роках (<https://salo.li/DA19B4c>, <https://surl.li/jayngg>) ЗдВО І року навчання будуть здійснювати формування ІОТ в жовтні-листопаді поточного року.

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

Практична підготовка проходить відповідно до Положення про організацію освітнього процесу <https://salo.li/6021A46>, Положення про проведення практичної підготовки ЗдВО <https://surl.li/ctpvux>, а також відповідно до програми практики. Практична підготовка реалізується як на аудиторних практичних і лабораторних заняттях, так і під час проходження Виробничої (переддипломної) практики (ОК10, 9 кредитів ЄКТС). Під час навчання проводяться навчальні екскурсії до харчових підприємств і наукових установ за профілем програми, виїзні заняття, майстер-класи з фахівцями галузі <https://surl.li/nzwjae>, <https://surl.li/apwkpi>. Уведення до ОП ОК8 Науково-дослідний практикум дозволило істотно підсилити наукову практикоорієнтованість програми та допомогти ЗдВО у виконанні індивідуального кваліфікаційного дослідження. Виробнича (переддипломна) практика забезпечує формування загальних і фахових компетентностей, а також результатів навчання за ОП: ЗК1-ЗК7, СК1, СК4-8, РН1-РН7, РН9, РН11, РН12. Базами практики виступають харчові підприємства, з якими укладені короточасні та довготривалі угоди, а також підприємства, обрані за ініціативою ЗдВО. За результатами проходження практики кожен ЗдВО складає звіт та заповнює щоденник практики. Планування, методичне забезпечення і контроль організації та провадження практичної підготовки ЗдВО здійснює Центр працевлаштування, який входить до складу Навчального відділу. Центром організовується «Karazin career week», що надає ЗдВО можливість познайомитися з роботодавцями та програмами стажування.

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

ОП «Інноваційні харчові технології» містить ОК, які через форми та методи навчання сприяють розвитку soft skills: критичне мислення, глобальна обізнаність, адаптивність (ОК1, ОК3-ОК11), аналітичні здібності, дослідницькі навички, вирішення проблем (ОК1, ОК3-ОК11), креативність, управління змінами, лідерство (ОК1, ОК3, ОК7), стратегічне мислення, вирішення проблем (ОК1, ОК3-ОК8), міжкультурна компетентність і комунікація (ОК1, ОК2). Практично всі ОК через форми та методи навчання забезпечують формування у здобувачів освіти ЗК, передбачених Стандартом (див. матрицю відповідності програмних компетентностей ОП). Формування соціальних навичок здобувачів вищої освіти додатково підкріплюється, у разі вибору ЗдВО, вибірових дисциплін, що сприяє поглибленню професійних компетенцій та розвитку окремих аспектів soft skills. Значну роль у формуванні soft skills відіграє участь здобувачів ОП у тренінгах, науково-практичних <https://surl.li/gmoubn>, <https://surl.li/ltglah>, <https://surl.li/ypdae>, <https://surl.li/smhcy1>, <https://surl.li/zyhyfx>, <https://surl.li/usaxqu> і виховних <https://surl.li/wrjscu>, <https://surl.li/jibxcr> заходах, а також зустрічах з представниками професійної спільноти <https://surl.li/rewlri>, <https://surl.li/nqrtwl>, <https://surl.li/pocrcz>, громадському житті ННІ та Університету https://uepa.karazin.ua/ua/newsciet?utm_source=chatgpt.com

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

ОП "Інноваційні харчові технології" має чітку структурно-логічну схему, що складається з взаємопов'язаних освітніх компонентів обов'язкового (66 кредитів ЄКТС) та вибірового (24 кредити ЄКТС) блоку, які забезпечують комплексний підхід до підготовки фахівців галузі. Структура ОП побудована за принципом послідовного переходу від методологічної та інструментальної підготовки до самостійного дослідницького і професійного проєктування. ОК4 формує методологічну основу дослідницької діяльності; ОК3, ОК5 та ОК6 забезпечують спеціалізовану технологічну, інженерну, біотехнологічну та якісно-безпечнісну підготовку; ОК1 та ОК7 формують інноваційно-управлінську складову; ОК8 і ОК9 забезпечують практичне опанування планування досліджень, статистичного опрацювання та візуалізації даних. ОК 2 «Іноземна мова у професійній діяльності» інтегрує професійні мовні навички в процес навчання, що дає змогу студентам комфортно працювати з англійською мовою літературою та формує компетентності щодо можливостей успішної фахової діяльності й ефективної взаємодії з міжнародними партнерами. Ця компетентність підсилюється окремими обов'язковими компонентами програми, які викладаються з використанням англійської мови <https://surl.li/ltglah>, а також позанавчальними науково-практичними заходами із залученням закордонних фахівців <https://surl.li/smhcy1>, <https://surl.li/ejknvp>, що сприяє більш ефективній інтеграції випускників у міжнародний професійний простір. Сформовані результати інтегруються під час виробничої (переддипломної) практики та виконання кваліфікаційної роботи (ОК10-ОК11). Зміст ОК структурований таким чином, що формує не лише СК, але й загальні компетентності, що дозволяють сформувати загальнокультурні та громадянські компетентності, а також здатність до перманентного самовдосконалення після завершення навчання, зокрема здатність до пошуку та оброблення інформації з різних джерел; здатність проводити дослідження на високому науковому рівні; креативність, уміння працювати в міжнародному контексті, а також

здатність діяти соціально відповідально та свідомо. Таким чином, структурно-логічна послідовність ОК забезпечує поступове формування ЗК, СК та ПРН, що підтверджується матрицями відповідності. В редакції ОП 2026 року вибіркові компоненти перенесено на весняний семестр, що дозволяє ЗдВО більш виважено здійснити формування ІОТ та доповнити отриманні знання та навички блоком вибірових компонент.

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

В ЗВО встановлено загальні вимоги щодо співвіднесення обсягу окремих ОК з факт. навантаженням ЗдВО <https://salo.li/6021A46>:

- Загальний обсяг ОП - 90 кредитів. Річне навантаження за денною формою становить, як правило, 60 кредитів. Загальна кількість кредитів на семестр: від 27 до 33. Семестр триває, як правило, - 5 міс. Навчальний тиждень – не більше 54 акад. год. Канікули встановлюються двічі на н.р. тривалістю не менше ніж 8 тижнів.

- При навчанні за рівнем магістра кількість годин ауд. занять в одному кредиті (денна форма навч.), як правило, становить від 23 % до 60% (від 7 до 18 год. в одному кредиті). При вивченні іноземних мов кількість годин аудиторних занять в одному кредиті, як правило, становить від 50 % до 60 % (від 15 до 18 год. в одному кредиті).

- Навчальні дисципліни плануються в обсязі не менше 3 кредитів, практики – в обсязі не менше 5 кредитів.

Кількість навчальних дисциплін, запланованих на кожен семестр, не перевищує 7.

Параметри робіт (обсяг, час, складність) встановлювалися з огляду на методичні вказівки до самостійної роботи, а також шляхом врахування зворотного зв'язку, отриманого через спостереження, співбесіди та анкетування від ЗдВО, НПП і роботодавців.

За результатами опитування ЗдВО 100% респондентів оцінюють умови для самостійної роботи як "дуже добре" та "добре" <https://surl.li/xbrkty>

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

Практикоорієнтованість ОП забезпечується поєднанням теоретичної підготовки з практичними, лабораторними, проектними та дослідницькими завданнями, виробничою (переддипломною) практикою та виконанням кваліфікаційної роботи. Послідовність ОК забезпечує перехід від опанування методів і технологій до їх практичного застосування: ОК3, ОК5, ОК6, ОК7 передбачають розв'язання професійних і виробничих кейсів, технологічних та управлінських задач. Практична реалізація дослідницьких компетентностей забезпечується ОК4, ОК8 та ОК9, у межах яких здобувачі планують експерименти, обирають методи дослідження, опрацьовують експериментальні дані, здійснюють їх статистичний аналіз та інтерпретацію результатів. ОК10 «Виробнича (переддипломна) практика» (9 кредитів) забезпечує застосування сформованих компетентностей у реальному професійному середовищі. Завершальна інтеграція результатів відбувається під час виконання кваліфікаційної роботи ОК11 (15 кредитів), що передбачає самостійне вирішення професійного/наукового завдання. ОП передбачає можливість участі здобувачів у НДР кафедри <https://surl.li/rkxznv>, що дозволяє поглибити розуміння фаху. Можливості академічної мобільності, відповідно до положення <http://surl.li/roslrsv>, дозволяють здобувачам набути міжнародного досвіду. Залучення фахівців-практиків до освітнього процесу, а також проведення зустрічей з професіоналами галузі <https://surl.li/nzwjae> значно підвищує якість підготовки ЗдВО на ОП. Дуальна форма освіти за ОП не реалізується.

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

Формування навичок і компетентностей щодо цілей сталого розвитку (ЦСР) забезпечується інтеграцією принципів сталого розвитку в освітній процес усіма ОК, зокрема через завдання лабораторних і практичних занять; відображення проблематики ЦСР у кваліфікаційних роботах (підрозділ 3.3 «Розроблення організаційних заходів у харчовому підприємстві для досягнення ЦСР» <https://surl.li/uokngz>); проведенням тематичних заходів; участю НПП у міжнародних програмах, тренінгах і конференціях зі сталого розвитку <https://surl.li/rxievv>. НДР кафедри також спрямована на досягнення ЦСР <https://surl.li/rkxznv>. ОП безпосередньо сприяє досягненню ЦСР 2 (подолання голоду та нерационального харчування), ЦСР 3 (здоров'я і благополуччя через якісне та корисне харчування), ЦСР 9 (промисловість, інновації та інфраструктура) і ЦСР 12 (відповідальне виробництво та споживання). РПНД ОК містять завдання, спрямовані на реалізацію ЦСР: ОК1 (4, 9), ОК2 (4), ОК3 (2–4, 9, 12), ОК4 (3, 4, 12), ОК5 (3, 4, 6, 12), ОК6 (2–4, 9, 12), ОК7 (4, 9), ОК8 (2–4, 12), ОК9 (4), ОК10 (9, 12). ОК11 інтегрує набуті знання та навички й сприяє досягненню зазначених ЦСР.

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

Вся актуальна інформація для вступників розміщена на офіційному сайті: <https://start.karazin.ua/>
Загальна інформація щодо вступу на другий (магістерський) рівень вищої освіти -

<https://start.karazin.ua/page/priyom-doc-m#magister>

Актуальні правила прийому на навчання та вимоги до вступників ОП: <https://start.karazin.ua/page/documenty>

Правила прийому на навчання 2025 (зі змінами та доповненнями):

https://start.karazin.ua/app/webroot/files/upload/documents/06-10-2025/pravila_prijomu_2025_hii_.pdf

Правила прийому на навчання 2026 (зі змінами та доповненнями):

https://start.karazin.ua/app/webroot/files/upload/2026/vstup/pravya-pryjomu/24-08/pravila_prijomu_2026_vii.pdf

Програма фахового вступного випробування для вступників на навчання для здобуття ступеня магістра за спеціальністю G13 «Харчові технології», ОП Інноваційні харчові технології (денна та заочна форми навчання), 2026 рік - <https://start.karazin.ua/page/prohramy-vstupnykh-vyprobuvan/7/> або за прямим посиланням

https://start.karazin.ua/app/webroot/files/upload/2026/vyprobunania/nni_uipa/master/programa_fahovogo_ishpitu_mag_g13.pdf

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

Правила прийому на навчання за ОП є чіткими, зрозумілими та доступними для потенційних вступників, не містять дискримінаційних положень, оприлюднені на офіційному вебсайті Університету

<https://start.karazin.ua/page/documenty>, і відповідають загальним вимогам чинного законодавства, враховують специфіку конкурсного відбору, його організацію та порядок подання заяв і документів. Правила прийому розроблені Приймальною комісією Університету відповідно Закону України «Про вищу освіту» та Порядку прийому на навчання для здобуття вищої освіти в поточному році затвердженому наказом МОНУ, й затверджуються вченою радою Університету. Вступ на ОП здійснюється на конкурсній основі, за умов успішного проходження ЄВІ з іноземної мови та вступного фахового випробування (від 100 балів за кожним). Вступ на базі диплому магістра/спеціаліста здійснюється на основі проходження співбесіди з іноземної мови та складання фахового випробування. Програма фахових випробувань для таких осіб розробляється фаховою комісією зі спеціальності, затверджується у встановленому порядку та розміщується на сайті <https://start.karazin.ua/page/prohramy-vstupnykh-vyprobuvan/7/>, містить теми для фахового іспиту й визначає критерії оцінювання. Ці вимоги до вступників враховують особливості ОП та є ефективним способом для формування контингенту здобувачів, які вмотивовані та здатні до навчання.

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання та кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах? Яким чином забезпечується доступність цієї процедури для учасників освітнього процесу?

ЗВО визначено чіткі та зрозумілі правила визнання результатів, отриманих на інших ОП, в тому числі, під час академічної мобільності. Визнання іноземного диплому регулюється «Порядком визнання в Харківському національному університеті імені В.Н. Каразіна ступенів вищої освіти, здобутих в іноземних навчальних закладах», «Порядком визнання в Харківському національному університеті імені В. Н. Каразіна документів про середню, середню професійну, професійну освіту, виданих навчальними закладами інших держав» <http://surli.li/ozdriz>. В Університеті створений центр/відділ визнання та легалізації документів про освіту, який займається процедурою визнання <https://iie.karazin.ua/>. Питання визнання результатів навчання, отриманих на інших ОП, регулюється також «Положенням про організацію освітнього процесу в Харківському національному університеті імені В.Н. Каразіна» <https://karazin.ua/osvita/organizatciia-navchalnogo-protcesu/>, де зазначено, що перезарахування ОК з попереднього місця навчання здійснюється шляхом порівняння та визнання кредитів на підставі поданої академічної довідки з переліком і результатами освітніх компонентів, кількістю кредитів та інформацією про форму контролю. Рішення про перезарахування приймає директор Інституту й гарант ОП. При перезарахуванні ОК зберігається раніше здобута позитивна оцінка здобувача. Інформованість гарантується розміщенням Правил та Положень на офіційному веб-сайті університету <https://karazin.ua/documents/>.

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

На освітній програмі «Інноваційні харчові технології» таких випадків по теперішній час не було.

Фактів академічної мобільності здобувачів вищої освіти за освітньою програмою до 2026 р. не було, проте з метою популяризації серед здобувачів освіти можливостей міжнародної мобільності періодично проводяться зустрічі для здобувачів освіти «Можливості академічної мобільності» <https://surli.cc/uojbnc>. Крім того, гарантом ОП і кураторами груп на постійній основі здійснюється моніторинг відповідних оголошень та ознайомлення з ними здобувачів освіти.

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

В університеті визначено чіткі та зрозумілі правила визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, що є доступними для всіх учасників освітнього процесу та яких послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми. В Харківському національному університеті імені В.Н. Каразіна діє «Порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, в Харківському національному університеті імені В.Н. Каразіна», який розміщено на сайті університету у вільному доступі <https://salo.li/D5c955D>. Про такі можливості інформують ЗДВО також викладачі, куратор і гарант ОП. В робочих програмах навчальних дисциплін, починаючи з 2025-2026 навчальних років, передбачена можливість врахування досягнень отриманих у неформальній освіті.

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

На ОП «Інноваційні харчові технології» таких випадків протягом її існування не було.

У той же час, робочою програмою ОК1 в межах вивчення теми 2 «Особливості впровадження і розповсюдження інновацій» передбачено самостійну роботу – проходження спец-курсу від студії онлайн-освіти EdEra - <https://ed-era.com/projects/cocacola/#rec228365505>

Після проходження курсу і виконання тестового завдання ЗдВО отримують сертифікат, на основі якого виставляється оцінка за самостійну роботу.

До робочих програм дисциплін 2025 та 2026 років додано можливість перезарахування окремих завдань в разі успішного їх опанування в неформальній освіті, зокрема у РП ОК1 передбачено можливість проходження курсу “Як розвивати готельно-ресторанний бізнес у посткарантинний період” з можливістю перезарахування балів, РП ОК5 передбачено перезарахування до 10 балів дисципліни за успішне опанування онлайн-курсу "Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач" -

<https://prometheus.org.ua/prometheus-free/food-safety-law/>, у ОК 3 - до 5 балів за опанування курсу «New Product Development Certificate: Module 2 – Creating Product Specification» та до 5 балів за опанування курсу «Бізнесу про сталий розвиток»; РП ОК6 "Харчова біотехнологія" передбачено перезарахування до 10 балів дисципліни за успішне опанування матеріалом онлайн-лекцій "Біотехнології" - https://www.youtube.com/playlist?list=PL7hOKhGco2jnW-hx8Foqxv_ax1tJUkqW.

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

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

Форми і методи навчання за ОП регулюються Законами України «Про освіту», «Про вищу освіту», «Про забезпечення функціонування української мови як державної», «Про академічну доброчесність», Постановою Кабінету Міністрів України «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності», Положенням про організацію освітнього процесу в ХНУ імені В.Н. Каразіна <https://salo.li/6021A46>, Положенням про електронне (дистанційне) навчання в ХНУ імені В.Н. Каразіна <https://surl.li/taqebk>. Досягненню мети та ПРН ОП сприяє комплексне застосування методів, засобів і технологій навчання, що добираються відповідно до змісту ОК і запланованих РН.

В освітньому процесі використовуються як традиційні так і інноваційні методи: лекції з використанням методів проблемного, діалогово-комунікаційного, інтеграційного навчання, візуалізації; прак. та лаб. заняття, які складають не менше 30% аудитор. занять проходять з елементами технологій евристичного та проблемного навчання, рольових (ділових) ігор, кейс-технологій; практична підготовка (ОК 10 Виробнича (переддипломна) практика), самостійна робота. Значна увага приділяється сам. роботі, яка включає опрацювання навчального матеріалу, виконання індивідуальних завдань, науково-дослідну роботу. Такий підхід до викладання забезпечує глибоке осмислення наявних та формування нових інтегрованих знань. Досягненню РН сприяє виконання кваліфікаційної роботи, яка має науково-практичну спрямованість. Відповідність форм і методів навчання ПР представлено в матрицях ОПП.

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

В Харківському національному університеті імені В.Н. Каразіна здобувач освіти є центральною фігурою та активним учасником освітньої взаємодії. Студенти беруть участь у формуванні змісту освітньої програми через обговорення, оцінювання якості викладання, послідовності вивчення дисциплін. Студентоцентризований підхід включає форми і методи навчання, які переносять фокус освіти з викладача на здобувача освіти. У ході освітнього процесу здобувачі освіти взаємодіють з викладачем і мають можливість: ставити питання, консультуватись з приводу виконання завдань, пропонувати кращі способи вирішення завдання, обирати найбільш цікаві для здобувача освіти теми для виконання індивідуальних завдань, обговорювати результати оцінювання, подавати апеляції (у разі незадоволення ЗдВО результатами оцінювання його роботи). Здобувачі ОП мають можливість формування індивідуальних освітніх траєкторій (через вибір навчальних дисциплін, обирати теми кваліфікаційних робіт). Регулярно проводяться опитування здобувачів освіти на предмет організації освітнього процесу, взаємовідносин з викладачами, оцінювання навчальної діяльності здобувачів освіти. Результати опитувань <https://surl.li/xbrkty> свідчать, що 100% опитаних здобувачів освіти оцінюють ставлення до них викладачів як поважне, зазначають, що викладачі дотримуються принципів академічної свободи та враховують інтереси студентів при викладанні дисциплін.

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

Вибір методів навчання та викладання під час реалізації ОП здійснюється на основі принципів академічної свободи учасників освітнього процесу та регламентується Положенням про організацію освітнього процесу <https://salo.li/6021A46>. Форми проведення навчальних дисциплін, їх обсяг, а також поділ навчального часу за окремими формами занять з кожної дисципліни встановлюється кафедрою, на якій викладається дисципліна. НПП надається можливість творчо наповнювати зміст дисциплін, обирати методи навчання, проводити заняття із

застосуванням сучасних технологій, самостійно обирати форму вивчення окремих тем, виконувати розподіл навчального матеріалу за темами, визначати види контролю та критерії оцінювання.

Для НПП принципи академічної свободи реалізуються також при виборі форм підвищення кваліфікації, виборі теми, напряму наукового дослідження та форм наукової співпраці. Для здобувачів принципи академічної свободи реалізуються у вільному виборі дисциплін варіативної частини навчального плану, баз практики, індивідуальних завдань, часу і місця проведення самостійної роботи, форм академічної мобільності; виборі керівника, теми та напряму дипломного/наукового дослідження.

Ці права закріплені у Положенні про студентське самоврядування <https://studrada.karazin.ua/документи/>, Положенні про порядок реалізації учасниками освітнього процесу Університету права на академічну мобільність <https://surl.li/iisusi>. Крім того, університет надає можливість визнання результатів неформальної та інформальної освіти <https://salo.li/D5c955D>.

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 у межах окремих ОК надається здобувачеві впродовж усього періоду навчання, починаючи зі вступної компанії. Вступник може ознайомитись з ОП <https://surl.li/deynet>, змістом робочих програм дисциплін <https://horeca.ua.karazin.ua/osvitni-komponenti-op-restoranni-texnologii%2097-3/>, переліком дисциплін за вибором. Інформація надається шляхом усного повідомлення викладачем (на початку вивчення кожного ОК, перед виконанням конкретних видів робіт, під час консультацій, перед проведенням поточних і підсумкових форм контролю), в електронному вигляді на сайті дистанційної освіти <https://moodle.karazin.ua/> (з кожної дисципліни надані анотація, робоча програма навчальної дисципліни, навчально-методичні матеріали, критерії та шкала оцінювання робіт, коментарі викладача та ін.). Наприклад, інформація про практику надається під час обов'язкової настановчої конференції, де детально розкриваються цілі, зміст та очікувані результати цього етапу навчання. Куратори знайомлять ЗдВО з графіком освітнього процесу, розкладом занять, консультацій викладачів, заліків та екзаменів, атестаційного екзамену і захисту кваліфікаційних робіт. Підсумкові форми контролю знаходять своє відображення в графіку організації освітнього процесу, розкладі атестаційних тижнів. Дана інформація своєчасно доводиться до учасників освітнього процесу в друкованому, електронному вигляді на платформі Moodle <http://moodle.karazin.ua>.

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

Кодекс цінностей Каразинського університету визначає єдність освіти та науки як імператив класичного університету <http://surl.li/hlerai>. Викладацький склад ОП має наукові ступені та вчені звання, здійснює наукові дослідження. Всі викладачі профільних дисциплін мають публікації у журналах, які реферуються у базах даних Scopus та WoS. ОП реалізує принципи навчання через науку. РП містять посилання на актуальні наукові праці та власні науково-методичні розробки викладачів (ОК1, ОК3-ОК9). Викладачі кафедри беруть участь у науково-практичних конференціях, тренінгах, міжнародних стажуваннях, є авторами наукових видань та навчальних посібників <https://surl.li/iyagse>. Теми практичних і лабораторних занять та самостійної роботи спрямовані на виконання творчо-пошукових та дослідницьких завдань. Кафедра має НДР «Інноваційні підходи до сталого розвитку сфери гостинності» <https://surl.li/rkxznv>, результати якої використовуються під час викладання профільних дисциплін (ОК1, ОК3, ОК5, ОК6, ОК8). ОП реалізується в середовищі дослідницького університету, передбачає формування у здобувачів здатності планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку галузі харчових технологій (СК2), що досягається шляхом опанування ОК1, ОК3, ОК4, ОК7, ОК8, ОК9, ОК11. На кафедрі працює науковий гурток "Food & Hospitality Innovation" (оновлена назва з 2026 р., до цього - NoReCa Talks, <https://surl.li/qgtifo>, <https://surl.li/tjtrip>, <https://surl.li/kixvvo>, <https://surl.li/qgetvf>), у межах якого започатковано функціонування трьох секцій - NoReCa Talks, Нутриціологія, Інноваційна лабораторія. Здобувачі також залучаються до участі в наукових конференціях та круглих столах, мають одноосібні та спільні з викладачами публікації та патенти <https://surl.li/zhfyfx>, <https://surl.li/usaxqu>, <https://surl.li/pyvqtr>. Так, Гуленко Є. є співавтором патенту 158310 Спосіб виробництва десертного крему з підвищеним вмістом поліненасичених жирних кислот, Родіонова Т. – патенту 160644 Спосіб виробництва бісквітного напівфабрикату з підвищеним вмістом харчових волокон та статті <https://doi.org/10.20998/2413-4295.2025.02.13>, Кравченко А – одноосібного патенту 156566 Спосіб виробництва печива здобного з підвищеним вмістом харчових волокон і білка. Всі ЗдВО рівня магістр мають одноосібні або в співавторстві тези доповідей за результатами участі в конференціях різних рівнів. Традиційно перед захистом кваліфікаційних робіт на кафедрі проводиться деугустація наукових розробок здобувачів освіти <https://surl.li/tgazat>. Навчальним планом ОП передбачено виконання кваліфікаційної магістерської роботи та вивчення ОК4 Методологія та організація наукових досліджень, яка передбачає опанування основами методології наукового пізнання та методики наукових досліджень. ОК8 Науково-дослідний практикум підсилює науково-дослідницьку спрямованість програми.

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

Оновлення змісту ОК регламентується Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освіти <https://surl.li/xbsbfy> та методичними рекомендаціями щодо розроблення, затвердження і перегляду робочих програм. Робочі програми оновлюються щороку з урахуванням пропозицій стейкхолдерів, нових наукових результатів, матеріалів конференцій, сучасних практик і професійного досвіду викладачів. Після погодження з гарантом ОП вони розглядаються на засіданні кафедри, погоджуються НМК та подаються на затвердження Вченої ради Інституту. Так, в ОК1 на основі Свідоцтва про реєстрацію авторського права № 129433 впроваджено кейс-метод

захисту результатів інтелектуальної праці, а на основі програми «Integration of Sustainable Development Principles in Educational Projects: The Experience of Austria» (Земмерінг, Австрія, 2024) сформовано набір кейсів для використання на практичних заняттях. В ОКЗ на основі онлайн-курсу «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач» (сертифікат від 23.02.2024) посилено питання якості та безпечності, оцінювання ризиків і невизначеностей, а на основі курсу «Як діяти далі: Бізнесу про сталий розвиток» (сертифікат від 05.09.2026) – питання ресурсоефективності, бережливого та циркулярного виробництва. В ОК7 (Криворучко Г.В.) методологічною та практичною основою оновлення курсу став релевантний досвід викладача, здобутий під час підвищення кваліфікації за програмами: «Від початківця до експерта в ІІІ», онлайн-курсу «Організація праці менеджера в умовах цифрової трансформації» проекту EURIDICE. Важливим джерелом оновлення є підвищення кваліфікації НПП, участь у міжнародних програмах, курсах і конференціях. Досвід та рекомендації, отримані під час навчання з питань сталого розвитку, ІІІ, цифрової трансформації та безпечності харчових продуктів, використано під час оновлення ОК1, ОК3, ОК4 і формування нових вибіркових компонентів. Участь гаранта ОП у міжнародній академічній мобільності (програма мобільності для науковців в Agricultural University of Athens, 2024; літня школа «Neuroscience in Action: From Wellbeing to Persuasion and Consumer Insight» в European Campus of the University of York, им. Салоніки, Греція) сприяла посиленню дослідницької та інноваційної складових ОП, а також посиленню міжнародної співпраці в питаннях забезпечення якості освіти. Доц. Бабаєва О.В. після участі у міжнародній конференції запропонувала вибірковий курс «Сталий розвиток індустрії гостинності». Практична інтеграція курсів забезпечує ЗдВО доступ до реальних інструментів, що використовуються в галузі харчових технологій, роблячи навчання максимально актуальним і корисним.

Опишіть, яким чином навчання, викладання та наукові дослідження пов'язані з інтернаціоналізацією діяльності за освітньою програмою та закладу вищої освіти

Метою інтернаціоналізації ЗВО є розвиток стратегічних партнерств з іноземними суб'єктами як інструмент підвищення якості освіти та досліджень, розширення мобільності ЗдВО та академ. персоналу, інтеграція міжнар. досвіду в освітній процес, планування та здійснення наук. досліджень, а також розроблення освітніх стратегій, спрямованих на збереження цінності європ. солідарності, різноманітності, громадянської активності й відповідальності з урахуванням перспектив розвитку сучасн. суспільства (п. 3.1 <https://surli.cc/jxrpma>). Викладачі ОП є авторами публікацій (в т.ч в Scopus та WofS), забезпечують викладання частин профільних ОК англ. мовою (доц. Олійник Н.Ю. <https://surli.li/lgtlah>, доц. Запаренко Г.В.), беруть участь у програмах мобільності, між нар. наук. проектах, інтегрують між нар. досвід у освітній процес через результати підвищення кваліфікації, участі в міжнар. конференціях <https://surli.li/rxievv>, <https://surli.li/nzwjae>, <https://surli.li/owaoyq>, <https://surli.li/zxyntq>. Управління міжнар. відносин ЗВО надає інформацію про актуальні міжнар. конкурси, гранти, програми академ.мобільності та можливості здобуття подвійних дипломів. Інформація про актуальні проекти розповсюджується через профільних заступників деканів, кураторів та поширюється в соц.мережах. Гарант ОП бере участь і організовує зустрічі із європейськими партнерами щодо удосконалення змісту ОП <https://surli.li/blvxc>, <https://surli.li/nzwjae>, а також залучення представників міжнар. наук. спільноти до гостьових лекцій <https://surli.li/smhcy1>, <https://surli.li/ejknvp>.

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

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

Організація контрольних заходів здійснюється відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Каразінському <https://salo.li/6021A46>; «Положення про електронне (дистанційне) навчання ...» <https://salo.li/c4c88D4>; «Порядку визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті ...» <https://surli.li/xotnye>; «Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти ...» <https://salo.li/3111e99>. Форми контролю відображені в освітній програмі, навчальних планах, робочих програмах та індивідуальних навчальних планах студентів. В рамках ОП застосовуються такі форми контролю результатів навчання: вхідний контроль, поточ. контроль протягом семестру, контрольні роботи, передбачені навч. планом, прийом індив. завдань, підсумковий семестровий контроль, відстрочений контроль (п.5.3.3) <https://salo.li/6021A46>. Вхідний контроль може проводитись перед вивченням нового курсу з метою визначення рівня підготовки ЗдВО з дисциплін, які забезпечують цей курс. Поточний контроль проводиться під час аудиторних занять, а також у позанавчальний час (індивідуальні заняття, самостійна робота, консультації), зокрема дистанційно через використання системи LMS Moodle <https://moodle.karazin.ua/>. В межах дисциплін ОП поточний контроль здійснюється в таких формах: письмові контрольні роботи, тестування, усне опитування, оцінювання активності ЗдВО під час занять, виконання завдань під час занять, перевірка домашніх робіт, а також перевірка й оцінка рефератів, індивідуальних науково-дослідних завдань тощо. Підсумковий семестровий контроль визначає ступінь досягнення ЗдВО запланованих результатів навчання, що визначені робочою програмою навчальної дисципліни (практики) та здійснюється у період екзаменаційно-залікової сесії у формі екзамену або заліку згідно графіку. Відтермінований контроль, або контроль збереження знань, проводиться через деякий час після вивчення дисципліни та проводиться вибірково для вивчення стійкості засвоєних знань студентами, контролю якості освітнього процесу та удосконалення критеріїв оцінювання навчальних здобутків ЗдВО <https://salo.li/6021A46>. Критерії оцінювання навчальних результатів викладені в робочих програмах й доводяться до відома здобувачів під час першого заняття в семестрі, а також протягом семестру та безпосередньо напередодні підсумкового контролю. Атестація ЗдВО проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційних робіт. Комбінація різних форм та методів контролю дозволяє комплексно оцінювати навчальні досягнення студентів та

оперативно вносити необхідні корективи в освітній процес. Щорічно проводяться опитування здобувачів ВО щодо чіткості, прозорості та зрозумілості критеріїв оцінювання результатів навчання, згідно з яким, всім здобувачам освіти були відомі критерії оцінювання на початку семестру <https://surl.li/xbrkty>. Аналіз результатів відповідних опитувань та висновки щодо них обговорюються на засіданнях кафедри та вченої ради інституту.

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

Чіткість і прозорість форм контрольних заходів, а також критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти регулюються Положенням про організацію освітнього процесу <https://salo.li/6021A46>. Викладачі розробляють критерії оцінювання та форми проведення проміжного і підсумкового контролю, які описані в робочих програмах. На першому занятті семестру викладач знайомить здобувачів із формою підсумкового контролю, вимогами для допуску та надає перелік питань, що будуть включені в підсумковий контроль, якщо він проходитиме в усній або письмовій формі. Результати семестрового контролю регулярно обговорюються на засіданнях кафедр, вчених рад інститутів та університету, що є ключовим елементом в управлінні якістю освітнього процесу. Отримання зворотного зв'язку від ЗдВО відбувається під час зустрічей із ними гарант, членів проектної групи <https://surl.li/gqurht>, <https://surl.li/mxystt>, керівництва інституту/університету й загальноуніверситетського анкетування <https://surl.li/qerdqw>. Кожен вид роботи або завдання, виконаних ЗдВО протягом семестру, оцінюється за встановленою шкалою балів, яка зазначена в РП навчальної дисципліни. Підсумковий контроль включає семестрову перевірку, що відображається в РП. Оцінювання проходження практики здійснюється через їх публічний захист на звітних конференціях. Атестація проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційних робіт, які перевіряються на плагіат і розміщуються в репозитарії Університету.

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

Процес проведення контрольних заходів регулюється Положенням про організацію освітнього процесу <https://salo.li/6021A46>, графіком освітнього процесу на поточний навчальний рік/семестр, а також розкладом занять та екзаменаційних сесій. Інформація про ці елементи публікується у ПС «Деканат» <http://surl.li/xzasgi> на сайті АСУ Інституту <http://uo.uira.edu.ua/>, в системі Moodle <https://moodle.karazin.ua/> тощо. Збір даних про якість і зрозумілість критеріїв оцінювання навчальних досягнень проводиться через опитування ЗдВО. Ці дані використовуються для вдосконалення освітнього процесу. На початку семестру, під час першої лекції або практичного/лабораторного заняття, кожен викладач інформує здобувачів вищої освіти про форми контролю, критерії оцінювання та терміни проведення контрольних заходів, відповідно до Положення про організацію освітнього процесу. Важливо зазначити, що інформація про форми контролю доводиться до відома здобувачів регулярно та неодноразово. Ця ж інформація міститься в робочій програмі дисципліни, а також доступна здобувачам через особисті кабінети в LMS Moodle <https://moodle.karazin.ua/>. Методичні матеріали всіх компонентів ОП також знаходяться у доступі через сайт бібліотеки та в LMS Moodle.

Яким чином форми атестації здобувачів вищої освіти відповідають вимогам стандарту вищої освіти (за наявності)? Пр продемонструйте, що результати навчання підтверджуються результатами єдиного державного кваліфікаційного іспиту за спеціальностями, за якими він запроваджений

Відповідно до діючого стандарту вищої освіти за спеціальністю Харчові технології, атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Кваліфікаційна робота має бути спрямована на розв'язання комплексної складної задачі або проблеми у сфері харчових технологій, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій і характеризується невизначеністю умов і вимог. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації. Кваліфікаційна робота оприлюднюється в репозитарії закладу вищої освіти. Перед захистом роботи перевіряються на відповідність вимогам щодо академічного плагіату, згідно з «Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових та навчальних працях Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна» та «Порядком перевірки наукових праць, навчальних видань та дипломних робіт на наявність запозичень». Захищені кваліфікаційні роботи розміщуються в репозитарії Університету <https://ekhnuir.karazin.ua/home>. Після успішного завершення програми за другим (магістерським) рівнем вищої освіти, відповідно до рішення екзаменаційної комісії, здобувачеві присвоюється кваліфікація магістра з харчових технологій.

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

Проведення контрольних заходів регламентується Положенням про організацію освіт. процесу в ЗВО <https://salo.li/6021A46>. Згідно з Положенням про електронне (дистанційне) навчання <https://lnk.ua/cXYSKzVPd>, контрольні заходи можуть здійснюватися дистанційно з використанням інформ.-комунац. технологій. Контрольні заходи визначають, наскільки знання, вміння та навички ЗдВО відповідають вимогам норматив. документів щодо ВО. Розклад занять, графік атестацій, перелік семестр. заліків та екзаменів оприлюднені на веб-сторінці Ін-ту у розділі «Організація освіт. процесу», <https://surl.li/pvutkh>, ПС «Деканат» <http://surl.li/xzasgi>, АСУ ННІ «УПА» <http://uo.uira.edu.ua/>, в інформ.-освіт. середовищі Moodle <https://moodle.karazin.ua/>. Інформування ЗдВО здійснюється через кураторів академ. груп, гарантів ОП, викладачів, що забезпечує їх доступність під час навчання. Відповідно до Настанови з якості Ун-ту <http://surl.li/bguuuu>, проводиться студ. моніторинг якості освіти з метою з'ясування стану навч. процесу та виявлення нагальних проблем ЗдВО.. Порядок проведення моніторингу якості дистанц. освітнього процесу Ун-ту <http://surl.li/pprsug> регламентує організацію проведення та визначення результатів такого моніторингу. Центр соціально-гуманітарних досліджень університету здійснює

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

Об'єктивність екзаменаторів гарантується через такі процедури: оприлюднення критеріїв оцінювання навчальних досягнень ЗдВО на ресурсах кафедри/Ін-ту на початку семестру; використання різних форм заліків та екзаменів, включаючи усні, письмові, комп'ютерні тести, захисти проєктів та творчих завдань; оцінювання знань ЗдВО за кожним ОК протягом семестру за допомогою накопичувальної системи балів в Moodle та оприлюднення проміжних та підсумкових результатів у ПС «Деканат» <http://surl.li/zxasgi>, АСУ ННІ «УІПА» <http://uo.uipa.edu.ua/>; публічний захист звітів з практик; перевірка кваліфікаційних робіт на плагіат, їх публічний захист.

ЗдВО обов'язково вчасно інформується про результати своєї екзаменаційної (підсумкової залікової) письмової роботи. Він має право ознайомитися з перевіреною роботою та отримати пояснення щодо виставленої оцінки. У випадку незгоди з оцінкою, ЗдВО може подати письмову апеляцію завідувачу кафедри. Якщо працівники та/або ЗдВО Ун-ту вважають, що було порушено їхні права і немає можливості залагодити конфлікт методом переговорів, вони можуть подати скаргу до Комісії з врегулювання конфліктних ситуацій <https://salo.li/204ceA6>.

За час навчання ЗдВО на ОП не було випадків конфлікту інтересів, а також не надходило скарг на упередженість або необ'єктивність екзаменаторів. Результати опитувань ЗдВО свідчать, що всі респонденти вважають екзаменаторів об'єктивними, а процедури оцінювання прозорими та зрозумілими <https://surl.li/xbrkty>

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

Процедура повторного проведення контрольних заходів регулюється Положенням про організацію освітнього процесу <https://salo.li/6021A46>. Перескладання контрольних заходів допускається за певних умов. Якщо ЗдВО пропустив семестровий екзамен без поважної причини, його приймання здійснюється після завершення екзаменаційної сесії комісією, яка створюється за наказом ректора (проректора з науково-педагогічної роботи) на підставі подання директора Інституту. Якщо здобувач отримав оцінку «незадовільно» під час першої спроби, перескладання семестрового іспиту, підсумкової залікової роботи, контрольної роботи або індивідуального завдання дозволяється не більше трьох разів. Перші дві спроби проводяться науково-педагогічним працівником (НПП), а третє перескладання здійснюється перед комісією, яку призначає ректор (проректор з науково-педагогічної роботи) за пропозицією директора Інституту. Оцінка, що ставиться комісією є остаточною. Для усунення академічної заборгованості ННІ «УІПА» Ун-ту готує додаткову заліково-екзаменаційну відомість/аркуш успішності здобувача вищої освіти та передає його НПП, який зобов'язаний повернути заповнений документ до навчально-наукового інституту. Випадків застосування відповідних правил на ОП не було.

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

Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу <https://salo.li/6021A46> здобувач вищої освіти має бути проінформований про результати своєї екзаменаційної (підсумкової залікової) після її виконання. Він має право ознайомитися з перевіреною роботою та отримати роз'яснення щодо виставленої оцінки. Якщо здобувач не згоден з оцінкою, він може подати письмову апеляцію завідувачу кафедри в день оголошення оцінки або на наступний робочий день, зазначивши конкретні причини незгоди. Завідувач кафедри разом із екзаменатором, залучаючи при необхідності інших фахівців, розглядає апеляцію протягом трьох днів та усно повідомляє здобувачу результати розгляду. Приклади застосування цих правил на ОП «Освітні, педагогічні науки» відсутні. Жодних випадків оскарження процедур проведення та результатів контрольних заходів за акредитованою освітньою програмою не зафіксовано.

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

Політика, стандарти та процедури дотримання академічної доброчесності не є сталими, а постійно змінюються та адаптуються до вимог законодавства та викликів сьогодення й регламентуються такими документами: Кодексом академічної доброчесності Університету <https://salo.li/30d4077>, Кодексом цінностей Каразінського університету <https://salo.li/oBE5696>, Політикою ХНУ ім. В.Н. Каразіна щодо використання штучного інтелекту <https://surl.li/ujnmpp>, Настановою з якості Університету <https://surl.li/yylgka>, Положенням про СВЗЯО Університету <https://surl.li/soqxwk>, Положенням про організацію освітнього процесу в Університеті <https://salo.li/6021A46>, Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у наукових та навчальних працях працівників і здобувачів вищої освіти <https://salo.li/dC4C015>, Порядком проведення перевірки кваліфікаційних робіт, наукових праць та навчальних видань щодо наявності запозичень з інших документів <https://surl.li/gjzrsj>, Порядком проведення внутрішніх аудитів системи управління якістю та здійснення коригувальних і запобіжних дій у Університеті <https://salo.li/3dE2CD4>. Ці документи та положення мають на меті створення та підтримку ефективної системи забезпечення академічної доброчесності в Університеті. Вона охоплює всі академічні досягнення учасників освітнього процесу, включаючи наукові та навчально-методичні роботи, кваліфікаційні (дипломні) роботи ЗдВО, а також інші аспекти.

Які технологічні рішення використовуються на ОП як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності? Вкажіть посилання на репозиторій ЗВО, що містить кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти ОП

З метою формування доброчесного освітньо-наукового середовища ЗВО організовує і проводить лекції, тренінги, семінари, інші заходи з питань забезпечення академічної доброчесності для ЗдВО та співробітників Університету <https://surli.cc/gpiuwx>, <https://surli.li/nycds>. Для протидії порушенням акад. доброчесності на ОП використовуються такі технологічні рішення, як інформування НПП та здобувачів ВО щодо дотримання стандартів і процедур акад. доброчесності; експертне оцінювання та технічна перевірка тексту на наявність ознак акад. плагіату в підготовлених до друку наук. та навч. видань та їх розгляд на засіданнях кафедр, Вченої ради Ін-ту і Університету; обговорення практик інших ЗВО у сфері забезпечення акад. доброчесності, прикладів її порушень та їх наслідків на засіданнях кафедр, Вченої ради Ін-ту. Основним інструментом протидії порушенням акад. доброчесності в Університеті є використання спеціаліз. програм. забезпечення для виявлення плагіату (StrikePlagiarism (Польща), доступ до якої забезпечує ТОВ «Плагіат» (м. Львів)). Кваліф. роботи магістрів проходять перевірку на наявність акад. плагіату з подальшим їх розміщенням в репозиторії Ін-ту <https://ekhnur.karazin.ua/collections/>. Послідовність, етапи та вимоги до перевірки кваліф. робіт ЗдВО регламентуються Порядком проведення перевірки кваліфікаційних робіт, наукових праць та навчальних видань щодо наявності запозичень з інших документів <https://surli.li/gjzrsj>.

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

За ОП популяризація принципів акад. доброчесності серед ЗдВО здійснюється наступними елементами. У Стратегії розвитку Університету <https://salo.li/e9E3ff1> зазначається, що з метою поліпшення якості освіти робиться особливий наголос на етиці публікацій (походження випускних робіт, правильне цитування, усунення плагіату), ЗдВО мають бути орієнтовані на дотримання стандартів акад. етики з першого року навчання за допомогою додаткової освіти (семінари, лекції). ЗдВО також мають вільний доступ до сторінок акад. доброчесності <https://salo.li/B3A8o46>, <https://salo.li/BBD7of9>. Відбувається регулярний розгляд питань акад. доброчесності під час кураторських годин, підготовки науково-практичних конференцій та інших заходів каф., на зас. каф., Вченої ради, студентського наукового товариства, студентської ради. Університет є партнером Проєкту сприяння АДЧ (SAIUP), який є ключовою частиною нової академічної культури в українських ЗВО <http://surli.li/uxwhhk>. В Університеті діє Кодекс академічної доброчесності Ун-ту <https://salo.li/3od4o77>. Весь освітній процес за ОП та ОК1,4,8 активно популяризує акад. доброчесність, в їх межах ЗдВО вивчають аспекти інтелектуальної власності та патентного захисту, методологію досліджень, зокрема, правила цитування та запобігання плагіату. Вони розвивають критичне мислення та навички самостійного аналізу інформації, що є профілактикою акад. недоброчесності, ОК також акцентує увагу на етичних принципах наукової діяльності, а практичні завдання сприяють засвоєнню норм доброчесності на практиці

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

Відповідальність за акад. недоброчесність зазначена у ЗУ «Про освіту», «Про академічну доброчесність», а також у «Положенні про орг-цію освіт. процесу Ун-ту» <https://salo.li/6021A46>, «Положенні про систему запобігання та виявлення акад. плагіату у наук. та навч. працях працівників і ЗдВО Ун-ту» <https://salo.li/dC4Co15>, Кодексі академічної доброчесності Університету <https://salo.li/3od4o77>. Процедура перевірки текстів наук. робіт ЗдВО включає використання антиплагіатної системи Strikeplagiarism.com. Відповідальність ЗдВО співвідноситься з видом роботи, яку вони виконують. Наприклад: повторне проходження оцінювання (контр. робота, екзамен, залік тощо); повторне проходження відповідного ОК ОП; відрахування із ЗВО. Відповідальність наук.-пед., наук. та ін. співроб. Ун-ту за акад. плагіат регламентується їхніми посадовими обов'язками та Правилами внутрішнього розпорядку Ун-ту <http://surli.li/evjzt>. Так, згідно з «Порядком проведення перевірки ...» <https://surli.lt/fexhpt> статей, що публікуються у наук. періодичних виданнях або входять до збірок наук. праць, при перевищенні допустимих значень показників оригінальності відхиляються від публікації. В разі перевищення рекомендованих показників оригінальності для монографій, підручників та навч. посібників, зав. каф. призначає двох рецензентів, результати роботи яких розглядаються на засіданні каф. На сьогодні випадків порушень та притягнення до відповідальності за порушення АДЧ серед ЗдВО та НПП на ОП не зафіксовано.

6. Людські ресурси

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

Відповідність наукової та професійної кваліфікації викладача ОК, який викладається, є основою для прийняття на роботу, визначення обсягу навчального навантаження та участі у конкурсі на вакантні посади. Це регламентується ЗУ «Про освіту» <https://surli.li/xqlcmz>, Постановою КМУ «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності» <https://surli.li/iqfeig>, «Положенням про організацію освітнього процесу в ...» <https://salo.li/6021A46>, «Положенням про порядок заміщення посад науково-педагогічних працівників ...» <http://surli.li/ngzesx> та «Положенням про електронне (дистанційне) навчання в ...» <https://salo.li/c4c88D4>. Ця відповідність підтверджується на основі документів установленого зразка, а також науковими публікаціями НПП та напрямами підвищення їх кваліфікації. Так, ОК1 і ОК9 викладає доц. Олійник Н.Ю., яка має публікації, присвячені інноваціям у галузі харчових і ресторанних технологій, готельного бізнесу та систем керування підприємствами загалом, діджиталізації бізнесу та розвитку інформаційних технологій, має низку авторських свідоцтв, що підтверджують обізнаність у процесах

захисту інтелектуальної власності в харчовій галузі. Компетентність щодо ОК9 підтверджується дипломом про отриману ВО за спец. інформатика. ОК2 викладає проф. Зеленін Г.І., компетентність якого підтверджується дипломом про отриману ВО, науковим ступенем д.пед.н., а також низкою наукових праць. ОК3 і ОК8 викладає ст. викл. Галасний І.В., дисертаційне дослідження якого присвячено удосконаленню технології безглютенових виробів; крім того, кваліфікація підтверджена дипломом про ВО та низкою наукових публікацій. ОК4 забезпечують доц. Бабаєва О.В. і доц. Запаренко Г.В. Кваліфікація доц. Бабаєвої - науковим ступенем і науковими публікаціями, доц. Запаренко Г.В. - вищою освітою, науковим ступенем і званням, а також науковими публікаціями. ОК5 і ОК8 реалізує доц. Гонтар Т.Б., кваліфікація якої підтверджена науковим ступенем і науковими публікаціями згідно зі змістом ОК. ОК6 і ОК8 реалізує доц. Запаренко Г.В., дисертаційне дослідження якої присвячено удосконаленню технології зернового хліба з використанням ферментних препаратів, що безпосередньо узгоджується зі змістом та методами ОК6; кваліфікація також підтверджується вищою освітою, науковим ступенем і званням, а також науковими публікаціями. Забезпечення ОК7 покладає на ст. викл. Криворучко Г.В., яка має відповідну ВО та науковий ступінь кандидата наук. 100% викладачів, які реалізують ОК ОП мають науковий ступінь. НПП, які забезпечують ОК, мають профільну ВО та мають публікації у наукових журналах, які включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз Scopus, WoS, (табл. 2). Ці публікації відповідають змісту дисциплін, які вони викладають: ОК1-9. За добір викладачів відповідають завідувач кафедри та директор інституту. При визначенні викладача для забезпечення освітнього компонента враховуються його професійні досягнення за останні п'ять років.

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

Згідно з Положенням Університету «Про обрання та прийняття на роботу науково-педагогічних працівників» <http://surl.li/ricwbr>, процедури конкурсного відбору викладачів є прозорими, недискримінаційними, дають можливість забезпечити потрібний рівень їхнього професіоналізму, здійснюються у відповідності до Статуту <https://surl.li/elpcuh>, Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти <https://salo.li/3111e99>, Положення про порядок заміщення посад науково-педагогічних працівників Харківського національного університету імені В.Н.Каразіна <https://salo.li/F505cDa>. Прозорість – оголошення конкурсу на офіційних ресурсах ЗВО з детальним описом вимог, критеріїв відбору <https://karazin.ua/universitet/vakantni-posady/>, умов працевлаштування, термінів подання заявок. Усі етапи відбору, результати голосування, коментарі документуються. Дискримінація за статтю, віком, національністю чи іншими факторами виключена. Наукові публікації, участь у міжнародних конференціях і грантових проектах, то що є важливим критерієм оцінки наукової діяльності кандидатів. Іноді враховують рекомендаційні листи від колег/наукових керівників, що підтверджують проф. якість кандидатів. Єдина процедура конкурсного відбору для всіх посад забезпечує послідовність і гарантує справедливий процес. Регулярний моніторинг процесу, відбір викладачів контролюється внутрішніми комісіями з якості освіти або зовнішніми органами, гарантуючи дотримання процедур і стандартів.

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

Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу <https://salo.li/6021A46> до формування змісту ОП, освітнього процесу, оцінювання та атестації залучаються роботодавці, науковці й фахівці-практики. На ОП «Інноваційні харчові технології» роботодавці залучаються до реалізації освітнього процесу у вигляді участі в бінарних заняттях, проведення тренінгів, наукових заходів, виїзних занять та організації виробничої практики. Зокрема, у 2026/2027 н.р. заплановано лабораторне заняття з ОК8 «Науково-дослідний практикум» за участю Н. Трембач, директорки з виробництва мережі ресторанів Argentina Grill, ТОВ «Moderza». 18.11.2024 р. В. Облак, директор ТОВ «АЛЬБАТРОС-КОМПАНІ», провела зустріч на тему: «Безпечність харчових продуктів та відповідність законодавству: вимоги і реалії бізнесу» <https://surl.li/utpdae>. Здобувачі також беруть участь в онлайн-лекціях і майстер-класах фахівців галузі (наприклад, із тренером Міжнародної асоціації шпешелті кави Л. Володарським <https://surl.li/rewlri>, онлайн лекція із сомельє А.-Є. Янченко <https://surl.li/nqrtwl>) та виїзних заняттях і екскурсіях на харчові підприємства (наприклад, у 2025/2026 н.р. було організовано такі заходи до Харківського дріжджового заводу та Інноваційного центру компанії Балекс та ресторану Villa Tartufo <https://salo.li/E2De631>). Роботодавці залучаються до періодичного перегляду ОП та процедур забезпечення її якості; їхні рекомендації враховуються під час удосконалення змісту ОК, практичної підготовки та запровадження нових компонентів.

Яким чином ЗВО сприяє професійному розвитку викладачів ОП? Наведіть конкретні приклади такого сприяння

Професійний розвиток викладачів ОП забезпечується підвищенням кваліфікації та стажуванням відповідно до нормативних документів Університету <http://surl.li/ictpyv>. Діють Школа педагогічної майстерності, програми Інституту безперервної освіти, дистанційні курси та міжнародні тренінги з питань цифрового і змішаного навчання, ШІ, академічної доброчесності тощо. Професійний розвиток відображається у планах роботи кафедри та індивідуальних планах НПП. Університет систематично проводить семінари, тренінги й міжнародні школи, зокрема «Освіта 4.0 та педагогічна досконалість» <https://surl.li/nuldpk>, заходи MOTIVET4UA <https://surl.li/jnnvtf> та воркшопи щодо відповідального використання ШІ <https://surl.li/osguwq>. Викладачі ОП проходять міжнародні стажування, беруть участь у програмах мобільності, міжнародних проектах та онлайн-курсах. Так, Запаренко Г.В. брала участь у міжнародній мобільності до ЗВО Греції у 2024 і 2026 рр. (<https://surl.li/owaoyq>, <https://surl.li/zxyntq>); Олійник Н.Ю. – у програмах з академічної доброчесності та сталого розвитку в Польщі й Австрії; Криворучко Г.В. – у програмах з ШІ, цифрової трансформації та професійної педагогічної освіти; Бабаєва О.В. – у міжнародних

програмах з педагогічної освіти, інтернаціоналізації та академічного письма. Отримані результати використовуються для оновлення змісту ОК, удосконалення методів навчання та впровадження сучасних цифрових і дослідницьких підходів.

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності

В ЗВО створена система стимулювання розвитку викладацької майстерності, матеріального і нематеріального заохочення НПП. Згідно зі Статутом Університету <https://surl.li/elpcuh>, Колективним договором між адміністрацією та трудовим колективом <https://salo.li/2D31ebd> визначаються такі умови преміювання працівників Університету:

1. Преміювання працівників за досягнення у виконанні завдань Стратегічних цілей і намірів до 2030 року («Порядку преміювання працівників Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна за досягнення у виконанні завдань Стратегічних цілей і намірів до 2030 року» <http://surl.li/prpujl>). Зокрема за найвищі показники оприлюднення результатів наукових досліджень; публікації у виданнях, що індексуються міжнародними наукометричними базами (Scopus та WoS) та видання монографій (розділів монографій) у провідних видавництвах.
2. Нагородження кураторів академічних груп грошовими преміями та дипломами.
3. Щорічна премія до Дня заснування Університету.
4. Нагородження преміями та дипломами переможців щорічної виставки конкурсу навчальної літератури згідно з Положенням <http://surl.li/fkfhux>.
5. Преміювання за досягнення у виконанні завдань Стратегії розвитку університету.

У 2024 р. були премійовані: Галясний І.В., Гонтар Т.Б.

З метою заохочення викладачів проводиться їх рейтингування НПП <https://salo.li/eDo47Bc>.

Викладачів каф. Галясного І.В., Криворучко Г.В., Липового Д.В. відзначено подяками від керівництва ННІ "УІПА" за підсумками 2025-2026 навчального року.

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

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

Навчально-методичне забезпечення (НМЗ) ОП включає робочі навчальні програми/силабуси, конспекти лекцій, методичні рекомендації (для практичних і самостійних робіт) та навчальні посібники. НМЗ систематично переглядається та оновлюється відповідно до змін в ОП. ЗДВО мають доступ до системи електронного навчання Moodle. Заняття проводяться з використанням мультимедійних пристроїв, комп'ютерної техніки та спеціалізованого програмного забезпечення. Використання кабінетів та обладнання регламентується розкладом. Матеріально-технічні ресурси та НМЗ ОП повністю відповідають ліцензійним вимогам та забезпечують досягнення всіх цілей і ПРН ОП.

Університет має розвинену соціальну інфраструктуру, що включає: наукову бібліотеку, Центр інноваційних освітніх технологій з різними лабораторіями, спортивний зал, медичний пункт, пункт харчування, місяця для відпочинку, дозволяючи здобувачів. В Університеті постійно приділяється увага зміцненню матеріальної бази, забезпеченню освітнього процесу сучасним обладнанням.

ОП та інститут забезпечено достатньою кількістю аудиторій, більшість з них оснащені настінними екранами та мультимедійними проекторами, є комп'ютерні класи, наявне ліцензійне програмне забезпечення. Ефективно використовуються система Moodle <https://moodle.karazin.ua/> та сайт АСУ Ін-ту <http://uo.uipa.edu.ua/>. Відповідно до Стратегії розвитку Каразінського <https://salo.li/e9E3ff1>, планується подальша модернізація матеріально-технічного та програмного забезпечення освітнього процесу.

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

Університет в рамках ОП повністю забезпечує безкоштовний доступ ЗДВО та викладачам до необхідної інфраструктури й інформаційних ресурсів для навчання, викладацької або наук. діяльності. Використовуються: корпоративна електронна пошта, персоніфікований доступ до Moodle <https://moodle.karazin.ua/>, сайту ПС «Деканат» <http://surl.li/zxasgi>, АСУ ННІ "УІПА" <http://uo.uipa.edu.ua/>. Кожен ЗДВО і НПП Ун-ту має безоплатний доступ вільного користування фондами ЦНБ, безкоштовним WiFi-Інтернетом. Бібліотека <https://library.karazin.ua/ua/> забезпечує відкритий доступ до повнотекстових ресурсів через репозитарій - eKhNUIR, який є повноцінним електронним виданням, постійно поповнюється та оновлюється <https://ekhnuir.karazin.ua/home>. Діє електронний архів рідкісних видань та рукописів для науки й освіти <https://escriptorium.karazin.ua/home>. З локальної мережі Ун-ту ЗДВО можуть отримати доступ до бази даних Scopus та Web of Science, платформи Springer та ін. Для покращення навчально-методичного забезпечення підготовки фахівців та розповсюдження інформації про наукові досягнення ХНУ ім. В.Н. Каразіна, на сайті <http://periodicals.karazin.ua/>, регулярно публікуються електронні версії друкованих наукових періодичних видань Університету. Територія Університету має все необхідне для комфортного перебування та роботи у укриттях під час повітряних тривог. В головному корпусі Ун-ту для співробітників та ЗДВО працює спортивний зал "Univer GYM". Доступні ресурси Центру колективного користування науковим обладнанням - <https://karazin.ua/nauka/equipment/>

Опишіть, яким чином освітнє середовище надає можливість задовольнити потреби та інтереси

здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою, та є безпечним для їх життя, фізичного та ментального здоров'я

В Університеті створене освітнє середовище, що акумулює інтелектуальні, культурні, програмно-методичні, організаційні та технічні ресурси. В структурі Каразінського культурні та наукові центри, музеї історії університету, природи, археології, астрономії, ботанічний сад, спортивний зал Univer Gym, потужна бібліотека, сучасний коворкінг та ін. Безпечність освітнього середовища забезпечується службою охорони, відділом охорони праці, контрольно-пропускними системами, відеокамерами, системою протипожежної безпеки, інструктажами з БЖД. Безпечні культурно-освітні простори «ЄрміловЦентр» та «Karazin Hub» регулярно проводять освітні заходи. В університеті функціонують студентські організації <https://senat-uera.uira.edu.ua/>, <https://studrada.karazin.ua/> та інститут кураторів, які здійснюють допомогу в з'ясуванні та вирішенні проблем здобувачів. До стратегії Університету внесено проекти «Дидактична та психологічна адаптація першокурсників», «Ефективний куратор», «Індивідуальні освітні траєкторії» (розширення можливостей участі студентів у формуванні індивідуальних освітніх траєкторій). Реалізується проєкт «Університет для військових». Згідно з результатами опитування, всі ЗдВО зазначають, що умови їх навчання в університеті є безпечними для життя та здоров'я <https://surl.li/xbrkty>

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

Система підтримки ЗдВО Ун-ту включає: наявність потужного матеріально-технічного та навчально-методичного забезпечення; впровадження інноваційних навчальних технологій та електронного супроводження освітнього процесу - система Moodle, в ПС «Деканат» (в Ін-ті програмний комплекс «АСУ навчальним закладом»); право ЗдВО на участь у програмах академічної мобільності, можливість навчання за індивідуальним планом. Електронні кабінети ЗдВО в системі ПС «Деканат» <http://surl.li/zxasgi>, програмному комплексі «АСУ навчальним закладом» <http://uo.uira.edu.ua/> – це інструменти, де ЗдВО можуть переглядати свою академічну успішність, оцінки, розклад та ін. Інформаційна підтримка здійснюється через всі структурні підрозділи Університету та Інституту, які мають власні сторінки на сайті Університету/Інституту та сторінки в соціальних мережах, де відображається інформація про освітню, наукову, виховну та організаційну діяльність, для інформування здобувачів про події, зміни в навчальному плані, важливі дати та освітні можливості. Консультативна підтримка надається на всіх рівнях університетських підрозділів згідно «Положення про організацію позаосвітньої діяльності зі студентами ХНУ ім. В.Н. Каразіна» <http://surl.li/rtbwmr>, також доступна через веб-сайт Університету. Здобувачі можуть отримувати індивідуальні консультації від викладачів і наукових керівників щодо навчання, виконання контрольних і написання кваліфікаційних робіт, а також для освоєння нових навичок. За кожною групою здобувачів закріплюється куратор, який допомагає студентам у вирішенні організаційних питань, сприяє адаптації до університетського життя. Центр розвитку кар'єри Університету <http://surl.li/hczsaj> надає консультації з питань працевлаштування, підготовки резюме, проходження співбесід і професійного розвитку тощо. Університет організовує культурні, спортивні та соціальні заходи, які сприяють інтеграції здобувачів у студентське життя, розвитку лідерських навичок і створенню спільнот <http://surl.li/pmwerk>. Університет надає матеріальну підтримку здобувачам у вигляді стипендій, соціальних виплат, або інших пільг; надає премії за досягнення в навчанні, участь у науковій, громадській, спортивній діяльності; за перемоги в наукових і культурних конкурсах. Університет надає медичні послуги, зокрема первинну медичну допомогу; співпрацює з медичними закладами; здійснює підтримку здорового способу життя через спортивні заходи, надає доступ до спортивних залів та інших засобів для фізичного розвитку здобувачів <http://surl.li/qiljgs>. Управління соціальних освітніх ініціатив та розвитку спільнот <https://lnk.ua/2QKiBI7u1> надає ЗдВО психологічну підтримку через тренінги, курси з управління стресом та семінари з емоційного інтелекту, допомагаючи зберігати баланс між навчанням та особистим життям. Всі тренінги та консультації безкоштовні. Випусковою кафедрою <https://surl.li/uxlmjl> та Університетом <https://surl.li/wrjscu> на постійній основі проводяться заходи з підвищення ментальної стійкості здобувачів освіти.

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)

Університет забезпечує всі необхідні умови для реалізації права на освіту осіб з особливими освітніми потребами. Наразі за даною ОП "Інноваційні харчові технології" таких осіб немає. З метою забезпечення права на освіту для осіб з особливими потребами Університет гарантує їм доступ до всіх освітніх програм. Організаційні принципи навчання таких здобувачів визначені в «Положенні про організацію інклюзивного навчання» <http://surl.li/mddrga>. Передбачено також реалізацію заходів для навчального, організаційного та соціального супроводу освітнього процесу для здобувачів вищої освіти з особливими потребами. В університеті діє «Порядок супроводу осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення» <http://surl.li/xiakju>, який визначає дії працівників університету для забезпечення зручності та комфорту перебування осіб з особливими потребами в будівлях, приміщеннях та на прилеглий території. Для забезпечення безперешкодного доступу в усі навчальні корпуси університету були встановлені пандуси на входах до будівель (у навчальних корпусах), спеціалізовані ліфти (у навчальних корпусах) та спеціалізовані санвузли (у навчальних корпусах) <http://surl.li/rxwhla>. В ННІ «УПА» для виклику чергового по корпусу встановлено вуличні кнопки сповіщення чергового, на рівні доступному людині в інвалідному візку. Заплановано також створення інформаційно-логістичної системи візуалізації університетської території, з маркуванням важливих місць для осіб з особливими потребами за допомогою електронних інформаційних стендів у холах корпусів.

Продемонструйте наявність унормованих антикорупційних політик, процедур реагування на випадки цькування, дискримінації, сексуального домагання, інших конфліктних ситуацій, які є

доступними для всіх учасників освітнього процесу та яких послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми

З метою забезпечення сприятливого освітнього середовища, дотримання принципів рівності, недискримінації та поваги до людської гідності учасників, в Університеті розроблено «Положення про врегулювання конфліктів» <http://surl.li/yilgnc>. Для вирішення питань щодо врегулювання конфліктних ситуацій, включаючи пов'язані із сексуальними домаганнями, дискримінацією, мобінгом та булінгом, в Університеті діє Комісія з врегулювання конфліктів. Якщо врегулювання конфлікту за неформальною процедурою є неможливим або виявилось неефективним, сторона конфлікту може передати врегулювання конфлікту на розгляд Комісії шляхом подання відповідної скарги. На основі результатів формальної процедури врегулювання конфліктної ситуації готується письмове рішення, на підставі якого керівництво Університету вживає відповідні заходи відповідно до чинного законодавства.

З метою протидії корупції була розроблена і введена в дію Антикорупційна програма <https://surl.li/shmgyp>, яка має на меті запобігання корупції. Для запобігання та протидії корупції здійснюється ознайомлення працівників з нормативними документами, проводяться навчальні заходи, індивідуальне консультування щодо дотримання антикорупційних стандартів і процедур. З метою виконання вимог антикорупційного законодавства призначено відповідального з антикорупційної діяльності - Бойко І. А. <https://surl.lu/szdtmp>.

Органи студентського самоврядування згідно «Положення про студентське самоврядування» <https://studrada.karazin.ua/документи/> захищають права та інтереси студентів, сприяють задоволенню їхніх потреб у навчанні, побуті, оздоровленні, відпочинку та інших сферах; представляють інтереси студентів, незалежно від раси, політичних, релігійних та інших переконань, статі, етнічного та соціального походження, громадянства, майнового стану, місця проживання, мовних чи інших ознак; привертають увагу адміністрації університету до порушень прав студентів з боку посадових осіб і працівників університету, подають скарги на такі порушення; вимагають реагування на скарги відповідно до чинного законодавства.

Здобувачі мають доступ до всієї інформації, інформуються кураторами груп щодо реалізації їх прав. «Пам'ятка для студента» <https://surl.li/cc/kmnfpu> містить у собі матеріали стосовно політики та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією). Також затверджено Гендерну стратегію ХНУ ім. В.Н. Каразіна (2023-2033) <http://surl.li/gzcvqd>.

Під час реалізації освітньої програми конфліктних ситуацій, жодних випадків дискримінації (за будь-якою ознакою) або проявів сексуального домагання за ОП виявлено не було. Згідно з результатами опитування здобувачів освіти, 100% респондентів відзначають поважне ставлення до них викладачів, дотримання ними принципів академічної свободи та врахування інтересів студентів при викладанні дисциплін, а освітнє середовище - сприятливим і безпечним <https://surl.li/xbrkty>.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

У Харківському національному університеті імені В.Н. Каразіна впроваджено ефективні процедури розробки, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм. Процедури регулюються такими документами: «Положенням про організацію освітнього процесу», яке доступне для всіх учасників освітнього процесу на офіційному веб сайті університету в розділі Документи/Положення та на сторінці "Організація освітнього процесу" <https://salo.li/6021A46>, «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освіти Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна» <https://salo.li/3111e99>, а також «Положенням про освітні програми підготовки здобувачів вищої освіти у Харківському національному університеті імені В.Н. Каразіна» <https://salo.li/6021A46>

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

Процедура перегляду ОП відбувається щороку та визначається Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освіти ХНУ <https://surl.li/visbls> та Положенням про освітні програми підготовки здобувачів вищої освіти <https://salo.li/6021A46>. Освітня програма для спеціальності розробляється робочою групою інституту, до якої входять НПП, (директор, завідувач кафедри, провідні викладачі), провідні експерти галузі, представники роботодавців та студентського самоврядування. Програму затверджує Вчена рада університету, а вводиться вона в дію наказом ректора. На основі освітньої програми інститут створює навчальний план, який визначає зміст навчання та регулює організацію освітнього процесу. Навчальний план також затверджується Вченою радою і вводиться в дію наказом по Університету. Перегляд освітніх програм здійснюється на основі результатів їхнього моніторингу. Щорічний моніторинг освітніх програм визначено «Порядком проведення внутрішніх аудитів системи управління якістю та здійснення коригувальних і запобіжних дій у ХНУ імені В. Н. Каразіна» <http://surl.li/rprpmu>. Критерії для перегляду визначаються через зворотний зв'язок з науково-педагогічними працівниками, студентами, випускниками та роботодавцями, а також у відповідь на прогнози розвитку галузі та суспільних потреб. Найбільш ґрунтовні зміни відбулися в ОП під час її перегляду в 2025 році, а також доповнені та уточнені в 2026 році. На початку 2025 року ОП було оновлено відповідно до переліку галузей знань і спеціальностей, затвердженим постановою КМУ від 30 серпня 2024 року № 1021 «Про внесення змін до переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової передвищої освіти». ОП продовжує реалізовуватись в межах спеціальності G13. Назву ОП було змінено з "Ресторанні технології" та приведено у відповідність до норм статті 9-1, Закону України про вищу освіту - з 2025 року «Інноваційні харчові технології». Редакцію ОП 2025 року (і

сформовану на її основі ОП 2026 року) за результатами обговорення зі стейкхолдерами <https://surl.li/zhzytx> доповнено новими ЗК6 і ЗК7, СК7 і СК8, а також РН12. У 2025 р. до ОК додано ОК6 Харчова біотехнологія та ОК8 Науково-дослідний практикум, що сприяє поглибленню з одного боку фундаментальності отримуваних здобувачами знань, з іншого - практичній спрямованості програми та відповідності запитам ринку праці та загальноєвропейським тенденціям розвитку спеціальності (зазначені ОК збережено в редакції 2026 року під шифрами ОК7 і ОК8 відповідно). Оновлено назви ОК та зміст відповідних РП в бік фокусування не лише на ресторанних технологіях, а і технологіях харчових виробництв. Доповнено Каталог вибіркових дисциплін компонентами, що відповідають запитам здобувачів освіти та роботодавців, формують soft skills. У 2026 році ґрунтовно переглянуто зміст ОК3 Інжиніринг харчових технологій та розширено тематичний план з урахуванням рекомендацій роботодавців <https://surl.li/rygyam> та новий тенденцій в науці.

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

Зі ЗдВО, які навчаються за ОП, встановлено постійний зворотний зв'язок, що є ключовим елементом внутрішньої системи забезпечення якості ОП. НПП, дотримуючись принципів академічної свободи, можуть коригувати методи, форми та технології навчання відповідно до зворотного зв'язку зі ЗдВО. Активна участь ЗдВО забезпечується участю в періодичних опитуваннях, які організовуються працівниками Центру соціально-гуманітарних досліджень за підтримки студентського самоврядування, а також участю в опитуваннях, що проводяться гарантом та кафедрою. ЗдВО також беруть активну участь в обговоренні забезпечення якості освітньої програми. Участь ЗдВО в обговоренні ОП та результати опитувань виявили пропозиції, які були враховані під час коригування змісту та переліку ОК програми та форсування індивідуальної освітньої траєкторії: більш глибоке вивчення НАССР (реалізовано в ОК5), введення компетентностей, пов'язаних із використанням ШІ в галузі (ЗК6, СК8), збільшення гнучкості в разі обрання вибіркових компонентів ОП <https://surl.li/cc/trxggq>; розширено зміст ОК3 щодо введення тем з опрацювання хімічного складу та властивостей харчової сировини тощо. До перегляду ОП 2025 року були долучені Анна Халіна, Наталія Корж, Назарій Демида - ЗдВО за другим (магістерським) рівнем, до перегляду ОП 2026 року - Анатолій Аверін і Анна Халіна. Крім того, під час перегляду ОП були враховані побажання всіх присутніх на обговоренні ЗдВО, а також випускників ОП <https://surl.li/zhzytx>, <https://surl.li/rygyam>.

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

Згідно з Положенням <https://surl.li/rwzqaz> складовою моніторингу якості освіти й оцінювання роботи науково-педагогічних працівників є опитування здобувачів вищої освіти і випускників, що проводять Центр соціально-гуманітарних досліджень, факультети/ННІ та кафедри, Студентська рада. В Положенні Про студентське самоврядування <https://studrada.karazin.ua/документи/> зазначено, що студентське самоврядування бере участь: в обговоренні та вирішенні питань удосконалення освітнього процесу, науково-дослідної та навчально-виховної роботи, призначенні стипендій, оздоровлення; беруть участь у забезпеченні та контролі якості освітнього процесу, вносять пропозиції щодо змісту навчальних планів і програм; аналізують й узагальнюють зауваження та пропозиції студентів щодо організації освітнього процесу, соціально-побутових проблем та інших питань звертаються до адміністрації Університету з пропозиціями щодо їх вирішення. Раз на семестр студентська рада Інституту проводить моніторинг якості освіти, результати якого розглядаються і беруться до уваги на засіданнях кафедри, науково-методичної комісії, вченої ради Інституту. Під час проектування ОП до обговорення ОП було залучено представників студентського самоврядування: Єлагіну Анастасію, Уварову Софію, Головченка Богдана, Кононюка Олександра. Висловлені пропозиції та зауваження були враховані під час проектування ОП та реалізації освітнього процесу <https://surl.li/telarx>, <https://surl.li/mxystt>, <https://surl.li/iquxqx>, <https://surl.li/nzwjaj>.

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

Відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Університеті» <https://salo.li/co2d66A>, внутрішня система забезпечення якості вищої освіти передбачає залучення представників роботодавців, провідних учених і фахівців практиків, у тому числі іноземних, до формування змісту освітніх програм, до визначення процедур оцінювання, до участі в освітньому процесі та підсумковій атестації. До обговорення ОП долучалися: А. Цись – директор ТОВ «Восторг»; В. Облак – директорка «Фабрика.UA», Н.Трембач - директорка з виробництва ресторанів Argentina Grill, Г. Боженко - керівник ресторану Villa Tartufo, О.Шкляєв - головний технолог цеху №2 ТОВ "ТРИСТАР" <https://surl.li/zexkfy>, <https://surl.li/ltsai>, <https://surl.li/fnpodk>, <https://surl.li/iquxqx>. За результатами обговорення ОП було оновлено та доповнено зміст ОК, за пропозиціями Н. Трембач та В. Облак було додано ЗК7, СК7 і РН12, а також відповідні завдання до ПЗ та Лаб.; у відповідь на зауваження Г. Боженка Г. було розширено бази практики, зокрема укладено низку договорів з ресторанами Argentina Grill, ТОВ "УКРАІЗ", компанією «Балекс» (Харківський дріжджовий завод, Інноваційний центр). Згідно із рекомендаціями А. Цись завдання ПЗ та Лаб. спрямовані таким чином, щоб використовувати не лише збірку рецептур, але й спиратися на сучасний асортимент страв і кулінарних виробів. Відповідно до зауважень О. Шкляєва ОК3 доповнено темою, спрямованою на вивчення властивостей харчових емульгаторів та інших харчових добавок, а до банку вибіркових дисциплін додано курс Харчові добавки.

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

Збір інформації про кар'єрний розвиток випускників ОП здійснюється через опитування <https://surl.li/qerdqw>, взаємодію з кураторами відповідних груп, зустрічі випускників зі ЗдВО <https://surl.li/znaqkj>, <https://surl.li/pmxkjs>,

<https://surl.li/qlmced>, <https://surl.li/cc/rgggah>, під час яких вони діляться своїм досвідом працевлаштування та надають відомості про практичне застосування отриманих під час навчання знань і навичок. Крім того, випускники залучаються до проектування та обговорення ОП <https://surl.li/rnoido>. Інформацію про випускників ОП розміщено на сайті кафедри <https://surl.li/wwtqxf>. Згідно з результатами опитування випускників, 58,8% опитаних на момент завершення навчання були працевлаштовані (із них 80% - за фахом або суміжною спец.), а ще 11,8% працевлаштувалися одразу після завершення навчання чи через деякий проміжок часу. Слід відзначити, що 11,8% опитаних відзначили, що не змогли працевлаштуватися після завершення навчання або не шукали роботу <https://surl.li/eiidge>. З метою сприяння працевлаштуванню каф. через кураторів відповідних академічних груп та керівників кваліфікаційних робіт, а також через інстаграм-сторінку поширюється інформація про наявні вакансії в галузі <https://surl.li/bszbfb>. Зокрема, протягом 2025-2026 р. випускникам каф. пропонувались такі вакансії, як провідний фахівець із якості фахівець із якості, фахівець вхідного контролю сировини Харківського дріжджового заводу (м. Харків, ТОВ Балекс), су-шеф у ресторані "Argentina Grill" (м. Київ), зав. лаб. тютюнового виробництва (м. Київ) та ін.

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

Система забезпечення якості Університету здійснює оперативне реагування на виявлені недоліки в освітній програмі або освітньому процесі, пов'язаному з її реалізацією. Щорічний моніторинг освітніх програм визначено Порядком проведення внутрішніх аудитів системи управління якістю та здійснення коригувальних і запобіжних дій у Харківському національному університеті імені В. Н. Каразіна <http://surl.li/epbhae>. Коригувальні заходи, виявлені в результатах внутрішнього аудиту, реалізуються в повному обсязі. Результати аудиту обговорюються на засіданні науково-методичної комісії факультету/інституту, а також на засіданнях кафедр і Вченої ради факультету/інституту. За результатами внутрішнього аудиту критичних зауважень та недоліків за ОП виявлено не було. Зміни до ОП затверджуються на засіданні Вченої ради факультету/інституту та зумовлені змінами в розвитку галузі харчових технологій, запитами здобувачів вищої освіти та роботодавців, змінами в законодавстві, внутрішній та зовнішніх нормативних документах, тощо. Зміни до ОП вносяться відповідно до результатів моніторингу якості освітньої діяльності за такими напрямками: моніторинг змісту освітньої діяльності; моніторинг ресурсів освітньої діяльності; моніторинг процесу освітньої діяльності; моніторинг результатів освітньої діяльності. Моніторинг передбачає як самооцінку ОП та ЗВО, так і оцінку діяльності ЗВО та ОП із здобувачами освіти, випускниками, роботодавцями, академ.спільнотою.

Наприклад, за результатами обговорення проекту ОП у 2025 році було внесено такі зміни: передбачено ЗК, СК і РН, що забезпечують формування здатності здобувачів до роботи в команді та здатності до навчання команди (побажання роботодавців); уведено ОК Харчова біотехнологія та ОК Науково-дослідний практикум (побажання здобувачів освіти щодо поглиблення спеціалізації та відповідності вимогам ринку праці), оновлено зміст завдань до практичних і лабораторних робіт у напрямку використання сучасних інгредієнтів, відпрацювання сучасних технологій та рецептур (побажання роботодавців і здобувачів освіти), додано ЗК6, що забезпечує здатність використовувати цифрові технології та ІІІ у фаховій діяльності (побажання здобувачів освіти), згідно з побажаннями представників студентського самоврядування проведено зустріч із представником наукової спільноти Ноттінгемського університету, Дугіною Катериною Валентинівною, кандидатом технічних наук, Research Associate at Division of Food, Nutrition and Dietetics, School of Biosciences, University of Nottingham (Сполучене Королівство Великої Британії та Північної Ірландії), стипендіатом Британської Академії на тему: «Global Perspectives on Food Quality» <https://surl.li/msciqd> та Іоанною Мандала, завідувачкою кафедри Food Science and Human Nutrition Афіньського сільськогосподарського університету Agricultural University of Athens (Греція) <https://surl.li/smhcy1> тощо.

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

ОП в 2025 році проходила умовну акредитацію за спрощеною процедурою, тому зауваження не були сформовані. Серед зауважень і рекомендацій та зауважень, сформованих НАЗЯВО до інших ОП Університету рівня магістр, взято до уваги наступні:

1. На постійній основі проводити активну роботу щодо залучення ЗдВО до участі у міжнародних програмах, проектах. З цією метою було проведено 26.02.2025 зустріч для ЗдВО «Можливості академічної мобільності» із залученням представника університету, відповідального за міжнародну мобільність <https://surl.li/nzwjae>, а також заплановано проведення такої зустрічі у вересні 2026 р. На постійній основі проводяться заходи із популяризації серед ЗдВО грантових можливостей як від університету, так і міжнародних організацій, зокрема шляхом поширення оголошень через кураторів груп.
2. Активізувати публікаційну активність НПП щодо підготовки наукових статей, що стосуються безпосередньо ОК, які вони забезпечують. Робота в цьому напрямі регламентується на етапі індивідуального планування робочого часу кожного НПП та укладання трудових договорів із ними.
3. Посилити роботу щодо використання в освітньому процесі професійного спеціалізованого програмного забезпечення та, за можливості, збільшити кількість спеціалізованого софту. Робота зі спеціалізованим програмним забезпеченням передбачається в межах проходження виробничої (переддипломної) практики, виїзних занять і екскурсій до підприємств галузі.
4. Посилити інформування ЗдВО щодо процедури визнання результатів навчання здобутих під час академ. мобільності та продовжувати практику популяризації можливості участі в програмах неформальної освіти - реалізується шляхом інформування ЗдВО куратором, під час обговорення ОП і зустрічей з гарантом та проектною групою, доводиться НПП на початку вивчення відповідних ОК (можливості часткового зарахування результатів із неформальної освіти вже передбачені робочими програмами ОК 1, 5, 6).

5. Запровадити практику розміщення таблиці з пропозиціями стейкхолдерів по ОП - запроваджено з 2025 року <https://surl.li/rnoido>.
6. Ведеться робота ЗВО щодо залучення професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців до організації й реалізації освітнього процесу за ОП, зокрема під час проведення аудиторних теоретичних та практичних занять. Ведуться перемовини із зацікавленими представниками бізнесу щодо можливості проведення ними не лише зустрічей зі ЗДВО, але й занять (Облак В.І., Трембач Н.В.). З Трембач Н.В. узгоджено проведення бінарного лабораторного заняття з дисципліни "Науково-дослідний практикум" на вересень 2026 р.
7. Сприяти психологічній, соціальній, матеріальній підтримці НПП та ЗДВО за ОП та підвищити обізнаність ЗДВО про можливості всіх видів підтримки - 19.03.2025 р. проведено зустріч із Ветровою Н. В., PhD з психології на тему «Ментальна стійкість: як адаптуватися до змін» <https://surl.li/uxlmjl>; ЗДВО відвідують загальноуніверситетські ініціативи з підтримки ментального здоров'я - <https://surl.li/wrjsu>.

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

Залучення учасників академ. спільноти Каразінського до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП відбувається відповідно до Настанови з якості <http://surl.li/ofjsno>, Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти <http://surl.li/yejktl>, які ґрунтуються на дотриманні міжнародних стандартів ESG та ISO. Учасники академ. спільноти є важливими агентами у процесах внутрішнього забезпечення якості ОП через різні форми залученості на різних етапах розробки, оцінки та удосконалення навчальних процесів. Шляхом участі у розробці та перегляді ОП та навчально-методичного забезпечення ОК; участі у роботі науково-методичної комісії та Вченої ради Інституту; процесах моніторингу, оцінки якості навчання, аналізі викладання на ОП; на основі залучення ЗДВО до процесів оцінки; підвищення кваліфікації, участі у академ. мобільності, здійсненні наукових досліджень. На ОП діє практика опитування ЗДВО щодо якості викладання. Результати навчальної та наукової діяльності оцінюються на основі звітування та рейтингування НПП. Існує також практика обговорення проєктів ОП серед стейкхолдерів академ. спільноти <https://surl.li/fjjsct>. У травні 2025 р. ОП проходила внутрішній аудит з залученням академ. спільноти Університету – І.Кузіна, к.соц.н., зав. каф. соціології, та Д.Горбік, фахівець відділу МтаАР, рекомендації та зауваження до ОП були враховано в повному обсязі. Масштабне та системне обговорення питань поліпшення якості освітнього процесу, відбулось під час Каразінського форуму якості <https://surl.li/vgyyzf>.

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

Колективною цінністю та відповідальністю учасників освітнього процесу Університету є орієнтація на кращі зразки та постійне підвищення якості освіти і наукової роботи, академічна відповідальність та чесність, відкритість і толерантність. У ЗВО сформована система управління якістю, яка спирається на цілі та політику у сфері якості. Пріоритетна ціль №1 Стратегії ЗВО - забезпечення якості <http://surl.li/qaovq>. ЗВО проводить процедури оцінки якості серед стейкхолдерів <http://surl.li/uukqst>, сполучає внутрішні та зовнішні процедури оцінки якості, дотримується прозорості та публічності. У 23 р. ЗВО було визнано таким, що відповідає стандарту ISO 9001:2015 <http://surl.li/dappwj>. ЗВО здійснює свою діяльність на основі студентоцентричності та підтримки якості викладання, підтримує ініціативи з покращення якості <http://surl.li/pyulrb>, НПП оновлюють ОК, підвищують кваліфікацію, беруть участь у дослідженнях і міжнародних програмах. ЗВО забезпечує відкриті процедури відбору викладачів, оцінки їхньої роботи та акредитації програм. ЗВО адаптує ОП до вимог ринку праці, заохочує розвиток платформ дистанційного навчання <http://surl.li/pdzipd>, заохочує академічну доброчесність. Систематично проводяться семінари для гарантів ОП <https://surl.li/yfvhet>, <https://surl.li/gesjnp>, <https://surl.li/hzjbrf>. 12-13.11.2025 р. було проведено І Каразінський форум якості з залученням гарантів ОП, академ. спільноти Університету, представників роботодавців, НАЗЯВО, НАК та МОН <https://surl.li/xtqmfr>, на листопад 2026 готується ІІ Каразінський форум якості.

9. Прозорість і публічність

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

Університет прагне бути відкритим та публічним на всіх етапах забезпечення якості <https://salo.li/e9E3ff1>. Всі рішення та нормативно-правові акти ЗВО, у тому числі щодо прав та обов'язків учасників освітнього процесу, представлені на сайті в розділі документи <https://karazin.ua/documents/>, є доступними через систему електронного документообігу з корпоративної пошти <http://surl.li/kiazjb>. Усі рішення Вченої ради представлені у відкритому доступі <http://rada.karazin.ua/ua/>. Настанова з якості визначає організаційну структуру управління освітньою діяльністю, взаємодію структурних підрозділів на основі процесної моделі управління якістю <http://surl.li/gxudpb>. За своєчасне доведення інформації до структурних підрозділів відповідає Центр документації. Порядок забезпечення публічності інформації регулюється Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості <https://salo.li/3111e99> та ін., перевіряється під час внутрішніх аудитів. Внутрішній контроль якості освіти забезпечує Навчальний відділ ЗВО <https://surl.li/jeisvu>. Для автоматизації документообігу ЗВО використовує систему ел. документообігу АСКОД. Прозорості та відкритості управління освітнім процесом сприяє використання програмного комплексу «АСУ навчальним закладом» <http://uo.uipa.edu.ua/>. Права та обов'язки учасників освітнього процесу регулюються Статутом ЗВО <https://surl.li/zfamlu>, Положенням про організацію освітнього процесу <https://salo.li/6021A46>, Колективним договором <https://salo.li/2D31ebd> та ін.

Наведіть посилання на вебсторінку, яка містить інформацію про оприлюднення ЗВО відповідного проєкту освітньої програми для отримання зауважень та пропозицій заінтересованих сторін (стейкхолдерів).

Проєкти ОП на сайті кафедри - <https://horeca.uepa.karazin.ua/osvitni-programi/>

Проєкти ОПП на сайті ННІ "УІПА" - <https://uepa.karazin.ua/ua/educative-work/osvitni-prohramy/622-2011-12-09-21-56-46/osvitni-prohramy-2019/6481-proekty-osvitnikh-prohram>

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

Затверджені ОПП на сайті кафедри - <https://horeca.uepa.karazin.ua/osvitni-programi/>

Навчальні плани до ОПП на сайті кафедри - <https://surl.li/cgfewz>

Затверджені ОПП у повному обсязі на сайті ННІ "УІПА" - <https://uepa.karazin.ua/ua/educative-work/osvitni-prohramy/622-2011-12-09-21-56-46/osvitni-prohramy-2019/6480-zatverdzheni-osvitni-programi>

Програми навчальних дисциплін на сайті кафедри - <https://horeca.uepa.karazin.ua/osvitni-komponenti-op-restoranni-technologie%20d1%97-3/>

Можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти (індивідуальна освітня траєкторія):

На рівні Університету- <https://karazin.ua/osvita/vibirkovi-distciplini/>

На рівні ННІ "УІПА" Сайт ННІ "УІПА" - <https://uepa.karazin.ua/ua/> розділ "Навчання" => "Перелік дисциплін за вибором 26-27" - <https://surl.li/zbcmct>, => "Перелік дисциплін за вибором 25-26" - <https://surl.li/jsqhxu>, => "Перелік дисциплін за вибором 24-25" - <http://surl.li/tqsrnb>.

Процедура вибору освітніх компонентів (дисциплін) здобувачами вищої освіти ННІ «УІПА» -

<https://uepa.karazin.ua/ua/general-information/normativni-dokumenty/269-uncategorised/11346-polozhennya>

Алгоритм вибору вибірових компонентів -

<https://drive.google.com/file/d/1Wn6UJWhpjCx7uxtoD9MdpS3b4i4aKOhW/view>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони ОП:

1. Багаторічна інституційна безперервність ОП, підкріплена її послідовним оновленням у різних академічних середовищах (ХТЕІ КНТЕУ, УІПА, Каразінський), є вагомим чинником її стійкості та якості. Сучасний зміст ОП є результатом багаторічного накопичення, критичного переосмислення та системного оновлення освітнього, наукового й практичного досвіду, що забезпечив її змістову зрілість, практичну спрямованість і здатність до подальшого розвитку згідно з потребами ринку праці.
2. Потенціал Каразінського університету як ЗВО світового рівня, який має значний досвід і перспективи міжнародної співпраці, що відкриває широкі можливості для академічної мобільності та міжнародної взаємодії.
3. Традиційна для Каразінського університету парадигма розвитку на основі поєднання навчання з науковими дослідженнями, коли результати наукових досліджень покладено в основу викладання навчальних дисциплін. Залучення студентів до наукових досліджень.
4. Викладання окремих тем фахових дисциплін з використанням англійської мови.
5. Поєднання класичної університетської підготовки з практико-орієнтованою бізнес-освітою, акцент на формуванні у здобувачів парадигми сталого мислення, цифрових компетентностей, лідерських навичок та міжкультурних комунікацій.
6. Потужна платформа дистанційного навчання, використання в навчальному процесі сучасних цифрових технологій – платформи Moodle, системи електронний розклад, цифровий репозитарій та ін.
7. Залучення до викладацької діяльності (проведення зустрічей, майтер-класів, тренінгів) фахівців-практиків, з можливістю проведення занять безпосередньо на підприємствах.

Слабкі сторони ОП:

1. Воєнна агресія проти України, зокрема численні атаки на м. Харків створюють певні обмеження на здійснення освітнього процесу, зокрема слід відзначити обмеження у досконалому відпрацюванні практичних навичок, а також недостатнє використання потенціалу міжнародної академічної мобільності.
2. Перехідний нормативний стан стандарту спеціальності G13 - на момент реалізації ОП відсутній затверджений МОН стандарт вищої освіти другого (магістерського) рівня за спеціальністю з оновленим шифром G13 «Харчові технології», що зумовлює необхідність постійного моніторингу нормативних змін та оперативного врахування положень нового стандарту після його затвердження. Під час удосконалення ОП враховуються сучасні вимоги до підготовки фахівців галузі та положення проєкту стандарту G13, запропонованого МОН до громадського обговорення у 2026 році.

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

Перспективи розвитку ОП «Інноваційні харчові технології» зумовлені, у першу чергу, змінами, що відбуваються у законодавстві, потребами ринку праці у гнучких фахівцях з розвиненими навичками міждисциплінарних досліджень у галузі харчових технологій з використанням сучасних цифрових інструментів, запитами суспільства на відновлення харчових підприємств та закладів ресторанного господарства в Україні в цілому та в Харківській області зокрема, що є однією з найбільш постраждалих внаслідок воєнної агресії.

Серед задач, які можуть бути окреслені на найближче майбутнє слід зазначити такі:

1. Розроблення удосконаленого методичного забезпечення для проведення лабораторних і практичних робіт в умовах дистанційного навчання, з використанням цифрових інструментів - фахових відеоігор, лабораторних симуляторів, ІІІ-асистентів.
2. Подальше поглиблення фундаментальної, методологічної та науково-аналітичної підготовки ЗдВО з урахуванням сучасних тенденцій розвитку харчової науки, цифровізації та математичного моделювання технологічних процесів.
3. Для ознайомлення з передовим європейським досвідом планується заохочувати здобувачів до участі у програмах академічної мобільності, які пропонує Управління міжнародних відносин Каразінського, залучати гостей лекторів, фахівців практиків з країн ЄС. Підстави для такої співпраці були створені під час реалізації програм мобільності для викладачів кафедри.
4. Підвищення кваліфікації викладачів та розвиток людського потенціалу. Заходи із залучення викладачів до участі у європейських програмах стажування, освітніх та наукових проєктах держав членів ЄС. Підвищення кількісних та якісних показників публікаційної активності (публікація навчальних посібників, наукових праць у виданнях, що індексуються у базах даних Scopus та Web of Science).
5. Подальший розвиток партнерських зв'язків з усіма стейкхолдерами – підприємствами-роботодавцями, базами практик, випускниками тощо. Посилення практичної складової освітнього процесу. Розширення баз практик. Залучення випускників з практичним досвідом до освітнього процесу.
6. Заохочення здобувачів вищої освіти до отримання програмних результатів навчання у неформальній освіті.
7. Продовження оновлення матеріально-технічної бази освітньої програми та створення єдиного науково-технічного простору й екосистеми, що об'єднує базу Каразінського, закладів професійної освіти, наукових установ та харчових підприємств для спільного здійснення наукових досліджень і пошуку практичних рішень для задач харчової галузі.
8. Оновлення ОП, відповідно до вимог стандарту вищої освіти зі спеціальності G13 Харчові технології другого (магістерського) рівня ВО, після його затвердження МОН.

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: Горбик Дар'я Сергіївна

Дата: 16.09.2026 р.

Таблиця 1. Інформація про освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид освітнього компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
ОК10 Виробнича (переддипломна) практика	практика	ОК10 Виробнича (переддипломна) практ.pdf	JqeZ7foIq76s18xfkv WDTvKw34gdGocO QJoNuIj/YUE=	Практика відбувається в дистанційному або змішаному форматі. Матеріально-технічне забезпечення бази практики. Системи дистанційного навчання (Moodle). Програмне забезпечення: MS Microsoft Office або аналоги. Відеоконференції на базі платформ Zoom та Google Meet для проведення установчих конференцій, захисту звіту та проведення заліку. Інтерактивні онлайн-курси та відеоматеріали. Ноутбук або комп'ютер або смартфон.
ОК11 Підготовка кваліфікаційної роботи та захист	підсумкова атестація	ОК11 Кваліфікаційна робота маг G13_MB_2026.pdf	WDE99NWBESp3n6 /QjcguxRnm8YinN mb7rRUi93pFSPY=	Освітній процес відбувається в дистанційному форматі. Програмне забезпечення: MS Microsoft Office або аналоги. Відеоконференції на базі платформ Zoom та Google Meet для проведення захисту кваліфікаційних робіт, консультування здобувачів вищої освіти з керівниками кваліфікаційних робіт. Інше обладнання й програмне забезпечення відповідно до тематики кваліфікаційної роботи. Сервіс StrikePlagiarism для перевірки кваліфікаційних робіт на текстові збіги. Репозитарій університету. Ноутбук або комп'ютер або смартфон. Ресурси Центру колективного користування науковим обладнанням Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна - https://karazin.ua/nauka/equipment/
ОК1 Інноваційні технології та інтелектуальна власність у підприємствах галузі	навчальна дисципліна	ОК1 Інноваційні технології та інтелектуальна власність.pdf	148bku1MDUspr9z32 ohE38Hgw8GbZkPj NMC/I1vYfHk=	Освітній процес відбувається в дистанційному форматі. Системи дистанційного навчання (Moodle). Програмне забезпечення: MS Microsoft Office (Word, Excel) або аналоги. Відеоконференції на базі платформ Zoom та Google Meet для проведення лекцій, практичних занять та лабораторних робіт. Інтерактивні онлайн-курси та відеоматеріали. Сайти патентних відомств та бази даних патентних документів. Ноутбук або комп'ютер або смартфон. Проектор, проєкційний екран.

ОК2 Іноземна мова у професійній діяльності	навчальна дисципліна	ОК2 Іноземна мова-маг.-G13-Харчові-технології.pdf	jp4+gcOQzUQue4Lz+PRNPUB6WUDWzTJ3HBQI6i47aRg=	Освітній процес відбувається в дистанційному форматі. Системи дистанційного навчання (Moodle). Програмне забезпечення: MS Microsoft Office (Word, PowerPoint) або аналоги. Відеоконференції на базі платформ Zoom та Google Meet для проведення лекцій та практичних занять. Інтерактивні онлайн-курси та відеоматеріали. Ноутбук або комп'ютер або смартфон. Проектор, проекційний екран.
ОК3 Інжиніринг харчових технологій	навчальна дисципліна	ОК3 Інжиніринг харчових технологій.pdf	mT2VFpvToCZeG43WMr4xceS7k5rNSzoXnc3XMFwzVSs=	Освітній процес відбувається в дистанційному форматі. Системи дистанційного навчання (Moodle). Відеоконференції на базі платформ Zoom та Google Meet для проведення лекцій, практичних занять та лабораторних робіт. Інтерактивні онлайн-курси, зокрема https://prometheus.org.ua , https://workspace.oregonstate.edu/ та відеоматеріали. Ноутбук або комп'ютер, проектор, проекційний екран. Лабораторне устаткування та посуд (електронні лабораторні ваги, рН-метр, рефрактометр, електронний термометр, міксер, блендер, електрична плита, духовка шафа, холодильник та інше технологічне обладнання, кухонний посуд та інвентар). Ресурси III (Open AI, Gemini, Claude, NotebookLM та ін.). Програмне забезпечення: MS Microsoft Office (Word, PowerPoint, Visio, Excel із надбудовою Solver) або аналоги, програми та сервіси обрахунків та візуалізації даних (SMath Studio, Mathcad, diagrams.net (draw.io), Canva) або аналоги. Ресурси Центру колективного користування науковим обладнанням Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна - https://karazin.ua/наука/equipment/
ОК4 Методологія та організація наукових досліджень	навчальна дисципліна	ОК4 Методологія і організація НД.pdf	C31mwfm8BhMBcRfZbGXQMX3IAA1/czKcYdcZQRyhgo=	Освітній процес відбувається в дистанційному форматі. Системи дистанційного навчання (Moodle). Відеоконференції на базі платформ Zoom та Google Meet для проведення лекцій, практичних занять та лабораторних робіт.. Ноутбук або комп'ютер або смартфон. Ноутбук або комп'ютер, проектор, проекційний екран. Лабораторне устаткування та посуд (електронні лабораторні ваги, рН-метр, рефрактометр, електронний термометр, міксер, блендер, м'ясорубка електрична побутова, електрична плита, духовка шафа, холодильник та інше технологічне обладнання, кухонний посуд та інвентар).

				Ресурси IIII (Open AI, Gemini AI, Claude, Notebook LM, Storm та ін.). Програмне забезпечення: MS Microsoft Office (Word, PowerPoint, Visio, Excel) або аналоги, програми та сервіси обрахунків та візуалізації даних (SMath Studio, Mathcad, diagrams.net (draw.io), Canva) або аналоги. Ресурси Центру колективного користування науковим обладнанням Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна - https://karazin.ua/nauka/equipment/
ОК5 Управління якістю та безпечністю продукції та послуг галузі	навчальна дисципліна	ОК5 Управління якістю та безпечністю.pdf	BEymDxHWwP1Az3hZqMhJ7I23AWuAHBegEVfeZOQzgNY=	Освітній процес відбувається в дистанційному форматі. Системи дистанційного навчання (Moodle). Відеоконференції на базі платформ Zoom та Google Meet для проведення лекцій, практичних занять та лабораторних робіт. Програмне забезпечення: MS Microsoft Office (Word, PowerPoint) або аналоги. Ноутбук або комп'ютер або смартфон. Ноутбук або комп'ютер, проектор, проекційний екран. Інтерактивні онлайн-курси, зокрема https://prometheus.org.ua/prometheus-free/food-safety-law/ та відеоматеріали. Лабораторне устаткування та посуд (ваги електронні лабораторні, шафа сушильна, центрифуга, рН-метр, плита електрична, термометр електронний, духовка шафа електрична, термостат, мікроскоп, рефрактометр, міксер побутовий, блендер побутовий, холодильник побутовий, м'ясорубка електрична побутова).
ОК6 Харчова біотехнологія	навчальна дисципліна	ОК6 Харчова біотехнологія.pdf	pbAMjQyMUg7QUS8ZTRhND+adRd3zg5FGLfrJsozHti8=	Освітній процес відбувається в дистанційному форматі. Системи дистанційного навчання (Moodle). Відеоконференції на базі платформ Zoom та Google Meet для проведення лекцій, практичних занять та лабораторних робіт. Програмне забезпечення: MS Microsoft Office (Word, PowerPoint, Visio, Excel) або аналоги. Ноутбук або комп'ютер або смартфон. Ноутбук або комп'ютер, проектор, проекційний екран. Інтерактивні онлайн-курси та відеоматеріали, зокрема https://www.youtube.com/playlist?list=PL7hOKhGco2jnW-hx8Foqxv_axitJUkqW Лабораторне устаткування та посуд (ваги електронні лабораторні, шафа сушильна, центрифуга, рН-метр, плита електрична, термометр електронний, духовка шафа електрична, термостат, мікроскоп, рефрактометр,

				міксер побутовий, блендер побутовий, холодильник побутовий, м'ясорубка електрична побутова, кухонний посуд та інвентар, апарат низькотемпературного приготування їжі <i>Hurakan</i> , вакуумний пакувальник; у разі проведення виїзних лабораторних занять - обладнання відповідної бази). Ресурси III (Open AI, Gemini AI, Claude, Notebook LM, Storm, Gamma, NanoBanana та ін.)
OK7 Стратегічне управління підприємствами харчової промисловості та закладами ресторанного господарства	навчальна дисципліна	OK7 Стратегічне управління підприємствами.pdf	wPJC1/pE+uvD/Jjuj dIjtukojsTlCq9pdmq EtjyHNyA=	Освітній процес відбувається в дистанційному форматі. Системи дистанційного навчання (Moodle). Відеоконференції на базі платформ Zoom та Google Meet для проведення лекцій та практичних занять. Програмне забезпечення: MS Microsoft Office (Word, PowerPoint, Visio, Excel) або аналоги. Ноутбук або комп'ютер або смартфон. Ноутбук або комп'ютер, проектор, проекційний екран. Інтерактивні онлайн-курси та відеоматеріали. Ресурси III (Open AI, Gemini AI, Claude, Notebook LM, Storm, Gamma, NanoBanana та ін.)
OK 8 Науково-дослідний практикум	навчальна дисципліна	OK8 Науково-дослідний практикум.pdf	ifwVsK7KTgLfjtFKU ccnAtyuq1kXc5rAwv VdWH9sRo=	Освітній процес відбувається в дистанційному форматі. Системи дистанційного навчання (Moodle). Відеоконференції на базі платформ Zoom та Google Meet для проведення лекцій, практичних занять та лабораторних робіт.. Ноутбук або комп'ютер або смартфон. Ноутбук або комп'ютер, проектор, проекційний екран. Лабораторне устаткування та посуд (електронні лабораторні ваги, рН-метр, рефрактометр, електронний термометр, міксер, блендер, м'ясорубка електрична побутова, електрична плита, духовка шафа, холодильник та інше технологічне обладнання, кухонний посуд та інвентар). Програмне забезпечення: MS Microsoft Office (Word, PowerPoint, Visio, Excel) або аналоги, програми та сервіси обрахунків та візуалізації даних (SMath Studio, Mathcad, diagrams.net (draw.io), Canva) або аналоги. Ресурси Центру колективного користування науковим обладнанням Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна - https://karazin.ua/nauka/equipment/
OK 9 Статистична обробка та візуалізація наукових даних	навчальна дисципліна	OK9 Статистична обробка та візуалізація наукових даних.pdf	JhbfIzso4jYvbGoNc dZcou2CX1G1zUHKb KpZneQdmM=	Освітній процес відбувається в дистанційному форматі. Системи дистанційного навчання (Moodle). Відеоконференції на базі платформ Zoom та Google Meet для проведення лекцій, практичних занять та

				лабораторних робіт. Ноутбук або комп'ютер або смартфон. Ноутбук або комп'ютер, проектор, проекційний екран. Інтерактивні онлайн-курси, зокрема https://prometheus.org.ua/prometheus-free/data-visualization/ та відеоматеріали. Програмне забезпечення: MS Microsoft Office (Word, PowerPoint, Visio, Excel) або аналоги, програми та сервіси обрахунків та візуалізації даних (Jamovi, SMath Studio, Mathcad, diagrams.net (draw.io), Canva) або аналоги.
--	--	--	--	---

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

Таблиця 2. Зведена інформація про відповідність НПП освітнім компонентам

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування відповідності освітньому компоненту (кваліфікація, професійний досвід, наукові публікації)
483964	Олійник Наталія Юрівна	Доцент зво, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут «Українська інженерно-педагогічна академія»	Диплом спеціаліста, Інститут післядипломної освіти Харківського державного педагогічного університету ім. Г.С. Сковороди, рік закінчення: 2002, спеціальність: Інформатика, Диплом спеціаліста, Харківський орден Леніна політехнічний інститут імені В.І. Леніна, рік закінчення: 2003, спеціальність: Автоматика і телемеханіка, Диплом кандидата наук ДК 032551, виданий 19.01.2006, Аттестат доцента 12ДЦ 026990, виданий 20.01.2011	42	ОК1 Інноваційні технології та інтелектуальна власність у підприємствах галузі	Вища освіта: Харківський політехнічний інститут, спеціальність «Автоматика і телемеханіка», кваліфікація інженер-електрик (1978 р.). Інститут післядипломної освіти Харківського державного педагогічного університету ім. Г. Сковороди, спеціальність «Інформатика», кваліфікація викладач інформатики (2002 р.). Науковий ступінь. Кандидат педагогічних наук, спеціальність 13.00.02 — Теорія та методика навчання (технічні дисципліни) (2005 р.). Вчене звання. Доцент кафедри вищої математики та інформатики (2011 рік). Статті: 1. Олійник Н. Ю. Проектування та аналіз якості добового раціону харчування для дітей молодшого шкільного віку // Г. В. Запаренко, А. О. Борисова, Н. В. Якименко-Терещенко,

[illegible]

							Domashenko, S. (2024). Enhancing hotel and restaurant business efficiency through digital technologies. Multidisciplinary Reviews, 8, 2024spe058. https://doi.org/10.31893/multirev.2024spe058 (Scopus) https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85216405843&origin=recordpage
							6. Олійник Н. Ю. Застосування інформаційних технологій у сучасному менеджменті // Н. Ю. Олійник, Г. М. Мокрицька, І. Г. Рощин / Міжнародний науково-технічний журнал Вимірювальна та обчислювальна техніка в технологічних процесах. Випуск 1. – Хмельницький національний університет, 2021. http://journals.khnu.km.ua/vestnik/
							7. Natalia Oliinyk Development Trends of the Digital Economy: E-Business, E-Commerce // Nelia Volkova, Ihor Kuzmuk, Natalia Oliinyk, Iryna Klymenko, Andrii Dankanych / International Journal of Computer Science and Network Security, Vol. 21, No. 4 pp., 2021, 186-198 IJCSNS - International Journal of Computer Science and Network Security (WoS)
							8. Родіонова Т.Д., Запаренко Г. В., Гонтар Т.Б., Олійник Н. Ю., Липовий Д. В. Дослідження впливу шроту насіння коноплі на показники якості бісквітного напівфабрикату. Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. – Харків: НТУ «ХПІ». 2025. № 2 (24). С. 91–96. https://doi:10.20998/2413-4295.2025.02.13
							9. Олійник Н. Ю. Інноваційні технології у забезпеченні сталого розвитку сфери гостинності: педагогічний аспект.

							Проблеми інженерно-педагогічної освіти. 2026. Вип. 86. С. 362-379. https://doi.org/10.26565/2074-8922-2026-86-29 Свідоцтва на об'єкт АП і патенти на корисну модель 1. Свідоцтво на об'єкт авторського права «Комп'ютерна програма «Agenda.Doc» від 16.02.2022 р. № 111852, співавтор Березенська С. М. 2. Свідоцтво на об'єкт авторського права «Комп'ютерна програма «Servis.Baza» від 17.02.2022 р. № 111869, співавтор Березенська С. М. 3. Свідоцтво на об'єкт авторського права «Модель віртуального навчального середовища для розвитку Soft Skills в умовах дистанційного навчання» від 06.07.2023 р. № 120349, співавтор Антонова О. В. 4. Свідоцтво на об'єкт авторського права «Модель організації самостійної роботи здобувачів вищої освіти в процесі навчання дисципліни «Soft Skills – ключ до успіху»» від 06.07.2023 р. № 120347 5. Пат. 153401 U України, МПК A23C 13/00, A23C 13/12 , A23C 23/00, A23D 9/00, A23D 9/007, A23L 1/0524 (2017.01). Спосіб виробництва десертного крему з підвищеним вмістом поліненасичених жирних кислот / І.В. Галясний, Г. В. Запаренко, Т.Б. Гонтар, Н.Ю. Олійник, Д.В. Липовий, Є.А. Гуленко. – № u 2024 00469; Заявл. 29.01.2024; Опубл. 28.06.2022. Бюл. №26.» 6. Пат. 153401 U України, МПК A23C 13/00, A23C 13/12 , A23C 23/00, A23D 9/00, A23D 9/007, A23L 1/0524 (2017.01). Спосіб виробництва бісквітного напівфабрикату з використанням шроту насіння конопель / Родіонова Т.;
--	--	--	--	--	--	--	---

							Запаренко Г. В.; Галясний І. В.; Гонтар Т. Б.; Липовий Д. В.; Олійник Н. Ю. 7. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір «Методичні рекомендації щодо проведення тренінгу з лідерства і командної роботи для учасників освітніх таборів від Інституту Міжнародної Академічної і Наукової Співпраці» («Тренінг»), від 27 серпня 2024 року, № 129433 8. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір «Методичні рекомендації щодо проведення тренінгу «Навички XXI століття для освіти майбутнього» («Тренінг»), від 13 лютого 2026 року, № 142669
483703	Зеленін Геннадій Іванович	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально- науковий інститут «Українська інженерно- педагогічна академія»	Диплом спеціаліста, Харківський державний університет, рік закінчення: 1993, спеціальність: німецька мова та література, Диплом доктора наук ДД 011975, виданий 29.06.2021, Диплом кандидата наук ДК 058789, виданий 14.04.2010, Атестат доцента 12ДЦ 031381, виданий 29.03.2012	39	ОК2 Іноземна мова у професійній діяльності	1. Базова освіта: Харківський державний університет ім. М. Горького, спеціальність: німецька мова та література; кваліфікація: філолог, викладач німецької мови та літератури; англійської мови; диплом КМ № 002740, 1993 р. 2. Науковий ступінь та вчене звання: Доктор педагогічних наук, диплом ДД № 011975, рішення Атестаційної колегії від 29 червня 2021 р., спеціальність 13.00.04 - Теорія і методика професійної освіти; тема дисертації - “Теоретичні і методичні засади іношомовної професійної підготовки майбутніх викладачів технічних дисциплін”. Професор кафедри іношомовної підготовки, європейської інтеграції та міжнародного співробітництва, атестат АП №006241, дата видачі 26 червня 2024 року. 3. Публікації: 3.1. Essence And Specifics Of Foreign Language Professional Competence Of A Teacher Of Technical Disciplines. Проблеми інженерно-

							педагогічної освіти :зб. наук. пр. Харків : УІПА, 2021. №73 с. 96-103 3.2. Implementation of connected learning principles in teaching a foreign language at an engineering university. Проблеми інженерно-педагогічної освіти: зб. наук. праць. – Харків : УІПА, 2022. – № 75. – С. 22-28 3.3. Olena Kovalenko, Tetiana Bondarenko, Evhenyi Hromov, Luís Cardoso, Hennadii Zelenin The Use of Computerized Laboratory and Training Complexes in Engineering and Pedagogical Education Learning in the Age of Digital and Green Transition: Proceedings of the 25th International Conference on Interactive Collaborative Learning (ICL2022), Volume 2. 2023. С. 420-427 3.4. Using web quests in foreign language classes at an engineering university. Colloquium-journal. – Warszawa (Polska), 2023. – № 17 (177). – P. 55-59 3.5. Optimizing foreign language teaching to enguneering masters' students. Проблеми інженерно-педагогічної освіти: зб. наук. праць. – Харків : УІПА, 2023. – №80. – С. 73-79. 3.6. Maryna Vasylieva, Inna Romanova, Iryna Shepliakova Educational Role-Playing Games in the Normative Behavior Development of Future Engineer-Teachers. Lecture Notes in Networks and Systems: 26th International Conference on Interactive Collaborative Learning, ICL 2023 (Madrid, 26-29 September 2023). Vol. 901. – Springer Science and Business, Media Deutschland GmbH, 2024. – P. 117 – 123. 3.7. Bondarenko, T., Kovalenko, D., Khotchenko, I., Bozhko, V. Gamification of Educational Content by Using Virtual Teacher in Online Learning Environment. Lecture Notes in Networks and Systems: 26th
--	--	--	--	--	--	--	--

							International Conference on Interactive Collaborative Learning, ICL 2023 (Madrid, 26-29 September 2023). Vol. 901. – Springer Science and Business, Media Deutschland GmbH, 2024. – P. 447 – 454. https://doi.org/10.1007/978-3-031-53022-7_44 3.8. Формування іншомовної комунікативної компетентності фахівців інженерного профілю у контексті вищої професійної освіти. Colloquium-journal. – Warszawa (Polska), 2024. – № 20 (213). – P. 32-35 3.9. Utilizing a foreign language to enhance the communication skills of future vocational discipline teachers. Colloquium-journal. – Warszawa (Polska), 2024. – № 20 (213). – P. 36-39 3.10. Зеленін Г.І. Теоретичні основи іншомовної професійної підготовки майбутніх викладачів технічних дисциплін: монографія. Х.: друкарня Мадрид, 2020 рік. 320с. 4. Підвищення кваліфікації: Certificate № 01-22/347-22, Certificate issued to certify that Zelenin Hennadii successfully completed the Scientific and pedagogical internship “Theory and practice of scientific and pedagogical approaches in education” , ISMA University of Applied Sciences (ISMA) (Riga, Latvia) with the support of International Science Group (http://isg-konf.com/internship/) (accompanied by a signed cooperation agreement). The studies take place in the framework of non-formal and adult education programme (180 hours = 6 credits ECTD). From November 1st until December 1st, 2022.
483953	Галясний Іван Володимирович	Старший викладач зов, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут «Українська інженерно-педагогічна	Диплом молодшого спеціаліста, Харківський торговельно-економічний	17	ОКЗ Інжиніринг харчових технологій	Вища освіта: Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного

			академія»	коледж Київського національного торгівельно- економічного університету, рік закінчення: 2007, спеціальність: 091719 Виробництво м'ясних продуктів, Диплом бакалавра, Харківський торгівельно- економічний інститут Київського національного торгівельно- економічного університету, рік закінчення: 2008, спеціальність: 0918 Харчова технологія та інженерія, Диплом магістра, Харківський торгівельно- економічний інститут Київського національного торгівельно- економічного університету, рік закінчення: 2009, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 056453, виданий 26.02.2020		торгівельно- економічного університету, диплом магістра № 37451566, спеціальність 8.091711 Технологія харчування, 2009 р. Науковий ступінь: Канд. техн. наук, спеціальність 05.18.01 – технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів, тема дисертації: "Розробка технології бездріжджових безглютенових хлібців на основі суміші рисового та кукурудзяного борошна", ДК № 056453 від 26.02.2020 р. Статті: 1. Дослідження та порівняльний аналіз властивостей різних видів м'ясної сировини / Г. В. Запаренко, В. В. Дорожко, О. Г. Дьяков, А. О. Борисова, І. В. Галасний // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. праць. – Харків : ХДУХТ, 2021. – Вип. 1 (33). – С. 76– 88. (Фахове видання) URL: https://elib.hduht.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/6565/1/7.pdf 2. Development of a technology for the production of germinated flaxseed using plasma- chemically activated aqueous solutions / O. Kovaliova, N. Vasylieva, S. Stankevych, I. Zabrodina, O. Mandych, T. Hontar, I. Haliasnyi et al. Eastern- European Journal of Enterprise Technologies. 2023. Vol. 4 (11 (124)), P. 6– 19. (Scopus) URL: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.284810 3. Development of a flavored oil composition based on hemp oil with increased resistance to oxidation / E. Kunitsia, V. Kalyna, I. Haliasnyi et al. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. Vol. 5 (11 (125)), P. 26– 33. (Scopus) URL:
--	--	--	-----------	--	--	---

<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.287436>
 4. Development of buckwheat groats production technology using plasma-chemically activated aqueous solution / O. Kovalova, N. Vasylieva, I. Haliasnyi et al. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. Vol. 6 (11 (126)), P. 59–72. (Scopus) URL : <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.290584>
 5. Bioengineering research on sesame anti-alimentary factors inactivation for confectionery industry / M. Tytarenko, L. Krychkovska, O. Masalitin, V. Varankin, S. Stankevych, A. Belinska, I. Zabrodina, V. Horiainova, L. Zhukova, I. Haliasnyi. ScienceRise. 2023. Vol. 3. – P. 18-25. (Зарубіжне видання, що входить до країн OECP) URL : <https://doi.org/10.21303/2313-8416.2023.003212>
 6. Development of technology for the production of all-purpose buckwheat malt using plasmochemically activated aqueous solutions / O. Kovalova, N. Vasylieva, I. Haliasnyi et al. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2024. Vol. 1 (11 (127)), P. 38–51. (Scopus) URL : <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.298797>
 7. Developing mocni frozen desserts technology using by-products of juice production / N. Lapytska, Y. Rebenok, O. Syza, O. Shkhaiev, A. Novik, T. Lystopad, I. Haliasnyi. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2025. Vol. 2, no. 11 (134). P. 54–66. (Scopus) URL: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.324602>
 8. Optimization of the recipe composition for savoirdi type sponge biscuits / A. Zaparenko, I. Haliasnyi et al. Food science and technology. 2025. Vol. 19, no. 3. P.

						68–76. (Web of Science) URL: https://doi.org/10.15673/fst.v19i3.3225 9. Oxidative stability optimization of emulsion fat systems with high ω-3 pufa content for functional food products / Y. Svishchova, I. Haliasnyi et al. Integrated Technologies and Energy Saving. 2026. No. 1. P. 102–111. (Фахове видання) URL: https://doi.org/10.20998/2078-5364.2026.1.10 Монографії: Галясний І. В. Утворення пінної структури бездріжджових безглютенових виробів (теоретичні та практичні аспекти) : монографія / І. В. Галясний, Т. В. Гавриш, О. М. Шаніна. – Харків : ПромАрт, 2021. – 116 с.
483943	Бабаєва Олена Володимирівна	Доцент з/во, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут «Українська інженерно-педагогічна академія»	Диплом спеціаліста, Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут", рік закінчення: 2002, спеціальність: 070801 Екологія та охорона навколишнього середовища, Диплом магістра, Відокремлений структурний підрозділ закладу вищої освіти "Відкритий міжнародний університет розвитку людини "Україна" Полтавський інститут економіки і права, рік закінчення: 2021, спеціальність: 035 Філологія, Диплом кандидата наук ДК 059688, виданий 26.05.2010	28	ОК4 Методологія та організація наукових досліджень Вища освіта: Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут», 2002 р., спеціальність «Екологія та охорона навколишнього середовища», кваліфікація інженер-хімік-еколог Науковий ступінь: Диплом кандидата географічних наук за спеціальністю 25.00.27 Гідрологія суші, водні ресурси, гідрохімія, 2010 р. Публікації: 1. Babaieva O. Peculiarities of formation of tourist and recreational potential on the example of Ivano-Frankivsk region (Ukraine) / O. Babaieva, S. Reshetchenko. // Sucha Beskidzka. – 2022. – №2. – С. 57–68 (Index Copernicus) https://zn.wste.edu.pl/images/ZN22.pdf. 2. Бабаєва О.В., Липовий Д.В. Інноваційні технології гейміфікації в індустрії гостинності // Грааль науки : міжнар. наук. журнал. – Вінниця : ГО «Європейська наукова платформа»; НУ «Інститут науково-технічної інтеграції та

								співпраці», 2025. – No 58. –С. 212 – 218. 3. Модель сталого розвитку в індустрії гостинності / М.Паньків, О. Бабаєва, Д.Липовий. // Грааль науки : міжнар. наук. журнал. – Вінниця : ГО «Європейська наукова платформа»; НУ «Інститут науково-технічної інтеграції та співпраці», 2025. – No 50. – С 114 - 122. 4. Бабаєва О.В., Липовий Д.В. Інноваційні стратегії утримання франчайзі в ресторанному бізнесі // Грааль науки : міжнар. наук. журнал. – Вінниця : ГО «Європейська наукова платформа»; НУ «Інститут науково-технічної інтеграції та співпраці», 2026. – No 65. –С. 198 – 205. 5. Бабаєва О.В., Липовий Д.В. Роботизовані технології як інструмент ощадливого виробництва в індустрії гостинності // Грааль науки : міжнар. наук. журнал. –Вінниця : ГО «Європейська наукова платформа»; НУ «Інститут науково-технічної інтеграції та співпраці», 2026. – №76. (подано до публікація, очікується публікація в жовтні). 6. Бабаєва О.В. Деякі аспекти організації наукових досліджень здобувачів вищої освіти // LVII Всеукраїнська науково-практична конференція науково-педагогічних працівників, науковців та аспірантів «Освіта та наука для відновлення країни». - Харків. 2024. 7. Бабаєва О.В. Особливості формування дослідницьких компетентностей майбутніх фахівців з харчових технологій в умовах сучасних освітніх трансформацій // Освіта та наука для відновлення країни: збірник тез доповідей LIX Всеукраїнської конференції науково-педагогічних працівників та
--	--	--	--	--	--	--	--	--

							аспірантів (Україна, м. Харків, 11-15 травня 2026 року). [Електронний ресурс]. – Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2026. – С. 93 - 94 Підвищення кваліфікації: 1. Онлайн-курс «Trends in teacher education (new approaches, internationalisation and academic writing) within the framework of project Strengthening the capacities of pedagogical higher education institutions in Ukraine», Masaryk University faculty of pedagogy, Чеська республіка, 04.10.2023-22.11.2023, 30 год. сертифікат. 2. Наукове стажування «Uprzejmość Akademicka», Wyższe Seminarium Duchownym stowarzyszenie Apostolstwa Katolickiego, Варшава, 25.09.2023-03.11.2023, 180 год., сертифікат. 3. Підвищення кваліфікації в ПП Агенція подорожей «Річ-Тур», 02.10.2023р. - 13.11.2023р. 180 год, довідка №23 від 13.11.2023. 4. Підвищення кваліфікації НаукаХІІІ: нова парадигма. ГО "Прогресивні". 24.11.2025 – 28.11.2025 р. 30 год, сертифікат.
483957	Запаренко Ганна Володимирівна	Доцент з/о, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут «Українська інженерно-педагогічна академія»	Диплом молодшого спеціаліста, Харківський торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2007, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом бакалавра, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2011,	11	ОК4 Методологія та організація наукових досліджень	Вища освіта: Харківський державний університет харчування та торгівлі, диплом магістра ХА № 43476970, спеціальність «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів», 2012 р. Науковий ступінь: Канд. техн. наук, спеціальність 05.18.01 – технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів, тема дисертації: "Розробка технології хліба полб'яного та

				спеціальність: Харчові технології та інженерія, Диплом магістра, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2012, спеціальність: Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентр атів, Диплом кандидата наук ДК 041289, виданий 28.02.2017		пшеничного зернового з використанням ферментних препаратів", ДК № 041289 від 28.02.2017 р. Статті: 1. Zaparenko A., Haliasnyi I., Novik A., Shydakova-Kameniuka O. Optimization of the recipe composition for savoird type sponge biscuits. // Food science and technology. 2025. Vol. 19, Issue 3 P. 68-76 https://doi.org/10.15673/fst.v19i3.3225 2. Родіонова Т.Д., Запаренко Г. В., Гонтар Т.Б., Олійник Н. Ю., Липовий Д. В. Дослідження впливу шроту насіння коноплі на показники якості бісквітного напівфабрикату. Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. – Харків: НТУ «ХПІ». 2025. № 2 (24). С. 91– 96. https://doi.org/10.20998/2413-4295.2025.02.13 3. Investigation of the functional properties of waxy wheat flour / A. Zaparenko, V. Dorozhko, S. Didenko, O. Holyk, A. Novik // Food Science and Technology. – 2023. – Volume 17. – Issue 1. – pp. 63-72. DOI: https://doi.org/10.15673/fst.v17i1.2561 4. Мельник І. М., Запаренко Г. В., Олійник Н. Ю., Липовий Д. В. Оптимізація параметрів виготовлення крафтового сиру типу «Камамбер». Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. – Харків: НТУ «ХПІ». 2023. № 4 (18). С. 66– 71. https://doi.org/10.20998/2413-4295.2023.04.09 5. Research of the influence of sea buckthorn on the formation of quality parameters of emulsion-type sousses / A. Novik, A. Farisieiev, E. Chernyshenko, Y. Zhukov, A. Zaparenko // Food Science and Technology. – 2021. –
--	--	--	--	---	--	--

Vol. 15. – Issue 4. – P. 48–59. DOI: <https://doi.org/10.15673/fst.v15i4.2124>.

6. Дослідження та порівняльний аналіз властивостей різних видів м'ясної сировини / Г. В. Запаренко, В. В. Дорожко, О. Г. Дьяков, А. О. Борисова, І. В. Галясний // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. праць. – Харків : ХДУХТ, 2021. – Вип. 1 (33). – С. 76–88. <https://elib.hduht.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/6565/1/7.pdf>

7. Investigation of the technological properties of emmer flour / A. Zaparenko, S. Didenko, O. Holyk, Y. Goloventsov // Food Science and Technology. – 2020. – Vol. 14. – Issue 2. – P. 119–127. DOI: <https://doi.org/10.15673/fst.v14i2.1717>.

8. Zaparenko A., Haliasnyi I., Novik A., Shydakova-Kameniuka O. Optimization of the recipe composition for savoirdi type sponge biscuits. // Food science and technology. 2025. Vol. 19, Issue 3 P. 68-76 <https://doi.org/10.15673/fst.v19i3.3225>

Монографії:
 Zaparenko A. Application of the interactive game resources in e-learning / A. Zaparenko // Cyfryzacja nauki i dydaktyki szkoły wyższej w badaniach humanistycznych i społecznych : monografia zbiorowa ; pod red. Eweliny Gdaniec. – Bydgoszcz : Wyższa Szkoła Gospodarki w Bydgoszczy, 2023. – P. 163–174.

Патенти:
 1. Пат. 158310 U України, МПК A23C 13/00, A23C 13/12 , A23C 23/00, A23D 9/00, A23D 9/007, A23L 1/0524 (2016.01). Спосіб виробництва десертного крему з підвищеним вмістом поліненасичених жирних кислот / І.В. Галясний, Г. В. Запаренко, Т.Б.

							Гонтар, Н.Ю. Олійник, Д.В. Липовий, Є.А. Гуленко. – № u 2024 00469; Заявл. 29.01.2024; Опубл. 23.01.2025. Бюл. №4. 2. Пат. 153401 U України, МПК А 21 D 13/16 (2017.01). Спосіб виробництва борошняних виробів із прісного листкового тіста / Г. В. Запаренко, С.Ю. Діденко, О.В. Голік, Є.В. Головенцов, Т.Б. Гонтар, І.В. Галясний, Д.В. Липовий, К. В. Свідло. – № u 2023 00315; Заявл. 30.01.2023; Опубл. 28.06.2022. Бюл. №26. 3. Пат. 151653 U України, МПК А 23 L 21/10 (2016.01). Спосіб виробництва мусу «Каротинка» спеціального призначення / К. В. Свідло, Т.Л. Мітяєва, Г. В. Запаренко, О.В. Гальченко. – № u2022 00046; Заявл. 04.01.2022; Опубл. 26.08.2022. Підвищення кваліфікації: 1. Академічна мобільність до Agricultural University of Athens, Department od Food Science and Human Nutrition (м. Афіни, Греція), 03.06.2024-07.06.2024 2. Онлайн-курс від ГО "Погресильні" "Великий курс про ШІ в освіті", 26.05.2025- 06.06.2025, 45 годин 3. Онлайн-курс від ГО "Погресильні" "Наука X ШІ: Нова парадигма", 24.112025-28.11.2025, 30 годин 4. Академічна мобільність до European Campus of the University of York (м. Салоніки, Греція) «Neuroscience in Action: From Wellbeing to Persuasion and Consumer Insight», 21.06.2026-27.06.2026 (18 годин)
483938	Гонтар Тетяна Борисівна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально- науковий інститут «Українська інженерно- педагогічна академія»	Диплом спеціаліста, Український заочний політехнічний інститут, рік закінчення: 1987, спеціальність: обладнання та технологія	16	ОК5 Управління якістю та безпечністю продукції та послуг галузі	Науковий ступінь: Кандидат технічних наук, спеціальність № 05.01.02 – стандартизація, сертифікація та метрологічне забезпечення (диплом ДК № 042314 від 27.04.2017р.) Тема дисертації «Розробка

зварювального
виробництва,
Диплом
кандидата наук
ДК 042314,
виданий
27.04.2017

технології
високотемпературного
торкретування для
відновлення
вогнетривких
футерівок теплових
агрегатів». Рік захисту
– 2017 р.
Публікації:
1. Iryna Tsykhanovska,
Alexandr Alexandrov,
Tetiana Lazariyeva,
Tatyana Gontar.
Research of the
influence of the food
additive “Magnetofood”
on the quality
indicators of whipped
confectionery products
// ScienceRise ISSN
2313-8416. No. 5 (70),
2020, p.p. 73-79
2. Iryna Tsykhanovska,
Victoria Evlash, Tetiana
Lazariyeva, Alexandr
Alexandrov, Tetyana
Gontar, Kseniia
Bykanova. Functional
and technological
properties of food
nanoadditive based on
double oxide of ferrous
and trivalent iron in
production molded jelly
marmalade. Ukrainian
Journal of Food
Science, 2021. Volume
9., Issue 1, P.115–125.
[https://doi.
org/10.24263/2310-
1008-2021-9-1-11](https://doi.org/10.24263/2310-1008-2021-9-1-11).
НМБ: Index
Copernicus
International
3. Цихановська І.В.,
Александров О.В.,
Гонтар Т.Б.,
Коваленко З.І.,
Макаренко В.В.
Удосконалення
технології мармеладу
желейного формового
з використанням
харчової добавки
«Магнетофуд».
Науковий вісник
Таврійського
державного
агротехнологічного
університету:
електронне наукове
фахове видання /
ТДАТУ; гол. ред.
д.т.н., проф. В. М.
Кюрчев. –
Мелітополь: ТДАТУ,
2021. – Вип. 11, Том 1.
– С.344–360.
[https://doi.
org/10.31388/2220-
8674-2021-1-29](https://doi.org/10.31388/2220-8674-2021-1-29)
4. A. Alexandrov, I.
Tsykhanovska, V.
Evlash, T. Lazareva, K.
Svidlo, T. Gontar .
Formation of the
quality of the rzhnow-
heat bread with
addition of the
polyfunktanial food
additives

"Magnetofood" / Колективна монографія «New Technologies of Food Production: Raw Materials, Additives, Quality» за ред. проф. В. В. Євлаш, проф. К. В. Свідло. – Germany: LAMBERT Academic Publishing, 2018. – S. 243–297.

5. Запаренко Г. В., Борисова А. О. Якименко-Терещенко Н. В., Олійник Н. Ю., Гонтар Т. Б. Проектування та аналіз якості добового раціону харчування для дітей молодшого шкільного віку Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. – Харків: НТУ «ХПІ». 2022. № 1 (11). С. 56–63. Index Copernicus, Google Scholar doi:10.20998/2413-4295.2022.01.09

6. Iryna Tsykhanovska, Lidiia Tovma, Victoria Yevlash, Tatyana Lazareva, Olga Blahiy, Alexandr Alexandrov, Mykola Riabchykov, Karina Svidlo, Natalia Koroleva, Tatyana Gontar. Improving the food supply of military servants during a special period using innovative crackers technology with increased nutritional value. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2023. Volume 8. Issue 11(121), P..... НМБ: Scopus

7. Родіонова Т.Д., Запаренко Г. В., Гонтар Т.Б., Олійник Н. Ю., Липовий Д. В. Дослідження впливу шроту насіння коноплі на показники якості бісквітного напівфабрикату. Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. – Харків: НТУ «ХПІ». 2025. № 2 (24). С. 91–96. <https://doi:10.20998/2413-4295.2025.02.13>

Патенти.
Пат. 153401 U України, МПК А 21 D 13/16 (2017.01). Спосіб виробництва борошняних виробів із прісного листового тіста / Г. В. Запаренко,

							С.Ю. Діденко, О.В. Голік, Є.В. Головенцов, Т.Б. Гонтар, І.В. Галясний, Д.В. Липовий, К. В. Свідло. – № 11 2023 00315; Заявл. 30.01.2023; Опубл. 28.06.2022. Бюл.
483964	Олійник Наталія Юріївна	Доцент з во, Основне місце роботи	Навчально- науковий інститут «Українська інженерно- педагогічна академія»	Диплом спеціаліста, Інститут післядипломно ї освіти Харківського державного педагогічного університету ім. Г.С. Сковороди, рік закінчення: 2002, спеціальність: Інформатика, Диплом спеціаліста, Харківський ордена Леніна політехнічний інститут імені В.І. Леніна, рік закінчення: 2003, спеціальність: Автоматика і телемеханіка, Диплом кандидата наук ДК 032551, виданий 19.01.2006, Атестат доцента 12ДЦ 026990, виданий 20.01.2011	42	ОК 9 Статистична обробка та візуалізація наукових даних	№26. Вища освіта: Харківський політехнічний інститут, спеціальність «Автоматика і телемеханіка», кваліфікація інженер- електрик (1978 р.). Інститут післядипломної освіти Харківського державного педагогічного університету ім. Г. Сковороди, спеціальність «Інформатика», кваліфікація викладач інформатики (2002 р.). Науковий ступінь. Кандидат педагогічних наук, спеціальність 13.00.02 — Теорія та методика навчання (технічні дисципліни) (2005 р.). Вчене звання. Доцент кафедри вищої математики та інформатики (2011 рік). 1. Олійник Н. Ю. Застосування інформаційних технологій у сучасному менеджменті // Н. Ю. Олійник, Г. М. Мокрицька, І. Г. Рощин / Міжнародний науково-технічний журнал Вимірювальна та обчислювальна техніка в технологічних процесах. Випуск 1. – Хмельницький національний університет, 2021. http://journals.khnu.km.ua/vestnik/ 2. Nataliia Oliinyk Development Trends of the Digital Economy: E- Business, E-Commerce // Nelia Volkova, Ihor Kuzmuk, Nataliia Oliinyk, Iryna Klymenko, Andrii Dankanych / International Journal of Computer Science and Network Security, Vol. 21, No. 4 pp., 2021, 186-198 IJCSNS - International Journal of Computer Science and Network Security (WoS)

								3. Олійник Н. Ю. Проектування та аналіз якості добового раціону харчування для дітей молодшого шкільного віку // Г. В. Запаренко, А. О. Борисова, Н. В. Якименко-Терещенко, Н. Ю. Олійник, Т. Б. Гонтар / Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення в сучасних технологіях = Bulletin of the National Technical University "KhPI". Series: New solutions in modern technology : зб. наук. пр. / Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». — Харків : НТУ «ХПІ», 2022. — № 1(11). — 76 с. — ISSN 2079-5459. 4. Олійник Н. Ю. Розвиток Soft Skills здобувачів вищої освіти в умовах дистанційного навчання // Н. Ю. Олійник / Проблеми інженерно-педагогічної освіти. Збірник наукових праць. Випуск 77. — Харків : Українська інженерно-педагогічна академія (УІПА), 2022. — С. 13-25. 5. Melnik I., Zaparenko A., Oliinyk N., Lypovyi D. Processing optimization of craft cheese Camembert type // I. Melnik, A. Zaparenko, N. Oliinyk, D. Lypovyi / Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення в сучасних технологіях = Bulletin of the National Technical University "KhPI". Series: New solutions in modern technology : зб. наук. пр. / Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». — Харків : НТУ «ХПІ», 2023. — № 4(18). — 108 с. — ISSN 2079-5459 6. Oliinyk, N., Podolskyi, M., Velykochoyy, V., Albeshchenko, O., & Domashenko, S. (2024). Enhancing hotel and restaurant business efficiency through digital technologies. Multidisciplinary Reviews, 8, 2024spe058.
--	--	--	--	--	--	--	--	---

							https://doi.org/10.31893/multirev.2024spe058 (Scopus) https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85216405843&origin=recordpage 7. Родіонова Т.Д., Запаренко Г. В., Гонтар Т.Б., Олійник Н. Ю., Липовий Д. В. Дослідження впливу шроту насіння коноплі на показники якості бісквітного напівфабрикату. Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. – Харків: НТУ «ХПІ». 2025. № 2 (24). С. 91–96. https://doi:10.20998/2413-4295.2025.02.13 Монографія (розділ): Oliinyk N. Distance learning system tools in developing students' soft skills // N. Oliinyk / Cyfryzacja nauki i dydktyki szkoły wyższej w badaniach humanistycznych i społecznych : monografia zbiorowa ; pod red. Eweliny Gdaniec. – Bydgoszcz : Wyższa Szkoła Gospodarki w Bydgoszczy, 2023. – P. 117–133.
483960	Криворучко Ганна Валентинівна	Старший викладач зов, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут «Українська інженерно-педагогічна академія»	Диплом спеціаліста, Харківська державна академія залізничного транспорту, рік закінчення: 1999, спеціальність: Облік та аудит, Диплом спеціаліста, Харківський національний економічний університет, рік закінчення: 2006, спеціальність: Банківська справа, Диплом магістра, Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна, рік закінчення: 2025, спеціальність: 181 Харчові технології,	12	ОК7 Стратегічне управління підприємствами харчової промисловості та закладами ресторанного господарства	Вища освіта: Харківська державна академія залізничного транспорту, спеціальність Облік та аудит, кваліфікація економіст, 1999 р. Вища школа «Фінансового менеджменту» Харківського національного економічного університету за спеціальністю «Банківська справа», кваліфікація спеціаліста з банківської справи, 2006 Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна, освітня програма Ресторанні технології, магістр з харчових технологій, 2025р. Науковий ступінь: Канд. екон. наук, спеціальність 08.00.04 - економіка та управління підприємствами (за

Диплом
кандидата наук
ДК 055034,
виданий
16.12.2019

видами економічної діяльності), тема дисертації "Інформаційно-аналітичне забезпечення бюджетування діяльності будівельних підприємств", ДК № 055034 від 16.12.2019 р. .
Статті:
1. Криворучко Г.В., Аванесова Н.Е., Гетьман О.О., Ткачук Д.В. Теоретико-практичні рекомендації: найм та управління персоналом підприємства. Науковий вісник будівництва. 2021. т. 106. №4. С. 208-213. doi.org/10.29295/2311-7257-2021-106-4-208-213 Фахове видання. Категорія Б. URL: <https://svc.kname.edu.ua/index.php/svc/article/download/1646/1644/8176>
2. Гетьман О.В., Криворучко Г.В. Система стратегічного управління знаннями як конкурентна перевага сучасної організації. Економіка транспортного комплексу. Вип. 42. 2023. С. 7-18. DOI: 10.30977/ETK.2225-2304.2023.42.7 INDEX COPERNICUS. Фахове видання. Категорія Б. URL: <https://etk.khadi.kharkov.ua/article/view/292761>
3. Katerna O., Avanesova N., Hetman O., Antypenko N., Krivoruchko H. Substantiation of management innovations in the processes of creation of project values at enterprises. Economics and Finance. Volume 9. Issue 3. 2021. С. 34-51. INDEX COPERNICUS. URL: <http://repository.vsau.org/getfile.php/30260.pdf>
4. Гетьман О. О., Криворучко Г. В. Аномальність у зовнішньому середовищі: причини виникнення та шляхи запобігання негативному впливу на організацію. Економіка транспортного комплексу. Вип. 44. 2024. С.40-54 DOI:

10.30977/ETK.2225-2304.2024.44.40 URL: <https://etk.khadi.kharkov.ua/article/view/315841>

5 Hetman, O., Kryvoruchko, H., Chupyr, O., Avanesova, N., & Fesun, I. (2025). Development of a proactive approach to determining the transformation of organizational structures of enterprises. Technology Audit and Production Reserves, 6(4(86), 6–13. (Scopus) URL: <https://doi.org/10.15587/2706-5448.2025.344471>

6. Tymchenko N., Katerna O., Terentieva N., Klimova I., Kryvoruchko H. Digital Marketing as a Tool for Promoting Ukrainian Businesses on the International Market. Pacific Business Review International (PBR). Volume 18. Issue 10. April 2026 (Web of Science) URL: <https://www.pbr.co.in/2026/April4.aspx>

7. Криворучко Г.В. Гетьман О.В. Стратегічний інструментарій підвищення конкурентоспроможності підприємств у межах інтелектуальних синергетичних систем. Український економічний часопис. №13. 2026. 107–114. URL: <https://doi.org/10.32782/2786-8273/2026-13-16>

Монографії

8 Криворучко Г.В. Особливості використання Інтернет-маркетингу в сфері послуг. Інноваційні підходи до розвитку управління на транспортних підприємствах : монографія / за заг. ред. О. М. Криворучко. Харків: ФОП Панов А. М., 2024. С. 298-330. ISBN 978-617-8534-02-8. Дозволено до друку Вченою радою Харківського національного автомобільно-дорожнього університету. Дозвіл №70/24/6.4 від 08 листопада 2024 р. URL:

							https://dspace.khadi.kharkov.ua/items/a2ce59fd-7046-4028-90a5-68fbd3585953 , або URL: https://lnk.ua/LHtDzEHfK
483957	Запаренко Ганна Володимирівна	Доцент зов, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут «Українська інженерно-педагогічна академія»	Диплом молодшого спеціаліста, Харківський торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2007, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом бакалавра, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2011, спеціальність: Харчові технології та інженерія, Диплом магістра, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2012, спеціальність: Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчокопцентратів, Диплом кандидата наук ДК 041289, виданий 28.02.2017	11	ОК6 Харчова біотехнологія	Вища освіта: Харківський державний університет харчування та торгівлі, диплом магістра ХА № 43476970, спеціальність «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчокопцентратів», 2012 р. Науковий ступінь: Канд. техн. наук, спеціальність 05.18.01 – технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів, тема дисертації: "Розробка технології хліба полб'яного та пшеничного зернового з використанням ферментних препаратів", ДК № 041289 від 28.02.2017 р. Статті: 1. Holyk O., Zaparenko A., Usova Z., Novik A., Braha A. Comparative analysis of the technological properties of flour from new durum wheat varieties/ Food Science and Technology. 2026;20(1):69-77 https://doi.org/10.15673/fst.v20i1.3364 2. Investigation of the functional properties of waxy wheat flour / A. Zaparenko, V. Dorozhko, S. Didenko, O. Holyk, A. Novik // Food Science and Technology. – 2023. – Volume 17. – Issue 1. – pp. 63-72. DOI: https://doi.org/10.15673/fst.v17i1.2561 3. Мельник І. М., Запаренко Г. В., Олійник Н. Ю., Липовий Д. В. Оптимізація параметрів виготовлення крафтового сиру типу «Камамбер». Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення в сучасних технологіях.

– Харків: HTУ «ХПІ». 2023. № 4 (18). С. 66–71.
<https://doi.org/10.20998/2413-4295.2023.04.09>

4. Research of the influence of sea buckthorn on the formation of quality parameters of emulsion-type soups / A. Novik, A. Farisieiev, E. Chernyshenko, Y. Zhukov, A. Zaparenko // Food Science and Technology. – 2021. – Vol. 15. – Issue 4. – P. 48–59. DOI: <https://doi.org/10.15673/fst.v15i4.2124>.

5. Дослідження та порівняльний аналіз властивостей різних видів м'ясної сировини / Г. В. Запаренко, В. В. Дорожко, О. Г. Дьяков, А. О. Борисова, І. В. Галясний // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. праць. – Харків : ХДУХТ, 2021. – Вип. 1 (33). – С. 76–88.
<https://elib.hduht.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/6565/1/7.pdf>

6. Investigation of the technological properties of emmer flour / A. Zaparenko, S. Didenko, O. Holyk, Y. Goloventsov // Food Science and Technology. – 2020. – Vol. 14. – Issue 2. – P. 119–127. DOI: <https://doi.org/10.15673/fst.v14i2.1717>.

7. Zaparenko A., Haliasnyi I., Novik A., Shydakova-Kameniuka O. Optimization of the recipe composition for savoirdi type sponge biscuits. // Food science and technology. 2025. Vol. 19, Issue 3 P. 68-76 <https://doi.org/10.15673/fst.v19i3.3225>

Підвищення кваліфікації:
 1. Академічна мобільність до Agricultural University of Athens, Department of Food Science and Human Nutrition (м. Афіни, Греція), 03.06.2024-07.06.2024

2. Онлайн-курс від Prometheus "Безпечність харчових продуктів: сучасне

							законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач", сертифікат від 28.12.2024
483953	Галясний Іван Володимирович	Старший викладач зов, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут «Українська інженерно-педагогічна академія»	Диплом молодшого спеціаліста, Харківський торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2007, спеціальність: 091719 Виробництво м`ясних продуктів, Диплом бакалавра, Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2008, спеціальність: 0918 Харчова технологія та інженерія, Диплом магістра, Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2009, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 056453, виданий 26.02.2020	17	ОК 8 Науково-дослідний практикум	Вища освіта: Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, диплом магістра № 37451566, спеціальність 8.091711 Технологія харчування, 2009 р. Науковий ступінь: Канд. техн. наук, спеціальність 05.18.01 – технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів, тема дисертації: "Розробка технології бездріжджових безглютенових хлібців на основі суміші рисового та кукурудзяного борошна", ДК № 056453 від 26.02.2020 р. Статті: 1. Дослідження та порівняльний аналіз властивостей різних видів м`ясної сировини / Г. В. Запаренко, В. В. Дорожко, О. Г. Дьяков, А. О. Борисова, І. В. Галясний // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. праць. – Харків : ХДУХТ, 2021. – Вип. 1 (33). – С. 76–88. (Фахове видання) URL: https://elib.hduht.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/6565/1/7.pdf 2. Development of a technology for the production of germinated flaxseed using plasma-chemically activated aqueous solutions / O. Kovaliova, N. Vasylieva, S. Stankevych, I. Zabrodina, O. Mandych, T. Hontar, I. Haliasnyi et al. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. Vol. 4 (11 (124)), P. 6–19. (Scopus) URL: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.284810

								3. Development of a flavored oil composition based on hemp oil with increased resistance to oxidation / E. Kunitsia, V. Kalyna, I. Haliasnyi et al. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. Vol. 5 (11 (125)), P. 26–33. (Scopus) URL: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.287436 4. Development of buckwheat groats production technology using plasma-chemically activated aqueous solution / O. Kovalova , N. Vasylieva, I. Haliasnyi et al. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. Vol. 6 (11 (126)), P. 59–72. (Scopus) URL : https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.290584 5. Bioengineering research on sesame anti-alimentary factors inactivation for confectionery industry / M. Tytarenko, L. Krychkovska, O. Masalitin, V. Varankin, S. Stankevych, A. Belinska, I. Zabrodina, V. Horaianova, L. Zhukova, I. Haliasnyi. ScienceRise. 2023. Vol. 3. – P. 18-25. (Зарубіжне видання, що входить до країн ОЕСР) URL : https://doi.org/10.21303/2313-8416.2023.003212 6. Development of technology for the production of all-purpose buckwheat malt using plasmochemically activated aqueous solutions / O. Kovalova, N. Vasylieva, I. Haliasnyi et al. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2024. Vol. 1 (11 (127)), P. 38–51. (Scopus) URL : https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.298797 7. Developing мочні frozen desserts technology using by-products of juice production / N. Lapytska, Y. Rebenok, O. Syza, O. Shklyayev, A. Novik, T. Lystopad, I. Haliasnyi. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2025. Vol. 2, no. 11 (134). P.
--	--	--	--	--	--	--	--	--

							54–66. (Scopus) URL: https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.324602 8. Optimization of the recipe composition for savoirdi type sponge biscuits / A. Zaparenko, I. Haliasnyi et al. Food science and technology. 2025. Vol. 19, no. 3. P. 68–76. (Web of Science) URL: https://doi.org/10.15673/fst.v19i3.3225 9. Oxidative stability optimization of emulsion fat systems with high ω -3 pufa content for functional food products / Y. Svishchova, I. Haliasnyi et al. Integrated Technologies and Energy Saving. 2026. No. 1. P. 102–111. (Фахове видання) URL: https://doi.org/10.20998/2078-5364.2026.1.10 Монографії: Галясний І. В. Утворення пінної структури бездріжджових безглютенових виробів (теоретичні та практичні аспекти) : монографія / І. В. Галясний, Т. В. Гавриш, О. М. Шаніна. – Харків : ПромАрт, 2021. – 116 с.
483957	Запаренко Ганна Володимирівна	Доцент зов, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут «Українська інженерно-педагогічна академія»	Диплом молодшого спеціаліста, Харківський торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету, рік закінчення: 2007, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом бакалавра, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2011, спеціальність: Харчові технології та інженерія, Диплом магістра, Харківський державний	11	ОК 8 Науково-дослідний практикум	Вища освіта: Харківський державний університет харчування та торгівлі, диплом магістра ХА № 43476970, спеціальність «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів», 2012 р. Науковий ступінь: Канд. техн. наук, спеціальність 05.18.01 – технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів, тема дисертації: "Розробка технології хліба полб'яного та пшеничного зернового з використанням ферментних препаратів", ДК № 041289 від 28.02.2017 р. Статті:

університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2012, спеціальність: Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів, Диплом кандидата наук ДК 041289, виданий 28.02.2017

1. Zaparenko A., Haliasnyi I., Novik A., Shydakova-Kameniuka O. Optimization of the recipe composition for savoirdi type sponge biscuits. // Food science and technology. 2025. Vol. 19, Issue 3 P. 68-76 <https://doi.org/10.15673/fst.v19i3.3225>
2. Родіонова Т.Д., Запаренко Г. В., Гонтар Т.Б., Олійник Н. Ю., Липовий Д. В. Дослідження впливу проту насіння коноплі на показники якості бісквітного напівфабрикату. Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. – Харків: НТУ «ХПІ». 2025. № 2 (24). С. 91–96. <https://doi.org/10.20998/2413-4295.2025.02.13>
3. Investigation of the functional properties of waxy wheat flour / A. Zaparenko, V. Dorozhko, S. Didenko, O. Holyk, A. Novik // Food Science and Technology. – 2023. – Volume 17. – Issue 1. – pp. 63-72. DOI: <https://doi.org/10.15673/fst.v17i1.2561>
4. Мельник І. М., Запаренко Г. В., Олійник Н. Ю., Липовий Д. В. Оптимізація параметрів виготовлення крафтового сиру типу «Камамбер». Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. – Харків: НТУ «ХПІ». 2023. № 4 (18). С. 66–71. <https://doi.org/10.20998/2413-4295.2023.04.09>
5. Research of the influence of sea buckthorn on the formation of quality parameters of emulsion-type souces / A. Novik, A. Farisieiev, E. Chernyshenko, Y. Zhukov, A. Zaparenko // Food Science and Technology. – 2021. – Vol. 15. – Issue 4. – P. 48–59. DOI: <https://doi.org/10.15673/fst.v15i4.2124>.
6. Дослідження та порівняльний аналіз властивостей різних видів м'ясної

сировини / Г. В. Запаренко, В. В. Дорожко, О. Г. Дьяков, А. О. Борисова, І. В. Галясний // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. праць. – Харків : ХДУХТ, 2021. – Вип. 1 (33). – С. 76–88.
<https://elib.hduht.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/6565/1/7.pdf>
 7. Investigation of the technological properties of emmer flour / A. Zaparenko, S. Didenko, O. Holyk, Y. Goloventsov // Food Science and Technology. – 2020. – Vol. 14. – Issue 2. – P. 119–127. DOI: <https://doi.org/10.15673/fst.v14i2.1717>.
 8. Zaparenko A., Haliasnyi I., Novik A., Shydakova-Kameniuka O. Optimization of the recipe composition for savoirdi type sponge biscuits. // Food science and technology. 2025. Vol. 19, Issue 3 P. 68-76 <https://doi.org/10.15673/fst.v19i3.3225>
 Монографії:
 Zaparenko A. Application of the interactive game resources in e-learning / A. Zaparenko // Cyfryzacja nauki i dydaktyki szkoły wyższej w badaniach humanistycznych i społecznych : monografia zbiorowa ; pod red. Eweliny Gdaniec. – Bydgoszcz : Wyższa Szkoła Gospodarki w Bydgoszczy, 2023. – P. 163–174.
 Патенти:
 1. Пат. 158310 U України, МПК А23С 13/00, А23С 13/12 , А23С 23/00, А23D 9/00, А23D 9/007, А23L 1/0524 (2016.01). Спосіб виробництва десертного крему з підвищеним вмістом поліненасичених жирних кислот / І.В. Галясний, Г. В. Запаренко, Т.Б. Гонтар, Н.Ю. Олійник, Д.В. Липовий, Є.А. Гуленко. – № u 2024 00469; Заявл. 29.01.2024; Опубл. 23.01.2025. Бюл. №4.
 2. Пат. 153401 U

							України, МПК А 21 D 13/16 (2017.01). Спосіб виробництва борошняних виробів із прісного листкового тіста / Г. В. Запаренко, С.Ю. Діденко, О.В. Голік, Є.В. Головенцов, Т.Б. Гонтар, І.В. Галясний, Д.В. Липовий, К. В. Свідло. – № u 2023 00315; Заявл. 30.01.2023; Опубл. 28.06.2022. Бюл. №26. 3. Пат. 151653 U України, МПК А 23 L 21/10 (2016.01). Спосіб виробництва мусу «Каротинка» спеціального призначення / К. В. Свідло, Т.Л. Мітєєва, Г. В. Запаренко, О.В. Гальченко. – № u2022 00046; Заявл. 04.01.2022; Опубл. 26.08.2022.
483938	Гонтар Тетяна Борисівна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут «Українська інженерно-педагогічна академія»	Диплом спеціаліста, Український заочний політехнічний інститут, рік закінчення: 1987, спеціальність: обладнання та технологія зварювального виробництва, Диплом кандидата наук ДК 042314, виданий 27.04.2017	16	ОК 8 Науково-дослідний практикум	Науковий ступінь: Кандидат технічних наук, спеціальність № 05.01.02 – стандартизація, сертифікація та метрологічне забезпечення (диплом ДК № 042314 від 27.04.2017р.) Тема дисертації «Розробка технології високотемпературного торкретування для відновлення вогнетривких футерівок теплових агрегатів». Рік захисту –2017 р. Публікації: 1. Гонтар Т. Б., Котляр О. В., Омельченко С. Б., Варипаєв О. М., Сушко Л. Ф., Звягінцева О. В. Розробка дресінгу з покращеним антиоксидантним потенціалом та збалансованим жирнокислотним складом // Інтегровані технології промисловості. Харків, 2026. № 1. С. 52–61. https://doi.org/10.20998/2078-5364.2026.1.05 . 2. Lapytska N., Shklieriev O., Stepankova G., Novik A., Hrevtseva N., Shydakova-Kameniuka O., Brykova T., Gontar T., Gorodyska O., Vasylenko O. Determining the influence of vegetable

powders on the formation of ginger cookie quality // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2025. Vol. 3, No. 11(135). P. 6–16. DOI: 10.15587/1729-4061.2025.331105.

3. Kunitsa K., Yakymenko-Tereshchenko N., Lapytska N., Gontar T., Lypovyi D., Iurchenko S., Balandina I., Ryabev A., Kibenko N., Obolentseva L. Impact of prebiotic additives composition on technological and sensory properties of dressings in horeca sector // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2025. Vol. 5, No. 11(137). P. 94–101. DOI: 10.15587/1729-4061.2025.339809.

4. Родіонова Т. Д., Запаренко Г. В., Гонтар Т. Б., Олійник Н. Ю., Липовий Д. В. Дослідження впливу проту насіння коноплі на показники якості бісквітного напівфабрикату // Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. Харків : НТУ «ХПІ», 2025. № 2(24). С. 91–96. <https://doi.org/10.20998/2413-4295.2025.02.13>

5. Kunitsa K., Dikhtyar A., Kotliar O., Andrieieva S., Gontar T., Stankevych S., Balandina I., Obolentseva L., Kolontaievskyi O., Ryabev A. Development of a stabilization system composition for sauces and dressings // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2025. Vol. 2, No. 11(134). P. 26–32. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2025.325772>

6. Kunitsia E., Popov M., Gontar T., Stankevych S., Zabrodina I., Stepankova G., Zolotukhina O., Filenko O., Novozhylova T., Nechyporenko D. Determination of the influence of hemp oil-based emulsion systems

							composition on the oxidation products content during storage // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2024. Vol. 3, No. 6(129). P. 6–13. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.304466
							7. Stankevych S., Yakymenko-Tereshchenko N., Panasenko V., Gontar T., Zabrodina I., Kolontaievskyi O., Voronov R., Ponomarova M., Novikova V., Ashtaiev O. Development of a complex antioxidant for stabilization of dressing enriched with omega-3 fatty acids // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2024. Vol. 5, No. 6(131). P. 6–14. https://doi.org/10.15587/1729-4061.2024.311326
							8. Kovalova O., Vasylieva N., Haliasnyi I. et al. Development of technology for the production of all-purpose buckwheat malt using plasmochemically activated aqueous solutions // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2024. Vol. 1, No. 11(127). P. 38–51.
							9. Tsykhanovska I., Evlash V., Alexandrov A. et al. Development technology of crackers with increased food value to improve the food supply to military servants during a special period // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. Vol. 2, No. 11(122). P. 24–37
							10. Tsykhanovska I., Tovma L., Yevlash V., Lazareva T., Blahiy O., Alexandrov A., Riabchykov M., Svidlo K., Koroleva N., Gontar T. Improving the food supply of military servants during a special period using innovative crackers technology with increased nutritional value // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. Vol. 8, No. 11(121). P. 24–37.

11. Kovalova O., Vasylieva N., Stankevych S. et al. Determining the effect of plasmochemically activated aqueous solutions on the bioactivation process of sea buckthorn seeds // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. Vol. 122, No. 2(11). P. 99–111.
12. Petik P., Stankevych S., Zabrodina I. et al. Determination of fat-soluble dyes influence on the oxidation induction period of their oil solutions // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. Vol. 123, No. 3(6). P. 13–21.
13. Kovaliova O., Vasylieva N., Stankevych S. et al. Development of a technology for the production of germinated flaxseed using plasma-chemically activated aqueous solutions // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. Vol. 124, No. 4(11). P. 6–19.
14. Belinska A., Bliznjuk O., Masalitina N. et al. Development of biotechnologically transesterified three-component fat systems stable to oxidation // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. Vol. 125, No. 5(6). P. 20–28.
15. Kovalova O., Vasylieva N., Haliasnyi I. et al. Development of technology for the production of all-purpose buckwheat malt using plasmochemically activated aqueous solutions // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2023. Vol. 127, No. 1(11). P. 38–51.
16. Запаренко Г. В., Борисова А. О., Якименко-Терещенко Н. В., Олійник Н. Ю., Гонтар Т. Б. Проектування та аналіз якості добового раціону харчування для дітей молодшого шкільного віку // Вісник Національного технічного

							університету «ХПІ». Серія: Нові рішення в сучасних технологіях. Харків : НТУ «ХПІ», 2022. № 1(11). С. 56–63. https://doi.org/10.20998/2413-4295.2022.01.09
--	--	--	--	--	--	--	---

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначено му стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов’язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання