

**Міністерство освіти і науки України**  
**Державний торговельно-економічний університет**  
**Відділ аспірантури і докторантури**

**освітній ступінь** «доктор філософії»  
**галузь знань** 18 «Виробництво  
та технології»  
**спеціальність** 181 «Харчові  
технології»

**ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ (ЄКТС)**

**освітньо-наукова програма**  
**«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»**  
**освітній ступінь «доктор філософії»**

**Київ 2024**

© Державний торговельно-економічний  
університет, 2024

# 1. Загальна інформація про університет

## 1.1. Назва та адреса

Державний торговельно-економічний університет (ДТЕУ)

Адреса: вул. Кіото, 19, м. Київ, 02156

Телефон: (044) 531 31 73, (044) 531 47 41

Електронна пошта: [knute@knute.edu.ua](mailto:knute@knute.edu.ua)

Офіційний сайт: [www.knute.edu.ua](http://www.knute.edu.ua)

Офіційні сторінки ДТЕУ в соціальних мережах:

<https://www.facebook.com/knteuofficial/>,

[https://www.instagram.com/knute\\_official/](https://www.instagram.com/knute_official/),

<https://t.me/knteu>,

<https://www.youtube.com/user/kyotostreet>

## 1.2. Опис закладу (зокрема тип і статус)

Державний торговельно-економічний університет (ДТЕУ) за свою історію пройшов довгий шлях становлення та розвитку і на сучасному етапі є визнаним суспільством та міжнародною спільнотою продуцентом високоінтелектуальних ресурсів, потужним інноваційним навчально-науковим комплексом із сучасною матеріально-технічною базою, новітніми освітніми технологіями, глобальними інформаційними мережами.

1946

Створено Київський філіал Всесоюзного заочного інституту радянської торгівлі

1959

Філіал передано у підпорядкування Харківському інституту радянської торгівлі, пізніше — Донецькому інституту радянської торгівлі

1966

Створено Київський торгово-економічний інститут

1994

Створено Київський державний торговельно-економічний університет

2000

За вагомий внесок у розвиток вищої освіти і науки України, з урахуванням загальнодержавного та міжнародного визнання, університету надано статус національного

2006

Київський національний торговельно-економічний університет приєднався до Великої хартії університетів

2022

Створено Державний торговельно-економічний університет (ДТЕУ) як правонаступник Київського національного торговельно-економічного університету (КНТЕУ)

Управління діяльністю університету здійснюється на принципах автономії і самоврядування, демократизації прийняття рішень. Система управління якістю ДТЕУ сертифікована за міжнародними стандартами.

**ДТЕУ — флагман освіти і науки**, лідер у підготовці кадрів високої якості. Вагомий внесок у формування молодого покоління належить потужному науково-педагогічному колективу — досвідченим освітянам, видатним науковцям, громадським діячам, ефективним практикам, стейкхолдерам.

Університет запроваджує європейські підходи до підготовки нової генерації інтелектуальної еліти нації. Міжнародна співпраця з іноземними партнерами, провідними університетами, освітніми та науковими центрами світу відкриває нові можливості для студентів. У найближчі десятиріччя глобальних викликів людству саме випускники ДТЕУ стануть затребуваними учасниками ухвалення ефективних рішень, розв'язування державних, європейських та світових проблем.

Потужний кадровий потенціал, залучення до освітнього процесу професіоналів-практиків та постійна актуалізація змісту освіти є основою для високого рівня підготовки фахівців.

Освітній процес спрямований на задоволення потреб ринку праці, формування у здобувачів освіти конкурентних переваг, інноваційних компетентностей.

В університеті діє сучасний бібліотечний комплекс з електронним обслуговуванням читачів, доступом до повнотекстових електронних ресурсів ДТЕУ та міжнародних баз даних.

ДТЕУ — це 3 навчальні інститути, 8 коледжів і 2 вищі комерційні училища, розташовані у Києві, Харкові, Вінниці, Чернівцях, Хмельницькому, Ужгороді, Коломиї, Бурштині, Житомирі та Одесі.

У базовому закладі ДТЕУ функціонують **6 факультетів**: міжнародної торгівлі та права; економіки, менеджменту та психології; фінансів та обліку; інформаційних технологій; ресторанних і крафтових технологій; торгівлі та маркетингу.

В університеті навчаються близько 17 тисяч студентів за 74 бакалаврськими (з них 4 — англійською мовою викладання) та 70 магістерськими (з них 13 — англійською мовою викладання) освітніми професійними програмами.

ДТЕУ здійснює підготовку та підвищення кваліфікації фахівців із зовнішньої і внутрішньої торгівлі, економіки, міжнародних економічних відносин, публічного управління та адміністрування, фінансів і банківської справи, страхування, підприємництва, торгівлі та біржової діяльності, обліку і оподаткування, фінансового контролю

та аудиту, менеджменту, маркетингу, журналістики, права, міжнародного права, туризму, готельного і ресторанного бізнесу, харчових технологій, психології, філології, соціології та ІТ-галузі: кібербезпеки, інженерії програмного забезпечення, комп'ютерних наук, системного аналізу.

Університет має потужний колектив висококваліфікованих викладачів і науковців, здатний успішно виконувати поставлені завдання. Серед них — заслужені діячі науки і техніки, заслужені працівники вищої школи, академіки та члени-кореспонденти національних і галузевих академій наук.

В аспірантурі Державного торговельно-економічного університету, створеній у 1966 р., навчається понад 250 аспірантів. Підготовка здійснюється за 16 спеціальностями в аспірантурі та за 11 — у докторантурі. Навчання проводять українською та англійською мовами.

Після захисту дисертаційних робіт переважна більшість випускників залишаються працювати в університеті і залучаються до формування й реалізації політики вдосконалення якості діяльності.

Для підтримання високого рівня підготовки студентів, аспірантів та докторантів у ДТЕУ функціонують: Інститут вищої кваліфікації, система дистанційного навчання, центр розвитку кар'єри, центр трансферу технологій, центр педагогічних та психологічних досліджень, навчально-методичний відділ, навчальний відділ, бізнес-інкубатор, навчально-науковий центр бізнес-симуляції. На базі університету створено юридичну клініку «Центр правового захисту», а також освітньо-консультативний центр медіації, що надає допомогу студентам університету та іншим особам у врегулюванні спорів через організацію та проведення процедури медіації. Інститут вищої кваліфікації (ІВК) забезпечує реалізацію концепції освіти протягом життя, підвищення кваліфікації, надає освітні послуги міжнародного рівня з підготовки висококваліфікованих фахівців, здатних працювати в економічних умовах сьогодення й успішно конкурувати як на вітчизняному, так і міжнародному ринках праці (програми МВА, другої вищої освіти, перепідготовки та підвищення кваліфікації).

Творчі наукові колективи університету плідно працюють над розв'язанням актуальних наукових проблем, результати досліджень публікують у наукових журналах «Scientia Fructuosa», «Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право», міжнародному науково-практичному журналі «Товари і ринки».

Частка докторів наук у 2023 р. становила 19 % від загальної кількості науково-педагогічних працівників, кандидатів наук — 61 %, тобто частка працівників з науковим ступенем — 80 %. Фахівці ДТЕУ

беруть активну участь у розробленні стратегічних напрямів забезпечення якості освіти, залученні до роботи у комісіях МОН України, інших міністерств і відомств.

Однією із вагомих переваг ДТЕУ є розвинена матеріально-технічна база європейського рівня для навчання, проживання, розвитку особистості.

Модернізовані навчальні корпуси, навчальні аудиторії оснащені сучасним демонстраційним обладнанням, а лабораторії — необхідним устаткуванням; численні багатофункціональні open-space та коворкінг-зони, спортивні майданчики, футбольне поле, тенісні корти, репетиційні зали, заклади харчування та комфортне студмістечко університету забезпечують всі умови для навчання, дозвілля та комфортного проживання.

У ДТЕУ надається безоплатна юридична та психологічна допомога, діють різноманітні наукові гуртки та науково-професійні клуби.

Державний торговельно-економічний університет уклав угоди про співпрацю з міністерствами, відомствами, організаціями й підприємствами, зокрема з Міністерством економіки України, Міністерством фінансів України, Міністерством закордонних справ України, Державною фіскальною службою України, Державною казначейською службою України, Антимонопольним комітетом України, Державною аудиторською службою України, Пенсійним фондом України, Рахунковою палатою України, Національним банком України, провідними комерційними банками, торговельними, готельними та ресторанными мережами, рекламними агентствами, логістично-розподільчими центрами та іншими організаціями й установами.

Налагоджено та підтримуються творчі зв'язки з більш як 100 закладами вищої освіти, міжнародними центрами та установами із 30 країн світу. Здійснюється обмін викладачами, студентами, аспірантами, виконуються міжнародні проекти з питань інтеграції вищої освіти, вдосконалюються освітні програми різних ступенів підготовки та перепідготовки фахівців. Здобувачі вищої освіти проходять практику в 10 країнах.

Університет — член престижних міжнародних організацій, а саме: Європейського центру публічного права, Великої хартії університетів, Асоціації європейських університетів, Університетського агентства франкофонії, Міжнародного товариства товарознавців і технологів, Всесвітньої організації кулінарних союзів, Європейської академії ритейлу, Світової асоціації відпочинку та рекреації.

Серед випускників університету — відомі громадські діячі, керівники органів державної влади та управління, організацій і підприємств, дипломатичні працівники та науковці, бізнесмени.

### 1.3. Адміністрація університету

**Анатолій  
МАЗАРАКІ**

Ректор, д-р екон. наук, проф., академік НАПН України, заслужений діяч науки і техніки України, лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки, Премії Кабінету Міністрів України за розробку інноваційних технологій

**Наталія  
ПРИТУЛЬСЬКА**

Перший проректор з науково-педагогічної роботи, д-р техн. наук, проф., лауреат Премії Кабінету Міністрів України за розробку інноваційних технологій

**Анжеліка  
ГЕРАСИМЕНКО**

Проректор з науково-педагогічної роботи та міжнародних зв'язків, д-р екон. наук, проф.

**Олексій  
КУЛКОВ**

Проректор з науково-педагогічної та адміністративно-господарської роботи, канд. юрид. наук

### 1.4. Освітньо-наукова програма

Освітньо-наукова програма на третьому (освітньо-науковому) рівні вищої освіти — єдиний комплекс освітніх (навчальних дисциплін, індивідуальних завдань, практик, контрольних заходів тощо) та наукових (проведення наукового дослідження, написання наукових публікацій, виступи на конференціях тощо) компонент, спрямованих на досягнення передбачених такою програмою результатів навчання, підготовку та публічний захист дисертації, що дає право на отримання визначеної кваліфікації.

Здобувач ступеня «доктор філософії» (здобувач) повинен опанувати освітньо-наукову програму, здобути теоретичні знання, уміння, набути навичок та компетентностей, визначених стандартом вищої освіти третього (освітньо-наукового) рівня за відповідною спеціальністю, провести власне наукове дослідження, оформлене як дисертація, та опублікувати основні його наукові результати.

Шифр та найменування галузі знань	Спеціальність
<b>03 «Гуманітарні науки»</b>	033 «Філософія»
<b>05 «Соціальні та поведінкові науки»</b>	051 «Економіка»
	052 «Політологія»
	053 «Психологія»
<b>07 «Управління та адміністрування»</b>	071 «Облік і оподаткування»
	072 «Фінанси, банківська справа та страхування»
	073 «Менеджмент»
	075 «Маркетинг»
	076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
<b>08 «Право»</b>	081 «Право»
<b>12 «Інформаційні технології»</b>	122 «Комп'ютерні науки»
	124 «Системний аналіз»
<b>18 «Виробництво та технології»</b>	181 «Харчові технології»
<b>28 «Публічне управління та адміністрування»</b>	281 «Публічне управління та адміністрування»
<b>29 «Міжнародні відносини»</b>	292 «Міжнародні економічні відносини»
	293 «Міжнародне право»

Опублікування результатів дисертаційної роботи здійснюється згідно з вимогами МОН України.

Наукові результати дисертації мають бути висвітлені не менше ніж у трьох наукових публікаціях здобувача, до яких належать:

1) статті у наукових виданнях, що станом на дату опублікування входять до переліку наукових фахових видань України. Якщо кількість співавторів у такій статті (разом зі здобувачем) становить більше ніж дві особи, то така стаття прирівнюється до 0,5 публікації (крім публікацій, визначених підпунктом 2 цього пункту);

2) статті у періодичних наукових виданнях, проіндексованих у базах даних Web of Science Core Collection та/або Scopus (крім видань держави, визнаної Верховною Радою України державою-агресором);

3) не більше одного патенту на винахід, що пройшов кваліфікаційну експертизу та безпосередньо стосується наукових результатів дисертації, що прирівнюється до однієї наукової публікації;

4) одноосібні монографії, що рекомендовані до друку вченими радами закладів та пройшли рецензування, крім одноосібних монографій, виданих у державі, визнаній Верховною Радою України державою-агресором. До одноосібних монографій прирівнюються одноосібні розділи у колективних монографіях за тих самих умов.

Відповідно до Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність у ДТЕУ стаття у виданні, віднесеному до першого—третього квартилів (Q1—Q3) за класифікацією SCImago Journal and Country Rank або Journal Citation Reports, або одноосібна монографія, що відповідає зазначеним вимогам, прирівнюються до двох наукових публікацій.

Належність наукового видання до першого—третього квартилів (Q1—Q3) відповідно до класифікації SCImago Journal and Country Rank або Journal Citation Reports визначається згідно з рейтингом у році, в якому опублікована відповідна публікація здобувача, або у тому разі, якщо рейтинг за відповідний рік не опублікований на дату утворення разової спеціалізованої ради згідно з останнім опублікованим рейтингом.

Статті зараховують за темою дисертації за умови обґрунтування отриманих наукових результатів відповідно до мети статті (поставленого завдання) та висновків, а також опублікування не більше ніж однієї статті в одному випуску (номері) наукового видання.

Статті, опубліковані після набуття чинності «Порядку присудження ступеня доктора філософії та скасування рішення разової спеціалізованої вченої ради закладу вищої освіти, наукової установи про присудження ступеня доктора філософії», затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 12 січня 2022 р. № 44, зараховують за темою дисертації лише за наявності у них активного ідентифікатора DOI (Digital Object Identifier), крім публікацій, що містять інформацію, яка належить до державної таємниці, або інформацію для службового користування.

### **1.5. Вимоги щодо прийому**

Інформацію про вступні випробування та умови зарахування на навчання здобувачів вищої освіти ступеня доктора філософії та доктора наук розміщено на сайті Державного торговельно-економічного університету:

<https://knute.edu.ua/blog/read?n=Viddil%20aspiranturi%20i%20doktoranturi&uk>

### **1.6. Політика розподілу кредитів ЄКТС (інституційна кредитна рамка)**

Європейська кредитно-трансферна система (ЄКТС) (англ. European Credit Transfer System — ECTS) — система, створена для забезпечення єдиної міждержавної процедури виміру й порівняння між закладами освіти результатів навчання здобувачів вищої освіти. Система, розроблена для мобільності студентів і викладачів, спрощує



порівняння і визнання навчальних програм та навчальних досягнень студентів як між вітчизняними, так і між закордонними закладами освіти.

Кредит ЄКТС — одиниця вимірювання обсягу навчального навантаження здобувача вищої освіти, необхідного для досягнення визначених (очікуваних) результатів навчання. Обсяг одного кредиту ЄКТС становить 30 годин.

Розподіл кредитів ЄКТС ґрунтується на офіційній тривалості циклу програми навчання та визначається навчальним планом. Кредити розподіляють на всі дисципліни, які вивчає здобувач, практичну підготовку, виконання випускних кваліфікаційних робіт (проектів), атестацію. Кредити присвоюють після закінчення вивчення дисципліни за умови успішного складання підсумкового контролю, проходження практичної підготовки і атестації.

### **1.7. Механізми академічного управління**

Механізми академічного управління в університеті визначено у:

- Статуті ДТЕУ;
- правилах внутрішнього розпорядку в ДТЕУ;
- порядку підготовки докторів філософії;
- порядку підготовки докторів наук;
- положенні про розроблення та реалізацію освітньо-наукових програм третього рівня вищої освіти;
- положенні про організацію освітнього процесу здобувачів ступеня доктора філософії в ДТЕУ;
- положенні про атестацію здобувачів ступеня доктора філософії у ДТЕУ;
- положенні про порядок реалізації права на академічну мобільність у ДТЕУ;
- положенні про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів;
- положенні про самостійну роботу студентів і аспірантів ДТЕУ;
- положенні про порядок визнання результатів навчання отриманих у неформальній та інформальній освіті;
- положенні про апеляцію результатів підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти ДТЕУ;
- положенні про резерв вступників до аспірантури та докторантури ДТЕУ
- положенні про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами освіти ДТЕУ;

- концепції внутрішнього забезпечення якості підготовки здобувачів вищої освіти «доктор філософії»;
- порядку присудження ступеня доктора філософії та скасування рішення разової спеціалізованої вченої ради закладу вищої освіти, наукової установи про присудження ступеня доктора філософії;
- етичному кодексі здобувача вищої освіти ДТЕУ;
- положенні «Про наукове товариство студентів, аспірантів та молодих вчених ДТЕУ»;
- довіднику здобувача вищої освіти ступеня «доктор філософії».

## **2. Ресурси та послуги**

### **2.1. Умови розміщення/забезпечення проживання**

На території студентського містечка є гуртожиток квартирного типу для аспірантів, розташований за 5 хв ходи від головного навчального корпусу та за 15 хв від станцій метро «Лісова» та «Чернігівська». До центру міста (вул. Хрещатик) можна доїхати за 30 хв. Поблизу університету — лісопаркова зона та парк Кіото.

Аспірантів з інших міст поселяють до гуртожитку за наявності вільних місць на підставі подання відділом аспірантури і докторантури за наказом ректора. Університет і аспірант укладають контракт на право проживання в гуртожитку, в якому встановлено права та обов'язки, а також взаємна відповідальність сторін за їх дотримання і виконання.

*Адреса гуртожитку:* № 5 — вул. Мілютенка, 6-а, м. Київ, 02156; тел. (044) 518 92 63, (044) 518 92 94.

### **2.2. Харчування**

В університеті працюють сучасні їдальні у корпусах А, Б, Д, Е та М (вул. Д. Дорошенка, 57), у кожній з них є можливість якісно і збалансовано харчуватися за помірними цінами, зокрема у кафе-їдальні «Венеція» (корпус Б) подають страви італійської кухні.

Щодня в усіх навчальних корпусах функціонують кафе, де також можна скуштувати страви власного виробництва: основні страви (понад 15 видів), гарніри (понад 10 видів), холодні страви (понад 12 видів), холодні та гарячі напої, свіжі кондитерські вироби та десерти, виготовлені у власному кондитерському цеху (більш як 35 видів). У навчальних корпусах, гуртожитках розміщено торговельні автомати з гарячими та холодними напоями, кондитерськими виробами.

### **2.3. Фінансова підтримка для аспірантів**

Аспіранти очної (денної) форми навчання, які навчаються за державним замовленням, отримують академічну стипендію раз на місяць у межах наданого університету фінансування.

Розмір академічних стипендій, порядок їх призначення і виплати встановлює Кабінет Міністрів України.

За особливі успіхи у навчанні, участь у науковій та громадській роботі аспірантам університету можуть призначати персональні академічні стипендії ДТЕУ та іменні академічні стипендії Президента України, Верховної Ради України, Кабінету Міністрів України, Київського міського голови.

З метою підвищення життєвого рівня та заохочення за успіхи у навчанні, участь у громадській, спортивній і науковій діяльності університет має право надавати матеріальну допомогу аспірантам, які навчаються за державним замовленням (денна форма навчання) коштом, передбаченим у кошторисі ДТЕУ.

Стипендіальна комісія ухвалює рішення про надання матеріальної допомоги та заохочення окремо щодо кожної особи і кожної виплати.

Призначення і виплату стипендії аспірантам, які є іноземними громадянами та особами без громадянства, здійснюють відповідно до міжнародних договорів України та актів Кабінету Міністрів України.

### **2.4. Медичні послуги**

На території студентського містечка функціонує медичний пункт, де працює медична сестра, яка у разі потреби зможе надати першу невідкладну медичну допомогу.

Медичне обслуговування здобувачів із числа іноземних громадян, які тимчасово перебувають на території України, здійснюється у державних та комунальних закладах охорони здоров'я за власні кошти іноземця, зокрема за договорами медичного страхування зі страховиками України.

### **2.5. Особливості організації інклюзивного навчання**

2.5.1. Організація інклюзивного навчання у ДТЕУ регламентується Постановою Кабінету Міністрів України від 10.07.2019 № 635 «Про затвердження Порядку організації інклюзивного навчання у закладах вищої освіти» та здійснюється з метою реалізації права осіб з особливими освітніми потребами на здобуття якісної вищої освіти з урахуванням потреб та можливостей таких осіб.

2.5.2. До числа здобувачів з особливими освітніми потребами належать особи з особливими освітніми потребами, які здобувають освіту в закладі вищої освіти.

2.5.3. Надання освітніх послуг здобувачам з особливими освітніми потребами у ДТЕУ здійснюється на рівній основі, без дискримінації, незалежно від віку, громадянства, місця проживання, статі, кольору шкіри, соціального і майнового стану, національності, мови, походження, стану здоров'я, ставлення до релігії, наявності судимості, а також від інших обставин із застосуванням особистісно орієнтованих методів навчання та з урахуванням індивідуальних особливостей навчально-пізнавальної діяльності усіх здобувачів освіти, рекомендацій індивідуальної програми реабілітації особи з інвалідністю (за наявності) та/або висновку про комплексну психолого-педагогічну оцінку розвитку особи (за наявності), що надається інклюзивно-ресурсним центром.

2.5.4. Організація освітнього процесу здобувачів з особливими освітніми потребами передбачає:

- створення інклюзивного освітнього середовища;
- застосування принципів універсального дизайну в освітньому процесі;
- приведення території університету, будівель, споруд та приміщень у відповідність з вимогами державних будівельних норм, стандартів та правил. У разі, якщо наявні будівлі, споруди та приміщення неможливо повністю пристосувати для потреб осіб з інвалідністю, здійснюється їх розумне пристосування з урахуванням універсального дизайну;
- забезпечення необхідними навчально-методичними матеріалами та інформаційно-комунікаційними технологіями для організації освітнього процесу;
- забезпечення у разі необхідності розумного пристосування;
- застосування в освітньому процесі найбільш прийнятних для здобувачів освіти з особливими освітніми потребами методів і способів спілкування, зокрема жестової мови, рельєфно-крапкового шрифту (шрифту Брайля) із залученням відповідних фахівців і педагогічних працівників;
- забезпечення доступності інформації у різних форматах (шрифт Брайля, збільшений шрифт, електронний формат тощо).

2.5.5. Індивідуальний план виконання освітньо-наукової програми здобувача з особливими освітніми потребами розробляється за його участю, з урахуванням рекомендацій індивідуальної програми реабілітації особи з інвалідністю (за наявності) та/або висновку про комплексну психолого-педагогічну оцінку розвитку дитини (за наявності).

2.5.6. Супровід здобувача з особливими освітніми потребами можуть здійснювати батьки (інші законні представники) або особи, уповноважені ними, соціальні працівники (робітники), волонтери.

## 2.6. Цифровізація діяльності

Функціонують численні комп'ютерні класи, широкоформатні LED-екрани у лекційних аудиторіях та проєкційне обладнання для презентацій в усіх навчальних аудиторіях, SMART-бібліотека з VR-технологіями, сучасна технічна база для дистанційного навчання, оновлене комп'ютерне забезпечення, безкоштовний Wi-Fi, професійні комп'ютерні бази даних за видами діяльності, інші інновації та тренди у технічному забезпеченні.

Технічне забезпечення постійно модернізують. Закуплені та введені в експлуатацію нові сервери та сучасне програмне забезпечення, що дозволяє автоматизувати облік аспірантів та викладачів, процедуру вибору дисциплін, складання навчальних планів, формування розкладу та навантаження, розроблення навчально-методичних матеріалів, створює умови для синхронізації різних інформаційно-технічних платформ університету.

**Дистанційне навчання** дає змогу впроваджувати інтерактивні технології викладання матеріалу, здобувати повноцінну вищу освіту або підвищувати кваліфікацію і має такі переваги, як гнучкість, актуальність, зручність, модульність, інтерактивність. В університеті дистанційне навчання використовують як елемент освітнього процесу, який реалізується за допомогою корпоративної платформи дистанційного навчання Moodle, численні професійно орієнтовані інформаційні продукти, зокрема Fidelio, Amadeus Selling Platform, MapInfoPro 12.3, QD Professional, MD Office, Мурашина логістика тощо.

Учасники освітнього процесу, крім корпоративної платформи дистанційного навчання Moodle, широко використовують такі програмні продукти, як системи відеоконференцій Zoom, Skype, WebEx, платформи Office 365 Teams, GoogleClassroom, Intello тощо. Для спілкування зі здобувачами, науково-педагогічними працівниками університету використовують численні месенджери.

**Сучасна VR-студія** оснащена окулярами віртуальної реальності OculusGo, комп'ютерами для індивідуальної роботи та SMART-wall. Спеціально облаштовано локацію, яку використовують як відеостудію для блогерів та запису інтерв'ю, що забезпечена цифровими пристроями для аудіо- та відеозапису.

На запит молоді в університеті створено **зону кіберспорту** — сучасну кіберспортивну арену, оснащену потужними геймерськими комп'ютерами та плазмовою панеллю з ігровою приставкою PlayStationPro. У зоні кіберспорту тренуються кіберспортивні команди ДТЕУ та проводять відкриті кіберспортивні турніри «KNUTEDota 2», «KNUTE Hearthstone».

## 2.7. Навчальне обладнання

Однією із переваг ДТЕУ є матеріально-технічна база європейського рівня. Навчальні аудиторії оснащені сучасним демонстраційним обладнанням, лабораторії — необхідним устаткуванням. Загалом в університеті налічується 60 комп'ютерних кабінетів, серед яких є аудиторії, обладнані для вебінарів, лекційних та практичних занять. Ресурси й матеріально-технічне оснащення бібліотеки є інноваційними та відповідають потребам підготовки сучасних фахівців, надаючи простір для самостійної і командної роботи.

В університеті функціонують спеціально обладнані для творчої роботи учасників освітнього процесу зони — багатофункціональні коворкінги. Коворкінг **KNUTEHUB** призначений для всіх, кому потрібно комфортне та затишне робоче місце для продуктивної праці, навчання, зустрічей, пошуку нових ідей, проведення переговорів, презентацій, круглих столів та майстер-класів. Сучасне комфортне приміщення об'єднує 6 різних зон — 3 робочі зони, зал відпочинку, конференц-зал та зону для переговорів, що забезпечує співпрацю 70 учасників.

Коворкінг **PhygitalHub** поділений на кілька робочих зон: зона «Artspace», що призначена для проведення творчих заходів та генерації ідей; зона «Mediationroom», де студенти можуть вирішувати суперечки позасудовими способами, вчитися мистецтву переговорів та тонкощам дипломатії; головний зал із «зоряним небом» (неонове сузір'я Великої та Малої Ведмедиці). Зали коворкінгу оснащені всім необхідним для комфортного навчання та відпочинку.

## 2.8. Бібліотека ДТЕУ

Бібліотека ДТЕУ є інформаційно-навчальним, культурно-освітнім структурним підрозділом університету з універсальними фондами документів. Бібліотека спрямовує свою роботу на розвиток та поліпшення інформаційного забезпечення наукової діяльності ДТЕУ, створення комфортних умов, в яких кожен читач — студент, аспірант, викладач, науковець має можливість отримати якісний інформаційний супровід із використанням сучасних інформаційно-комунікаційних технологій.

Фонд документів бібліотеки налічує майже 900 тисяч примірників книг, періодичних видань, дисертацій та авторефератів, навчально-методичних матеріалів та електронних видань. Видання державною мовою становлять 60 % загального фонду.

Ефективно функціонує сайт бібліотеки ДТЕУ ([lib.knute.edu.ua](http://lib.knute.edu.ua)), де представлено повну інформацію про бібліотеку, її фонди та послуги,

електронний каталог, наявні електронні ресурси (наукометричні, бібліографічні, повнотекстові бази даних) та інформацію про можливість користування віддаленим доступом до повнотекстових електронних баз. Користувачі можуть ознайомитися з інструкціями з пошуку документів, оформлення списків використаних джерел за міжнародними стилями та стандартами, поширеними у світі, довідковою та пізнавальною інформацією, віртуальними книжковими виставками, звітами про заходи, що проходять у бібліотеці, а також їм пропонують 3D-екскурсії. Доступ до електронного каталогу бібліотеки ДТЕУ можна отримати з мобільних пристроїв, відповідне посилання для скачування додатку є на сайті бібліотеки.

**До послуг користувачів бібліотеки:** 11 читальних залів з фондами відкритого доступу, 7 абонементів, зал Bibliometrics, SMART-бібліотека, унікальна VR-студія, зона кіберспорту, зали нових надходжень літератури та іноземної літератури, спеціальні сектори методичних видань ДТЕУ, фонд дисертацій та авторефератів, облаштовані комфортні зони відпочинку такими настільними іграми, як футбол, шахи та шашки.

**Зал Bibliometrics** надає вільний доступ у режимі онлайн до вітчизняних та світових повнотекстових баз даних, наукометричних дослідницьких платформ SCOPUS, Web of Science, EBSCO тощо. Містить базу даних електронних підручників, навчально-методичних матеріалів, відеокурсів на електронних носіях.

**SMART-бібліотека** — це відкритий простір, зонований для читання, проведення конференцій, лекцій, майстер-класів, презентацій із використанням SMART-wall та плазмової панелі, шоломів віртуальної реальності HTC Vive та окулярів віртуальної реальності OculusGo.

Упровадження нових інформаційних технологій дає змогу бібліотеці значно розширити інформаційне забезпечення користувачів, що вдосконалює якість освітнього процесу.

## **2.9. Видання ДТЕУ:**

– **науковий журнал «Scientia Fructuosa» (фаховий з економічних наук, категорія Б):**

висвітлює дослідження з проблем макроекономічної теорії та реформування економіки України, підвищення ефективності підприємницької діяльності у різних галузях, менеджменту й маркетингу в торгівлі, готельному господарстві й туризмі, обліку, фінансового аналізу та контролю, розвитку фондового, страхового та банківського ринків тощо. Видається українською / англійською мовами;

– міжнародний науково-практичний журнал «Товари і ринки»  
(фаховий з технічних та економічних наук, категорія Б):

висвітлено питання теорії та практики товарознавства, нових технологій, готельно-ресторанного бізнесу, маркетингу, мерчандайзингу, логістики, якості та безпеки товарів (послуг), стандартизації, метрології, сертифікації та управління якістю, захисту прав споживачів. Видається українською, англійською мовами;

– науковий журнал «Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право»  
(фаховий з економічних та юридичних наук, категорія Б):

висвітлено результати наукових досліджень теоретичного і практичного спрямування у галузі міжнародної та вітчизняної економіки, фінансів і права. Видається українською / англійською мовами.

Журнали зареєстровано у міжнародних наукометричних базах даних Index Copernicus, Directory of Research Journals Indexing, DOAJ, Research Bible та пошуковій системі Google Scholar, представлено у загальнодержавній реферативній базі даних «Україніка наукова» та українському реферативному журналі «Джерело».

## 2.10. Організація мобільності за освітніми програмами

Державний торговельно-економічний університет співпрацює з університетами, міжнародними партнерами за програмами міжнародної мобільності. Ці програми спрямовані на реалізацію принципу академічної мобільності.

Основні завдання:

- сприяння участі здобувачів вищої освіти ДТЕУ в освітніх програмах міжнародної академічної мобільності зарубіжних ЗВО-партнерів;
- удосконалення мовних компетентностей здобувачів вищої освіти, що є необхідними для навчання та викладання в іноземних закладах вищої освіти;
- організаційно-координаційна робота щодо розроблення та реалізації проєктів програми Європейського Союзу Еразмус+ за напрямом КА1 «Навчальна (академічна) мобільність».

ДТЕУ надає можливість навчатися у європейських закладах вищої освіти здобувачам вищої освіти та випускникам, які мають рівні права з громадянами країн-членів ЄС, англійською або іншою іноземною мовою за різноманітними спеціальностями.

ДТЕУ реалізує свої функції на основі договорів про міжнародну співпрацю та міжінституційних угод, зокрема у межах проєктів Еразмус+ із закладами вищої освіти Франції, Німеччини, Словенії, Болгарії, Греції, Словаччини та іншими європейськими ЗВО. У ДТЕУ



визнаються результати у неформальній та інформальній освіті. Механізми визначено Положенням про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та інформальній освіті.

### **2.11. Мовні курси**

ДТЕУ здійснює підготовку з англійської та французької мови за програмою інтенсивного навчання, що створює умови для досягнення рівнів володіння іноземною мовою від А1 до В2 (відповідно до рекомендацій Комітету з питань освіти при Раді Європи щодо навчання іноземним мовам).

Заняття на курсах іноземних мов проводять висококваліфіковані викладачі з практичним досвідом викладання. Навчання відбувається за модульною системою. Тематику модулів розроблено з урахуванням потреб здобувачів вищої освіти, відповідно до яких викладачі спеціально підбирають теми для спілкування, навчальні матеріали, обирають тип завдань та види діяльності.

Контингент слухачів формують на початку навчального року. Записатися на програми вивчення іноземної мови можуть студенти та випускники усіх факультетів, аспіранти та докторанти, а також викладачі та співробітники ДТЕУ. Вартість навчання залежить від рівня навчальної програми та кількості навчальних годин.

Випускники мовних курсів, які оволоділи іноземною мовою рівнів В1—В2, мають можливість скласти екзамен на отримання міжнародних мовних сертифікатів (DELFDALF, IELTS) і брати участь у різних формах міжнародної академічної мобільності у межах угод про співробітництво з європейськими ЗВО — партнерами ДТЕУ.

За додатковою інформацією та для запису на курси іноземних мов звертатися до відділу міжнародних зв'язків (навчальний корпус А, кім. 229, тел. (044) 531 31 10).

### **2.12. Консультативна допомога аспірантам**

Відділ аспірантури і докторантури допомагає аспірантам систематизувати обсяг інформації, скоординувати роботу між ними та кафедрами, іншими відділами університету. Інформація надається через онлайн-інформування, повідомлення, під час особистого спілкування, телефоном або за допомогою відеоконференції.

Викладачі кафедр ДТЕУ пропонують здобувачам третього ступеня вищої освіти консультативні семінари, під час яких молодих дослідників інформують як із вузьких фахових, так і загальнонаукових питань; можливість співпраці та налагодження партнерських зв'язків кафедри з іншими науково-дослідними закладами України;

консультації щодо поточних питань виконання дисертаційної роботи, висвітлення її результатів у вітчизняних і зарубіжних наукових публікаціях. Аспіранти мають нагоду отримати індивідуальні консультації, доповіді на кафедральних науково-методичних семінарах про результати дослідження, провести його обговорення та спланувати подальші дії з удосконалення дослідницької роботи. Надається також інформація щодо програм іноземних фондаций для проведення досліджень за кордоном. Викладачі кафедр ознайомлюють здобувачів вищої освіти з підготовкою і написанням запитів для наукового стажування. Молоді вчені отримують консультації щодо апробації результатів дисертації як на кафедральних семінарах, так і на наукових конференціях, ознайомлюються з перебігом підготовки дисертаційної роботи до захисту та процедурою її захисту. Кафедри допомагають у встановленні контактів молодих науковців з потенційними роботодавцями в університетах та академічних інститутах України та докладають зусиль для підтримання подальших наукових контактів із випускниками з метою розширення науково-дослідницької бази.

### **2.13. Умови для занять спортом і відпочинку**

Важливим напрямом організаційно-виховної роботи в університеті є участь аспірантів у традиційних заходах: День університету, Міжнародний день студента, Міс і Містер ДТЕУ, дні факультетів, дні донора, День туризму, чемпіонати з інтелектуальних ігор «Брейн-ринг» та «Своя гра», фестиваль команд Студентської ліги за Кубок ректора тощо.

В університеті створено відділ культури та дозвілля, до якого входять творчі аматорські колективи: народний студентський камерний академічний хор, студія сучасного танцю, студія вокалу та сучасної музики.

Для розвитку студентства та популяризації здорового способу життя на базі кафедри фізичної культури та спорту функціонують секції з настільного тенісу, фітнесу, волейболу, плавання, бадмінтону, баскетболу, боксу, футболу, футзалу, атлетичної гімнастики, легкої атлетики, боротьби, кросфіту, фізичної реабілітації та із загальної фізичної підготовки, перетягування канату; для великого тенісу на території університету були збудовані сучасні тенісні корти, обладнані спеціалізованим покриттям. Відкрито нову секцію з більярду, для якої облаштовано окреме приміщення зі столами для різних видів гри. Створено всі умови для занять фізкультурою та спортом: сучасний стадіон зі штучним покриттям, спортивні майданчики, два спортивні манежі, тренажерний зал, зал боксу та боротьби, зали для фітнесу, тенісні корти.

## **2.14. Молодіжні організації**

Громадське життя у ДТЕУ насичене, багатогранне та різноманітне. В університеті на громадських засадах діють:

- наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів та молодих вчених;
- рада студентського самоврядування університету, 6 рад студентського самоврядування на факультетах і 6 рад студентського самоврядування в гуртожитках;
- студентські клуби — «Екоклуб», дебатний клуб «PolemicUnion», філософський клуб «Фенікс», «Правничий клуб», «Юридична клініка», підприємницький «YEPClub», «Бізнес-клуб», «Маркетинг», «SapLab», «H&SEServices», «ProgramClub», «ТРОС — творче рекламне об'єднання студентів», «Бухгалтерський клуб імені Лука Пачолі», «Клуб професійного бухгалтера», «Аудиторський клуб», «Спілка художників ДТЕУ», «Європейський клуб», Всеукраїнський рух «Молодь за права споживачів», клуб хіміків «Startin Science», «Клуб кулінарів», психологічний клуб «SAPGEN», туристичний клуб «Еверест», клуб «Сервіс», спортивні клуби з футболу, баскетболу, волейболу, перетягування канату тощо.

## **2.15. Наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів та молодих вчених**

Основна мета діяльності Наукового товариства студентів, аспірантів, докторантів та молодих вчених ДТЕУ — всебічне сприяння науковій, винахідницькій та іншій творчій діяльності студентів і молодих учених.

Основні завдання:

1. Сприяння формуванню умов для розкриття наукового і творчого потенціалу молодих учених.
2. Пошук і підтримка талановитих дослідників серед молодих учених, надання їм усебічної підтримки.
3. Заохочення розвитку особистості дослідника, сучасного вченого із широким демократичним світоглядом.
4. Організація і становлення міжвузівського і міжнародного наукового і культурного співробітництва.
5. Інформаційна та видавнича діяльність.

Напрями діяльності:

- розвиток науки;
- робота з молодими вченими;
- інформаційне забезпечення;

- втілення інновацій;
- налагодження зовнішніх зв'язків

У своїй діяльності Наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів та молодих вчених ДТЕУ керується:

- Етичним кодексом ученого України;
- положенням «Про наукове товариство студентів, аспірантів та молодих вчених Державного торговельно-економічного університету»;
- положенням про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами вищої освіти ДТЕУ.

### 3. Освітньо-наукова програма

Керівник проєктної групи (гарант освітньо-наукової програми) — Наталія Притульська, д-р техн. наук, проф., перший проректор з науково-педагогічної роботи.

#### 3.1. Профіль освітньо-наукової програми (ОНП) третього рівня вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології»

1. Загальна інформація	
Повна назва ЗВО	Державний торговельно-економічний університет
Рівень вищої освіти	Третій (освітньо-науковий) рівень
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Доктор філософії
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Офіційна назва освітньої програми	Харчові технології
Форма здобуття освіти	Очна, заочна
Освітня кваліфікація	Доктор філософії з харчових технологій
Кваліфікація в дипломі	Ступінь вищої освіти «доктор філософії» Галузь знань 18 «Виробництво та технології» Спеціальність 181 «Харчові технології»
Обсяг освітньо-наукової програми	240 кредитів ЄКТС

Продовження таблиці

<b>Наявність акредитації</b>	Акредитовано Національним агентством із забезпечення якості вищої освіти Сертифікат № 3591 від 23.06.2022 Дійсний до 01.07.2026
<b>Цикл/рівень</b>	QF for EHEA — третій цикл; EQF for LLL — 8 рівень; НРК України — 8 рівень
<b>Передумови</b>	Наявність освітнього ступеня «магістр». Володіння компетентностями та опанування результатів навчання, що визначені стандартом вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня вищої освіти (перевіряють за вступними випробуваннями)
<b>Мова(и) викладання</b>	Українська
<b>Термін дії освітньої програми</b>	4 роки
<b>2. Мета освітньо-наукової програми</b>	
Забезпечення особи, яка навчається, поглибленими знаннями, уміннями, навичками та іншими компетентностями, достатніми для набуття здатності продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми у сфері професійної та/або дослідницько-інноваційної діяльності, опанування методології наукової та педагогічної діяльності, проводити фундаментальні та/або прикладні дослідження у сфері харчових технологій, результати яких мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення	
<b>3. Характеристика освітньо-наукової програми</b>	
<b>Предметна область</b>	<i>Об'єкт діяльності:</i> технологічні процеси і харчові продукти. <i>Цілі навчання:</i> набуття здатності продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми, проводити фундаментальні та/або прикладні дослідження у сфері харчових технологій та провадити науково-педагогічну діяльність. <i>Теоретичний зміст предметної області:</i> поняття, теорії та принципи розроблення та/або вдосконалення харчових технологій. <i>Методи, методика й технології:</i> технології харчової промисловості, аналітичні методи, методи комп'ютерного моделювання технологічних процесів, статистичні методи аналізу даних, сучасні цифрові технології. <i>Інструменти й обладнання:</i> спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання, сучасні інформаційні системи та спеціалізоване програмне забезпечення
<b>Орієнтація освітньої програми</b>	Освітньо-наукова. Наукові дослідження з новими та вдосконаленими, практично спрямованими й цінними теоретичними і методичними результатами в інтересах наукових шкіл із харчових технологій
<b>Основний фокус освітньо-наукової програми</b>	Орієнтована на створення нового знання в галузі харчових технологій, розроблення теоретико-методологічних, наукових та прикладних основ харчових технологій; принципів оптимізації технологічних процесів для забезпечення

Продовження таблиці

	високого рівня якості й безпечності харчових продуктів, закономірностей інноваційного розвитку теорії та практики харчових технологій; акцент на методологічних принципах наукової, науково-технічної та науково-педагогічної діяльності
<b>Особливості програми</b>	<p><b>Освітня складова програми</b> передбачає 48 кредитів ЄКТС, з них:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 36 кредитів ЄКТС для обов'язкових освітніх компонентів, зокрема 3 кредити ЄКТС науково-педагогічної практики;</li> <li>• 12 кредитів ЄКТС передбачено для опанування вибіркового освітніх компонентів, що посилює цикл професійної підготовки. Вибіркова частина програми уможливує право вибору навчальних дисциплін, з урахуванням індивідуальних потреб аспірантів.</li> </ul> <p><b>Наукова складова програми</b> передбачає здійснення наукових досліджень під керівництвом наукового керівника з відповідним оформленням та публічним захистом одержаних результатів у формі дисертації. Ця складова програми охоплює 192 кредити ЄКТС та оформлена у вигляді індивідуального плану наукової роботи аспіранта</p>
<b>Академічні права випускників</b>	Здобуття наукового ступеня доктора наук і додаткових кваліфікацій у системі освіти дорослих
<b>Працевлаштування випускників</b>	Посади наукових та науково-педагогічних працівників у наукових установах і закладах вищої освіти, інженерні, експертні, аналітичні тощо посади в дослідницьких, проєктних та конструкторських установах і підрозділах підприємств харчової промисловості
<b>4. Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання</b>	
<b>Придатність до працевлаштування</b>	<p>Працевлаштування на посадах наукових і науково-педагогічних працівників у наукових установах і закладах вищої освіти, інших посадах, що потребують кваліфікації доктора філософії з харчових технологій, зокрема на посадах науковців, експертів у дослідницьких установах і підрозділах підприємств, установ, організацій. Робота за національним класифікатором України «Класифікатор професій» ДК 003:2010:</p> <p>12 Керівники виробничих та інших основних підрозділів. 1237.1 Головні фахівці — керівники науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники. 2310 Викладачі університетів та вищих навчальних закладів. 247 Професіонали з безпеки та якості. 2482 Професіонали в галузі ресторанної справи. Випускник може обіймати інші посади відповідно до професійних назв робіт, що характеризуються спеціальними професійними компетентностями</p>

## Продовження таблиці

<b>Подальше навчання</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• освітньо-наукові програми на 8-му рівні НРК України у споріднених галузях наукових знань;</li> <li>• освітні програми, дослідницькі гранти і стипендії (зокрема за кордоном), що містять додаткові освітні компоненти;</li> <li>• здобуття наукового ступеня доктора наук</li> </ul>
<b>5. Викладання та оцінювання</b>	
<b>Викладання та навчання</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Комбінація лекцій, практичних занять, виконання розрахункових, дослідницьких робіт.</li> <li>• Проблемно-орієнтоване навчання, самонавчання.</li> <li>• Навчання з використанням елементів дистанційних та інтерактивних технологій навчання.</li> <li>• Залучення до консультування аспірантів відомих фахівців у галузі науки та практики.</li> <li>• Безпосередня участь у виконанні науково-дослідних робіт</li> </ul>
<b>Оцінювання</b>	<p><i>Освітня складова програми</i> Система оцінювання складається з поточного та підсумкового видів контролю. Поточний контроль передбачає усне опитування, тестовий контроль, виконання індивідуальних завдань тощо. Підсумковий контроль знань у вигляді екзамену / заліку провадять як форму оцінювання рівня засвоєння теоретичного та практичного матеріалу з окремої навчальної дисципліни.</p> <p><i>Наукова складова програми</i> Оцінювання наукової діяльності аспірантів здійснюють на основі кількісних та якісних показників, що характеризують підготовку наукових праць, участь у наукових конференціях, підготовку окремих частин дисертації відповідно до затвердженого індивідуального плану наукової роботи аспіранта. Звіти аспірантів за результатами виконання індивідуального плану наукової роботи щопівроку затверджують на засіданні кафедри та вченій раді факультету з відповідною рекомендацією</p>
<b>6. Програмні компетентності</b>	
<b>Інтегральна компетентність</b>	Здатність продукувати нові ідеї, розв'язувати комплексні проблеми професійної та/або дослідницько-інноваційної діяльності у сфері виробництва харчових продуктів, застосовувати методологію наукової та педагогічної діяльності, а також проводити власне наукове дослідження, результати якого мають наукову новизну, теоретичне та практичне значення
<b>Загальні компетентності (ЗК)</b>	<p>ЗК 01. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу <i>нових наукових ідей на основі логічних аргументів.</i></p> <p>ЗК 02. Здатність працювати в міжнародному контексті.</p> <p>ЗК 03. Здатність розв'язувати комплексні проблеми в харчових технологіях на основі системного наукового та загального культурного світогляду з дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності</p>

	<p><i>ЗК 04. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел, її систематизації, узагальнення та формулювання відповідних висновків.</i></p> <p><i>ЗК 05. Набуття навичок усної та письмової презентації результатів наукового дослідження</i></p>
<p><b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (ФК)</b></p>	<p>СК01. Здатність виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, що формують нові знання у сфері харчових технологій та/або дотичних до них міждисциплінарних напрямках.</p> <p>СК02. Здатність ініціювати, розробляти й реалізовувати комплексні інноваційні проекти у сфері виробництва харчових продуктів та дотичні до неї міждисциплінарні проекти, виявляти лідерство під час їх реалізації.</p> <p>СК03. Здатність застосовувати сучасні методології, методи та інструменти експериментальних і теоретичних досліджень, цифрові технології, методи комп'ютерного моделювання, бази даних та інші електронні ресурси, спеціалізоване програмне забезпечення в науковій та освітній діяльності у сфері харчових технологій.</p> <p>СК04. Здатність критично аналізувати й оцінювати сучасний стан і тенденції розвитку харчових технологій.</p> <p>СК05. Здатність виявляти, ставити й розв'язувати задачі дослідницького характеру, оцінювати й забезпечувати якість виконуваних робіт у харчовій промисловості.</p> <p>СК06. Здатність провадити науково-педагогічну діяльність у закладах вищої освіти.</p> <p><i>СК07. Здатність використовувати сучасну лабораторно-інструментальну базу для проведення експериментальних досліджень та визначення фізико-хімічних, мікробіологічних показників якості, безпеки сировини й готової продукції та контролю технологічного процесу.</i></p> <p><i>СК08. Здатність формувати структуру дисертації та рубрикації її змістовного наповнення, планувати й організувати наукові дослідження, обробляти їх результати, публікувати статті, забезпечувати правовий захист інтелектуальної власності</i></p>
<p><b>7. Нормативний зміст підготовки доктора філософії, сформульований у термінах результатів навчання</b></p>	
<p>РН01. Вільно презентувати й обговорювати з фахівцями та нефахівцями результати досліджень, наукові та прикладні проблеми у сфері харчових технологій державною та іноземною мовами, кваліфіковано відобразити результати досліджень у наукових публікаціях із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності.</p> <p>РН02. Формулювати й перевіряти гіпотези; використовувати для обґрунтування висновків належні докази, зокрема результати теоретичного аналізу, експериментальних досліджень і математичного та/або комп'ютерного моделювання, наявні літературні дані</p>	



<p>PH03. Використовувати сучасні технології та інструменти пошуку, оброблення та аналізу інформації з проблем харчових технологій, зокрема статистичні методи аналізу даних великого обсягу та/або складної структури, спеціалізовані бази даних та інформаційні системи.</p> <p>PH04. Планувати, організовувати і виконувати експериментальні та/або теоретичні дослідження у сфері харчових технологій з використанням сучасних інструментів та обладнання, інформаційних технологій і програмного забезпечення.</p> <p>PH05. Мати передові концептуальні та методологічні знання, демонструвати дослідницькі навички у сфері харчових технологій та на межі предметних галузей, достатні для проведення наукових і прикладних досліджень для здобуття нових знань та/або здійснення інновацій на рівні сучасних світових досягнень науки і техніки.</p> <p>PH06. Розробляти й реалізовувати наукові та/або інноваційні інженерні проекти, які дають змогу розв'язувати значущі наукові та прикладні проблеми у сфері виробництва харчових продуктів з урахуванням соціальних, економічних, екологічних і правових аспектів.</p> <p>PH07. Критично аналізувати результати власних досліджень у сфері харчових технологій і результати інших дослідників у контексті всього комплексу сучасних знань щодо досліджуваної проблеми, забезпечувати захист інтелектуальної власності.</p> <p>PH08. Розробляти і викладати спеціальні дисципліни з харчових технологій у закладах вищої освіти, здійснювати навчально-методичне забезпечення освітнього процесу.</p> <p>PH09. Демонструвати знання та розуміння основних вимог щодо продовольчої сировини, харчових продуктів з погляду забезпечення їх якості й безпеки для людини, зміни в технологічному процесі під впливом різних чинників і загальних закономірностей цих перетворень.</p> <p>PH10. Розробляти й упроваджувати інноваційні технології із застосуванням функціонально-технологічних інгредієнтів з урахуванням принципів технологічної доцільності й безпеки.</p> <p>PH11. Вільно володіти сучасними методами досліджень фізико-хімічних, мікробіологічних показників продовольчої сировини, готової продукції, знати чинники, що впливають на точність результатів аналізів, методів математичного оброблення отриманих результатів</p>	
<p><b>8. Ресурсне забезпечення реалізації програми</b></p>	
<p><b>Кадрове забезпечення</b></p>	<p>Реалізацію освітньо-наукової програми здійснюють науково-педагогічні працівники, що мають наукові ступені та вчені звання, є визнаними професіоналами з досвідом дослідницької, управлінської або інноваційної роботи за фахом. Для забезпечення відповідності наукових досліджень аспірантів вимогам професійного середовища проводять майстер-класи, відкриті лекції представників бізнесу</p>
<p><b>Матеріально-технічне забезпечення</b></p>	<p>Аспіранти повною мірою забезпечені матеріальними ресурсами для навчання та виконання досліджень. До їх послуг:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ понад 30 тис. м<sup>2</sup> навчальних будівель;</li> <li>▪ окремий гуртожиток для аспірантів (понад 80 кімнат)</li> <li>▪ майже 1,5 млн найменувань навчальної та наукової літератури в бібліотеці;</li> </ul>

## Закінчення таблиці

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 470 посадкових місць у читальних залах, зокрема в мультимедійній бібліотеці, де забезпечено доступ до наукометричних баз даних SCOPUS, Web of Science;</li> <li>▪ 2000 робочих місць ПЕОМ із виходом в інтернет + Wi-Fi. Уся комп'ютерна техніка містить базове програмне забезпечення, на комп'ютерах у лабораторіях кафедр інстальовано спеціальне програмне забезпечення, потрібне для проведення досліджень;</li> <li>▪ <b>лабораторія</b> дистанційного навчання, в якій розміщено близько 1000 освітніх курсів;</li> <li>▪ <b>електронна</b> платформа для комунікації аспірантів на базі Microsoft Office 365 тощо.</li> </ul> <p>Науково-дослідні лабораторії, оснащені сучасним обладнанням провідних компаній</p>
<b>Інформаційне та навчально-методичне забезпечення</b>	<p>Використання понад 1,5 млн найменувань навчальної та наукової літератури в бібліотеці ДТЕУ; зокрема в мультимедійній бібліотеці, де забезпечено доступ до наукометричних баз даних SCOPUS, Web of Science; електронна платформа для комунікації аспірантів на базі Microsoft Office 365.</p> <p>Документи, що регламентують процедури вступу, навчання в аспірантурі, захисту дисертації тощо, містяться у вільному доступі на вебсайті ДТЕУ</p>
<b>9. Академічна мобільність</b>	
<b>Національна кредитна мобільність</b>	Згідно з договорами про співробітництво між ДТЕУ та закладами вищої освіти України, науковими установами
<b>Міжнародна кредитна мобільність</b>	У межах договорів про співробітництво між ДТЕУ та закладами вищої освіти Франції, Великобританії, Польщі, Німеччини, у межах яких здійснюється партнерський обмін
<b>Навчання іноземних здобувачів вищої освіти</b>	Іноземним здобувачам вищої освіти гарантують усі права та свободи, відповідно до чинного законодавства України і Статуту університету

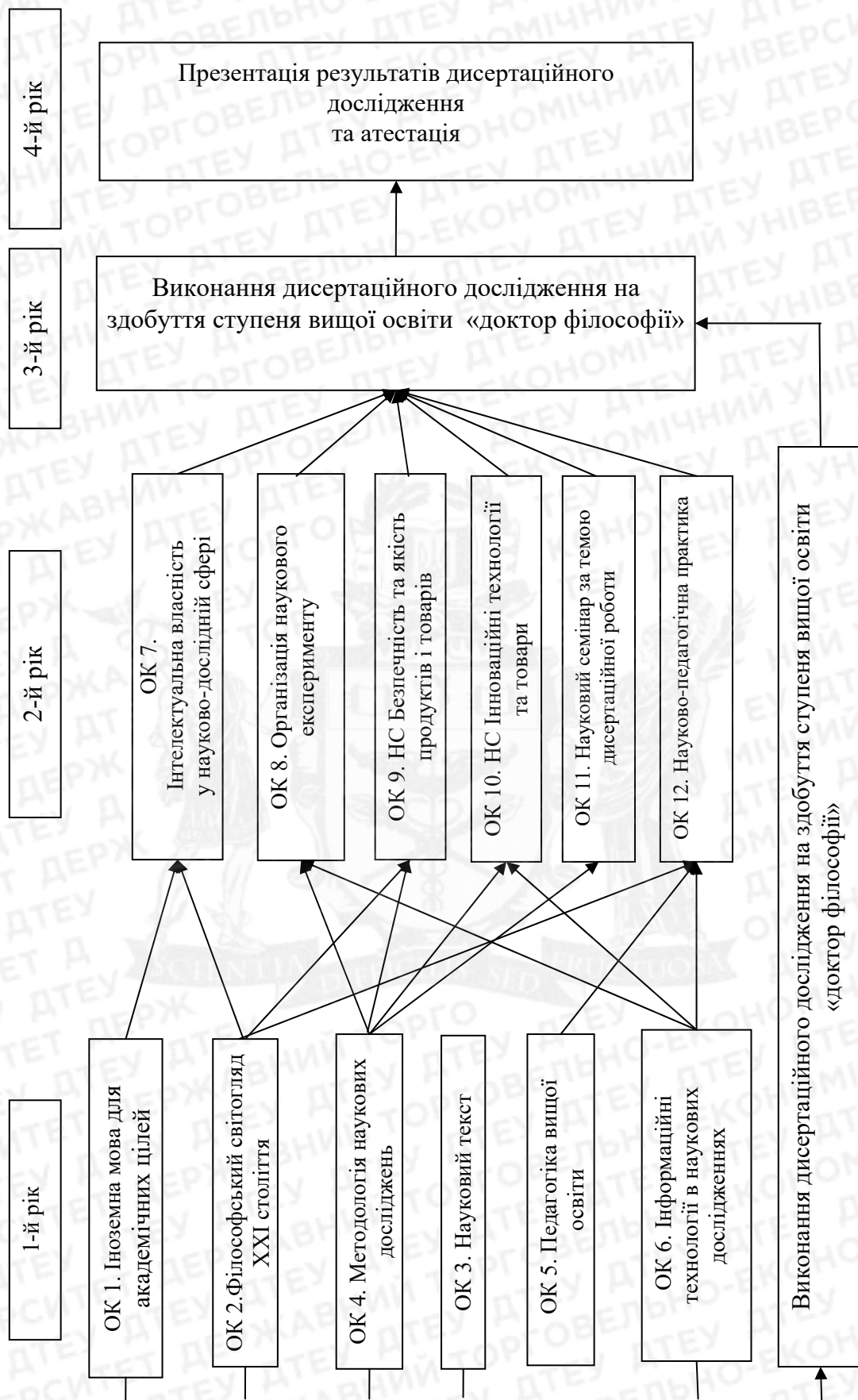
## 3.2. Перелік компонент освітньо-наукової програми та їх логічна послідовність

### 3.2.1. Перелік компонент ОНП

Код н/д	Компоненти освітньо-наукової програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
<b>Обов'язкові компоненти ОНП</b>			
ОК 1	Іноземна мова для академічних цілей	3	Екзамен
ОК 2	Філософський світогляд ХХІ століття	3	Екзамен
ОК 3	Науковий текст	3	Екзамен

Код н/д	Компоненти освітньо-наукової програми	Кількість кредитів	Форма підсумкового контролю
ОК 4	Методологія наукових досліджень	3	Екзамен
ОК 5	Педагогіка вищої освіти	3	Залік
ОК 6	Інформаційні технології в наукових дослідженнях	3	Залік
ОК 7	Інтелектуальна власність у науково-дослідній сфері	3	Залік
ОК 8	Організація наукового експерименту	3	Екзамен
ОК 9	Наукові семінари (Безпечність та якість продуктів і товарів)	3	Залік
ОК 10	Наукові семінари (Інноваційні товари і технології)	3	Залік
ОК 11	Науковий семінар за темою дисертаційної роботи	3	Залік
ОК 12	Науково-педагогічна практика	3	Залік
<b>Загальний обсяг обов'язкових компонент:</b>		<b>36</b>	
<b>Вибіркові компоненти ОНП</b>			
ВК 1	Ораторське мистецтво	3	Залік
ВК 2	Комерціалізація інтелектуальної власності		
ВК 3	Математичне моделювання у наукових дослідженнях	3	Залік
ВК 4	Статистичні методи аналізу та прогнозування	3	Залік
ВК 5	Інжиніринг харчових продуктів	3	Залік
ВК 6	Кваліметрія інноваційних товарів	3	Залік
ВК 7	Наукові семінари (Технологія продуктів спеціального дієтичного призначення)	3	Залік
ВК 8	Наукові семінари (Експертна оцінка харчової продукції)	3	Залік
ВК 9	Інша освітня компонента за погодженням з науковим керівником	3	Залік
<b>Загальний обсяг вибірових компонент:</b>		<b>12</b>	
<b>Загальний обсяг освітньої складової освітньо-наукової програми</b>		<b>48</b>	
<b>Підготовка дисертації</b>		<b>156</b>	
<b>Презентація результатів дисертаційного дослідження та атестація</b>		<b>36</b>	
<b>Загальний обсяг освітньо-наукової програми</b>		<b>240</b>	

### 3.2.2. Структурно-логічна схема ОНП



### 3.3. Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестацію здобувачів освітньо-наукової програми «Харчові технології» третього рівня вищої освіти здійснюють у формі публічного захисту дисертації на здобуття ступеня вищої освіти «Доктор філософії» та після завершення видають документ встановленого зразка про присудження йому ступеня доктора філософії.

Дисертація на здобуття ступеня доктора філософії є самостійним розгорнутим дослідженням, у якому пропонують розв'язок комплексної проблеми у сфері харчових технологій, що передбачає глибоке переосмислення наявних та створення нових цілісних знань та/або професійної практики.

Обсяг основного тексту дисертації має становити 6–7 авторських аркушів.

Дисертація не повинна містити академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації.

### 3.4. Матриця відповідності програмних компетентностей обов'язковим компонентам освітньої складової ОНП

	Освітня складова												Наукова складова
	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11*	ОК 12	
ЗК01		•		•									•
ЗК02	•												•
ЗК03		•		•			•						•
ЗК04	•			•	•				•	•			•
ЗК05	•		•		•								•
СК01				•				•				•	•
СК02				•				•				•	•
СК03				•		•		•				•	•
СК04	•								•	•			•
СК05				•		•		•	•	•			•
СК06	•				•							•	•
СК07								•	•	•		•	•
СК08			•				•						•

\* Компетентності формують залежно від обраної освітньої компоненти

### 3.5. Матриця забезпечення результатів навчання обов'язковим компонентам освітньої складової ОНП

	Освітня складова												Наукова складова
	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9	ОК 10	ОК 11*	ОК 12	
PH01	•	•	•		•								•
PH02				•		•							•
PH03				•		•						•	•
PH04				•		•		•				•	•
PH05		•		•				•	•	•			•
PH06							•	•	•				•
PH07			•				•	•	•			•	•
PH08					•							•	•
PH09								•	•			•	•
PH10								•	•			•	•
PH11	•					•		•				•	•

\* Результати навчання формують залежно від обраної освітньої компоненти

### 3.6. Матриця відповідності програмних компетентностей вибірково компонентам освітньо-наукової програми

	Освітня складова								
	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6	ВК 7	ВК 8	ВК 9*
ЗК01									
ЗК02	•								
ЗК03		•			•		•	•	
ЗК04							•	•	
ЗК05	•				•				
СК01							•	•	
СК02					•				
СК03			•	•	•	•		•	
СК04							•		
СК05		•	•	•	•	•	•		
СК06	•								
СК07			•	•				•	
СК08									

\* Компетентності формують залежно від обраної освітньої компоненти

### 3.7. Матриця забезпечення програмних результатів навчання (РН) вибірконими компонентами освітньо-наукової програми

	Освітня складова								
	ВК 1	ВК 2	ВК 3	ВК 4	ВК 5	ВК 6	ВК 7	ВК 8	ВК 9*
РН01	•								
РН02			•						
РН03				•					
РН04			•	•	•				
РН05						•	•	•	
РН06		•			•				
РН07							•	•	
РН08	•								
РН09								•	
РН10							•		
РН11			•	•	•	•			

\* Результати навчання формують залежно від обраної освітньої компоненти

## 4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни, наукові семінари)

### 4.1. Назва. ІНОЗЕМНА МОВА ДЛЯ АКАДЕМІЧНИХ ЦІЛЕЙ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2024/2025, I, II півріччя.

Лектор, науковий ступінь, вчене звання, посада. Вікторія Прима, канд. філол. наук, доц., доцент кафедри іноземної філології та перекладу; Оксана Сошко, канд. філол. наук, доц., доцент кафедри іноземної філології та перекладу.

Результати навчання. Здобуття мовних компетентностей, достатніх для презентування та обговорення результатів своєї наукової роботи іноземною мовою в усній та письмовій формі, а також повного розуміння іншомовних наукових та фахових текстів з відповідної спеціальності, зокрема:

- досконало володіти іноземною мовою в академічних цілях для наукової комунікації, міжнародного співробітництва, обстоювання власних наукових поглядів;

- працювати з іншомовними джерелами фахового характеру;

- знаходити, аналізувати й використовувати інформацію з різних іншомовних фахових джерел у науковій діяльності, інтерпретувати результати наукових досліджень іноземною мовою;

- ознайомлювати колег із результатами досліджень чітким і зрозумілим способом та брати участь у критичному діалозі й обговоренні питань економіки та управління іноземною мовою;

- перекладати іншомовні професійні тексти рідною мовою;

- слухати й конспектувати лекції, готувати і проводити семінари іноземною мовою;

- розуміти інформацію під час обговорення лекцій, доповідей та висловлювати власну позицію у професійному та науковому спілкуванні;

- володіти орфографічними, лексичними, граматичними та стилістичними нормами сучасної іноземної мови;

- оперувати спеціальною термінологією для розв'язання професійних завдань.

**Зміст.** Персональна та професійна ідентифікація. Специфіка наукового стилю мови, жанри наукових робіт. Технічні та наукові статті й доповіді, термінотворення. Спілкування іноземною мовою в науковому та професійному середовищі. Технології роботи з науковими (фаховими) текстами, особливості користування термінологічним глосарієм і довідковою літературою.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.**

1. Латигіна А. Г. English of Economics for Post-Graduate Students / А. Г. Латигіна. — Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. — 224 с.

2. Brook-Hart G. Business Benchmark / G. Brook-Hart. — Cambridge : Cambridge University Press, 2020. — 194 p.

3. De Chazal E. Oxford English for Academic Purposes. Upper-Intermediate / E. De Chazal, S. McCarter. — Oxford : Oxford University Press, 2020. — 238 p.

4. Swalesn J. Academic Writing for Graduate Students: Essential Skills and Tasks / J. Swalesn, C. Feak. — Michigan : Michigan University Press, 2019. — 344 p.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Практичні заняття, самостійна робота. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання: пояснювально-ілюстративний, проблемно-



пошуковий, комунікативний методи; методи інтерактивного навчання (презентація, дискусія, моделювання ситуацій, комп'ютерні технології).

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль (усне опитування, тестовий контроль, перевірка підготовлених презентацій і реферативних повідомлень);
- підсумковий контроль (екзамен).

**Мова навчання та викладання.** Англійська, українська.

**4.2. Назва. ФІЛОСОФСЬКИЙ СВІТОГЛЯД ХХІ СТ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2024/2025, I, II півріччя.

**Лектор, науковий ступінь, вчене звання, посада.** Андрій Морозов, д-р філос. наук, проф., професор кафедри філософії, соціології та політології.

**Результати навчання.** Надати аспірантам сучасні системні філософсько-наукові знання з основних проблем розвитку людини, суспільства та цивілізації у ХХІ ст., сприяти формуванню загальнотеоретичних та методологічних засад наукового мислення та наукового пізнання, їх практичному використанню в майбутній професійній діяльності науковця освітнього ступеня «доктор філософії».

**Зміст.** Філософський світогляд ХХІ ст.: теоретичний концепт. Соціально-гуманітарний дискурс основних концепцій глобалізації. Сучасна глобальна наука як постнекласичний тип наукової раціональності. Методологія та метатеорія сучасної науки: когнітивний аналіз. Філософія інновацій у теорії та практиці постіндустріального суспільства. Соціально-філософські рефлексії сучасної економіки. Інформаційний виклик постіндустріальній цивілізації. Антропологічні імперативи в розвитку філософії у ХХІ ст. Глобальні ідеології: контамінація дивергенції та конвергенції. Масовізація та аберація сучасної глобальної свідомості й культури.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.**

1. Після кінця історії: розмови з Френсісом Фукуямою. — Київ : Основи, 2021. — 310 с.
2. Тейлор Ч. Секулярна доба. Книга II / Ч. Тейлор. — Київ : Дух і Літера, 2020. — 400 с.
3. Франкл В. Людина в пошуках справжнього сенсу / В. Франкл. — Київ : Основи, 2021. — 290 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота.

#### **Методи оцінювання:**

- поточний (опитування, колоквиуми, тестування);
- підсумковий (екзамен).

Знання та вміння аспірантів оцінюють на основі результатів поточного та підсумкового контролів за 100-бальною шкалою.

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.3. Назва. НАУКОВИЙ ТЕКСТ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2024/2025, I півріччя.

**Лектор, науковий ступінь, вчене звання, посада.** Євгенія Кияниця, канд. наук із соц. комунік., доцент кафедри журналістики та реклами.

**Результати навчання.** Формування комплексу теоретичних знань та практичних навичок щодо методології та методики укладання наукових текстів.

**Зміст.** Науковий стиль подавання інформації. Науковий текст його структура та правила складання. Класифікація наукових текстів та їх заголовків. Можливості презентації наукових досліджень. Сутність і види редагування наукового тексту. Основи коректури наукового тексту. Правила оформлення посилань та цитування в різних видах наукового тексту. Міжнародна та українська система стандартизації складання бібліографічних описів, її використання в різних видах наукових текстів

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.**

1. Баган М. П. Культура української наукової мови : посіб. [для самост. роб. студ.] / М. П. Баган. — Київ : Вид. центр КНЛУ, 2022. — 48 с.
2. Онуфрієнко Г. Науковий стиль української мови : навч. посіб. з алгоритм. приписами / Г. Онуфрієнко. — Київ : Центр навч. літ., 2021. — 426 с.
3. Основи наукового мовлення : навч. посіб.: / С. А. Бронікова та ін. ; за ред. І. М. Плотницької, Р. І. Ленди. — Київ : Центр навч. літ., 2022. — 252 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

#### **Методи оцінювання:**

- поточний контроль (аналіз текстів, написання наукових текстів, тестування, перевірка індивідуальних завдань, захист проєктів);
- підсумковий контроль (екзамен).

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.4. Назва. МЕТОДОЛОГІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2024/2025, I півріччя.

**Лектор, науковий ступінь, вчене звання, посада.** Наталія Притульська, д-р техн. наук, проф., перший проректор з науково-педагогічної роботи.

**Результати навчання.** Здобуття теоретичних знань і набуття практичних навичок для самостійного розгорнутого дослідження, що пропонує розв'язання обраного актуального наукового завдання в певній галузі знань, рівень якого відповідає наявним кваліфікаційним вимогам.

**Зміст.** Поняття науки і наукового мислення. Концептуальні основи наукового пізнання. Наукове дослідження, методика та методи його виконання. Методологія дослідницької роботи в галузі харчових технологій. Інформаційне забезпечення наукового дослідження та наукометричні міжнародні бази даних. Оформлення результатів наукових досліджень та їх упровадження у практику. Комерціалізація об'єктів права інтелектуальної власності.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.**

1. Данильян О. Г. Методологія наукових досліджень : підручник / О. Г. Данильян, О. П. Дзьобань. — Харків : Право, 2023. — 368 с.
2. Самсонов В. В. Методологія наукових досліджень та приклади її використання : навч. посіб. / В. В. Самсонов, А. М. Сільвестров, О. М. Тачиніна. — Київ : НУХТ, 2022. — 385 с.
3. Медвідь В. Методологія та організація наукових досліджень : навч. посіб. / В. Медвідь, Ю. Данько, І. Коблянська. — Київ : Унів. кн., 2020. — 219 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій:

- лекції (оглядова / тематична / проблемна / лекція-консультація / дуальна);
- семінарські / практичні / лабораторні заняття (тренінг / презентація / дискусія / імітація / моделювання ситуацій / тренажерні завдання / кейс-стаді, робота в малих групах / інше).

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль (оцінювання участі в дискусії; усне / письмове опитування; перевірка підготовленого есе / дайджесту / бібліографічного огляду / наукової статті / конспекту / презентації / розрахунково-аналітичної роботи тощо);
- підсумковий контроль (екзамен).

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.5. Назва. ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕННЯХ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2024/2025, I півріччя.

**Лектор, науковий ступінь, вчене звання, посада.** Світлана Цюцюра, д-р техн. наук, проф., професор кафедри інженерії програмного забезпечення та кібербезпеки.

**Результати навчання.** Формування в аспірантів інформативно-комунікативних компетентностей, пов'язаних із розумінням сутності й можливостей сучасного інформаційного середовища щодо провадження науково-дослідної та науково-педагогічної діяльності, використанням інформаційних технологій і систем у наукових дослідженнях для цілеспрямованого пошуку та систематизації наукової інформації, планування експерименту, оброблення та аналізу даних із застосуванням програмних засобів, методів економіко-математичного моделювання, технологій баз даних, використанням комп'ютерних мереж та науково-освітніх ресурсів інтернету.

**Зміст.** Сутність і можливості сучасних інформаційних технологій у розв'язанні завдань професійної та наукової діяльності. Нормативно-правові основи використання інформаційних технологій. Технічні та програмні засоби реалізації інформаційних процесів. Засоби інформаційних технологій структурування та організації даних. Технології баз даних. Інформаційні технології в науково-дослідній роботі. Оброблення наукових даних із використанням спеціальних пакетів прикладних програм. Комп'ютерні засоби роботи з текстовою і графічною інформацією. Інформаційні технології оброблення та оформлення результатів наукових досліджень. Застосування мережевих інформаційних технологій і телекомунікацій у наукових дослідженнях.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.**

1. Артем'єва І. О. Напрями розвитку системи статистичного вимірювання параметрів цифрової економіки / І. О. Артем'єва // Статистика України. — Київ, 2020. — № 1. — С. 66–74.
2. Близнюк М. Основи вивчення інформаційних технологій: теоретичні і методичні засади / М. Близнюк // Вища школа. — Київ, 2019. — № 12. — С. 47–57.
3. Гриценко В. І. Гармонізація національних і міжнародних стандартів впровадження технологій цифрової економіки / В. І. Гриценко, Л. І. Бажан // Control systems & computers. — 2020. — № 3. — С. 3–14.
4. Паєтко Т. В. Діджиталізація урядової бюрократії в європейських країнах: корупційні ризики та антикорупційні ефекти / Т. В. Паєтко,

В. М. Федосов // Фінанси України. — Київ : Акад. фінанс. упр., 2020. — № 8. — С. 86–102.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (тематичні, проблемні) з використанням мультимедійних засобів; практичні роботи (традиційні, творчі завдання); застосування елементів дистанційного навчання.

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль (опитування, контрольні роботи);
- підсумковий контроль (залік).

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.6. Назва. ПЕДАГОГІКА ВИЩОЇ ОСВІТИ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2024/2025, II півріччя.

**Лектор, науковий ступінь, вчене звання, посада.** Юлія Головна, канд. екон. наук, доц., доцент кафедри публічного управління та адміністрування.

**Результати навчання.** Здобуття знань про зміст і напрями реформування вищої освіти; теоретичні, організаційно-процесуальні, методичні засади процесу навчання і виховання студентської молоді, її наукової та професійної підготовки відповідно до державних та європейських стандартів, потреб суспільства.

**Зміст.** Система вищої освіти в Україні та за кордоном. Управління навчально-виховним процесом закладу вищої освіти. Дидактичні основи педагогічного процесу. Методи і форми організації освітнього процесу в закладі вищої освіти. Інноваційні та інформаційні технології у вищій освіті. Освітній процес у ЗВО як спосіб реалізації завдань професійної підготовки студентів. Педагогічна майстерність викладача закладу вищої освіти. Педагогічна практика як чинник професійного становлення майбутнього викладача.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.**

1. Педагогіка вищої школи : підруч. [для здобувачів другого рівня вищ. освіти пед. ун-тів] / С. Г. Немченко, В. В. Крижко, І. Ф. Шумілова та ін. — Бердянськ : БДПУ, 2020. — 517 с.
2. Марцева Л. А. Педагогіка і психологія вищої школи : навч. посіб. / Л. А. Марцева. — Житомир : Держ. ун-т «Житом. політехніка», 2022. — 150 с.
3. Освіта України в умовах воєнного стану. Інноваційна та проектна діяльність : наук.-метод. зб. / за заг. ред. С. М. Шкарлета. — Київ—Чернівці : Букрек, 2022. — 140 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Проблемні й тематичні лекції, семінарські заняття з використанням презентацій, дискусії, роботи в малих групах тощо.

**Методи оцінювання.** Підсумковий контроль (залік).

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.7. Назва. ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ У НАУКОВО-ДОСЛІДНІЙ СФЕРІ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2025/2026, I півріччя.

**Лектор, науковий ступінь, вчене звання, посада.** Анна Гуржій, канд. юрид. наук, доц., доцент кафедри адміністративного, фінансового та інформаційного права.

**Результати навчання.** Опанування загальних та фахових компетентностей і досягнення програмних результатів навчання за відповідними освітньо-професійними програмами: формування глибоких знань та всебічного уявлення про систему міжнародного права, національну правову систему, правову та економічну політику держави та провідних міжнародних інституцій; здатність застосовувати юридичні знання й упроваджувати результати наукових досліджень у нормотворчій, правозастосовній, викладацькій та інших видах професійної діяльності.

**Зміст.** Поняття інтелектуальної діяльності та її результату в науково-дослідній сфері. Специфіка та правова природа результатів інтелектуальної діяльності, а також система законодавства України в цій сфері. Вивчення прав авторів у науково-дослідній сфері, а саме виникнення юридичних відносин між співавторами та укладення договорів на право використання об'єктів авторського права. Авторське право на збірники та інші складені твори. Процедура реєстрації об'єктів авторського права та суміжних прав в умовах воєнного стану. Правопорушення у сфері авторського права і суміжних прав. Плагіат і піратство. Академічна доброчесність у науково-дослідній сфері. Порядок дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти. Розгляд юридичної відповідальності за правопорушення інтелектуальної власності в науково-дослідній сфері.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.**

1. Право інтелектуальної власності : підручник / В. С. Дмитришин, О. О. Кулініч, Л. Д. Романадзе та ін. ; за заг. ред. О. І. Харитоновой. — Київ : Юрінком Інтер, 2023. — 540 с.
2. Попова Л. М. Інтелектуальна власність : підручник / Л. М. Попова, А. В. Хромов, І. В. Шуба. — Харків : Федорко, 2021. — 262 с.

3. Інтелектуальна власність та патентознавство : підручник / Н. О. Білоусова, Н. В. Гаврушкевич, М. А. Данильченко та ін. : за ред. проф. П. М. Цибульова, доц. А. С. Ромашко. — Київ : КПІ ім. І. Сікорського, Вид-во «Політехніка», 2021. — 374 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Поєднання класичних та новітніх методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові / тематичні); семінарські / практичні заняття.

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль (тестування, усне / письмове опитування, розв'язання юридичних задач тощо);
- підсумковий контроль (залік).

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.8. Назва. ОРГАНІЗАЦІЯ НАУКОВОГО ЕКСПЕРИМЕНТУ.**

**Тип.** Обов'язкова.

**Рік навчання.** 2025/2026, I півріччя.

**Лектор, науковий ступінь, вчене звання, посада.** Вікторія Гніцевич, д-р техн. наук, професор кафедри ресторанних і крафтових технологій.

**Результати навчання.** Знати функції наукових експериментів, класифікацію та характеристику експериментів; організацію робочого місця експериментатора; правила роботи на лабораторному устаткуванні; особливості досліджень у галузі харчових технологій; інформаційні технології та методи оброблення та аналізу експериментальних даних.

**Зміст.** Сутність, мета, функції наукового експерименту: експеримент як метод емпіричного дослідження. Мета, сфери застосування, переваги наукового експерименту. Класифікація та характеристика експериментів. Методи наукового експерименту. Робоче місце експериментатора: характеристика робочого місця експериментатора. Характеристика робочого простору. Організація наукового експерименту: організація наукових досліджень, науково-дослідний процес. Науковий напрям, наукова проблема, наукова тема, вимоги до них. Особливості технологічних досліджень. Основні напрями технологічних досліджень. Основні методи технологічних досліджень.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.**

1. Рашкевич Н. В. Методологія та організація наукових досліджень : курс лекцій / Н. В. Рашкевич, Ю. А. Отрош. — Харків : НУЦЗУ, 2021. — 124 с.

2. Рашкевич Н. В. Методологія та організація наукових досліджень : навч. посіб. / Н. В. Рашкевич, Ю. А. Отрош. — Харків, 2022. — 291 с.

3. Полумбрик О. М. Фізико-хімічні методи дослідження якості харчових продуктів : навч. посіб. / О. М. Полумбрик, І. І. Осипенкова, Є. О. Котляр ; Черкас. держ. технол. ун-т, Одес. нац. акад. харч. технологій. — Черкаси ; Одеса ; Київ : Логос, 2020. — 487 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль (опитування; перевірка підготовленої презентації, індивідуального творчого завдання);
- підсумковий контроль (екзамен).

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.9. Назва. БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА ЯКІСТЬ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ.**

**Тип.** Обов'язкова (науковий семінар).

**Рік навчання.** 2025/2026, II півріччя.

**Лектор, науковий ступінь, вчене звання, посада.** Вікторія Гніщевич, д-р техн. наук, професор кафедри ресторанних і крафтових технологій; Світлана Белінська, д-р техн. наук, професор кафедри товарознавства та фармації.

**Зміст.** Якість і безпечність харчування населення. Класифікація чинників, що впливають на здоров'я людини. Соціально-гігієнічний моніторинг за забрудненням харчових продуктів і продовольчої сировини. Міжнародні стандарти системи управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР.

Законодавчо-правове регулювання безпечності та якості харчових продуктів в Україні та світі. Глобальні проблеми безпечності харчових продуктів.

Регламент ЄС 178/2002 «Встановлення загальних принципів і вимог харчового законодавства, створених Європейським органом контролю безпеки харчових продуктів». Стандарти Codex Alimentarius. Стандарти ЄК ООН. Законодавство України у сфері обігу харчових продуктів.

Організація контролю безпечності харчових продуктів в Україні та ЄС. Керівництва ФАО «Assuring food safety and quality: Guidelines for strengthening national food control system». Відповідність вітчизняної системи контролю безпечності харчових продуктів керівництву САС/GL 53-2003 «Guidelines on the judgement of equivalence of sanitary measures associated with food inspection and certification systems».



### **Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.**

1. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР.
2. Codex Alimentarius. Food Hygiene Basic Texts. — Rome : Joint FAO/WHO Food Standards Programme Codex Alimentarius Commission, 2003.
3. FAO guidelines «Assuring food safety and quality: Guidelines for strengthening national food control system».
4. CAC/GL 53-2003 «Guidelines on the judgement of equivalence of sanitary measures associated with food inspection and certification systems».
5. Regulation 178/2002 «Встановлення загальних принципів і вимог харчового законодавства, створених Європейським органом контролю безпеки харчових продуктів».

### **4.10. Назва. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ І ТОВАРИ.**

**Тип.** Обов'язкова (наукові семінари).

**Рік навчання.** 2024/2025, II півріччя.

**Лектор, науковий ступінь, вчене звання, посада.** Вікторія Гніщевич, д-р техн. наук, професор кафедри ресторанних і крафтових технологій; Світлана Белінська, д-р техн. наук, професор кафедри товарознавства та фармації.

**Зміст.** Товар та інновації: поняття, ознаки, класифікація. Інновації як чинник конкурентоспроможності харчових продуктів. Критерії оцінювання комерційних перспектив інноваційних товарів.

Наукові засади формування асортименту інноваційних харчових продуктів. Планування й організація створення інноваційних харчових продуктів. Життєвий цикл та прогнозування якості інноваційних харчових продуктів. Управління асортиментом інноваційних харчових продуктів.

Обґрунтування напрямів збагачення харчових продуктів. Способи регулювання складу і структури харчових продуктів. Наукові принципи конструювання харчових продуктів.

Роль інновацій у забезпеченні ефективності функціонування логістичного ланцюга «харчова промисловість — ресторанний бізнес». Основні технологічні інновації, запровадження яких дає змогу досягти ефективного функціонування ланцюга «харчова промисловість — HoReCa».

### **Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.**

1. Інноваційні напрями розвитку харчових технологій : кол. моногр. / за заг. ред. канд. техн. наук, доц. Н. А. Нагурної ; М-во освіти

- і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. — Черкаси : ЧДТУ, 2020. — 154 с.
2. Інноваційні технології харчових виробництв : монографія / І. М. Берник, Н. В. Новгородська, А. М. Соломон та ін. — Вінниця : Кушнір Ю. В., 2022. — 300 с.
  3. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали II Всеукраїн. наук.-практ. конф. 15 груд. 2022 р. / редкол.: Н. Будник, А. Кайнаш, Н. Адаменко, А. Лукаш. — Полтава : ПДАУ, 2021. — 163 с.

#### **4.11. Назва. ОРАТОРСЬКЕ МИСТЕЦТВО.**

**Тип.** Вибіркова.

**Рік навчання.** 2024/2026.

**Лектор, науковий ступінь, вчене звання, посада.** Віталій Разіцький, канд. іст. наук, доц., доцент кафедри філософії, соціології та політології.

**Результати навчання.** Уміння доводити результати досліджень та інновацій та публічно їх презентувати, обговорювати і дискутувати з науково-професійною спільнотою. Уміння застосовувати набуті комунікативні компетентності й етичні настанови для провадження наукових дискусій та для пошуку розв'язання актуальних проблем філософії.

**Зміст.** Ораторське мистецтво як компонент культури особистості. Поняття ораторського мистецтва. Функції красномовства. Ораторське мистецтво в системі гуманітарних наук. Цілі та завдання ораторського мистецтва. Формування позитивного професійного іміджу засобами мови. Основні етапи зародження і розвитку ораторського мистецтва. Основи ораторської майстерності викладача. Публічний виступ викладача. Розвиток красномовства в Україні. Оратор і аудиторія. Публічний виступ. Фігури публічного виступу. Основи техніки мовлення в публічному виступі. Доказ та обґрунтування в публічному виступі.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.**

1. Борґ Дж. Мистецтво говорити / Дж. Борґ. — Харків : Фабула, 2020. — 304 с.
2. Молдован В. Судова риторика / В. Молдован. — Київ : Юрінком Інтер, 2020. — 496 с.
3. Сучасні технології нейролінгвістичного програмування / О. Черненко, С. Гнатюк, В. Петрик та ін. — Київ : Центр навч. літ., 2021. — 200 с.

4. Alexander M. The Public Speaking Bible. — M. Alexander. — Publishing, 2021. — 210 p.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції, семінарські, практичні заняття, самостійна робота.

**Методи оцінювання:**

– поточний контроль (опитування, колоквіуми, тестування);

– підсумковий контроль (залік).

**Мова навчання та викладання.** Українська.

## **4.12. Назва. КОМЕРЦІАЛІЗАЦІЯ ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ.**

**Тип.** Вибіркова.

**Рік навчання.** 2024/2026.

**Лектор, науковий ступінь, вчене звання, посада.** Валентина Жуковська, д-р екон. наук, доц., професор кафедри менеджменту.

**Результати навчання.** Формування теоретичних знань і практичних навичок щодо механізму та організаційно-правового забезпечення комерціалізації результатів наукових досліджень і розробок, застосування специфічних методів та інструментів комерціалізації, набуття фахових компетентностей з планування, організації та контролю проєктів комерціалізації.

**Зміст.** Сутність і механізм комерціалізації результатів наукових досліджень і розробок як об'єктів права інтелектуальної власності. Способи комерціалізації результатів наукових досліджень і розробок. Етапи та форми комерціалізації результатів наукових досліджень. Об'єкти промислової власності й методи їх комерціалізації. Складання і подання заявки на винахід та корисну модель. Технологічний аудит об'єкта комерціалізації. Оцінювання вартості прав на об'єкти інтелектуальної власності. Ліцензування як форма комерціалізації результатів наукових досліджень і розробок. Принципи та методи розрахунку ціни ліцензії. Маркетинг результатів наукових досліджень і розробок. Комерціалізація об'єктів з використанням штучного інтелекту. Трансфер на підприємстві.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.**

1. Пермінова С. О. Комерціалізація інновацій. Конспект лекцій : навч. посіб. [для студ. спец. 073 «Менеджмент», освіт.-проф. програми «Менеджмент інвестицій та інновацій»] / С. О. Пермінова ; КПІ ім. І. Сікорського. — Київ : КПІ ім. І. Сікорського, 2020. — 127 с.
2. Коваль І. Ф. Комерціалізація прав інтелектуальної власності : навч. посіб. / І. Ф. Коваль ; Донец. нац. ун-т ім. В. Стуса, Наук.-дослід. ін-т інтелект. власності. — Київ : Юрінком Інтер, 2018. — 271 с.

3. Інтелектуальна власність: навч. посіб. / Г. М. Остапович, О. М. Сто-роженко, Г. В. Уманців, О. В. Фоміна. — Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2022. — 456 с.
4. Сагер Л. Ю. Комерціалізація інновацій: захист інтелектуального капіталу, маркетинг та комунікації : монографія / Л. Ю. Сагер, Л. О. Сигида. — Суми: Сум. держ. ун-т, 2022. — 363 с.
5. Мікульонок І. О. Інтелектуальна власність та патентознавство : підручник / І. О. Мікульонок. — 3-тє вид., перероб. та допов. — Київ : КПІ ім. І. Сікорського, Вид-во «Політехніка», 2019. — 244 с.
6. Your Guide to IP Commercialization. The European IP helpdesk. 2019. — Режим доступу : <https://www.iprhelpdesk.eu/sites/default/files/2018-12/european-ipr-helpdesk-your-guide-to-ip-commercialisation.pdf>

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій: проблемні лекції, метод кейс-стаді, презентація проєктів, розв'язання розрахунково-аналітичних завдань, самостійна робота студентів.

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль (тестування, перевірка індивідуальних завдань, ситуаційних вправ, виступ у дискусії, розв'язання аналітично-розрахункових завдань, захист проєкту).

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.13. Назва. МАТЕМАТИЧНЕ МОДЕЛЮВАННЯ У НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕННЯХ.**

**Тип.** Вибіркова.

**Рік навчання.** 2024/2026.

**Лектор, науковий ступінь, вчене звання, посада.** Андрій Роскладка, д-р техн. наук, проф., завідувач кафедри цифрової економіки та системного аналізу.

**Результати навчання.** Формування системи знань з методології та інструментарію побудови й використання різних типів математичних моделей під час наукових досліджень.

**Зміст.** Концептуальні аспекти застосування математичного моделювання в науковій діяльності. Оптимізаційні моделі. Математичні моделі прогнозування. Дослідження якості математичних моделей. Методи ранжування альтернатив. Експертні методи моделювання в науковому дослідженні. Математичні моделі ухвалення рішень в умовах невизначеності.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.**

1. Добротвор І. Г. Системний аналіз : навч. посіб. / І. Г. Добротвор, А. О. Саченко, Л. М. Буяк. — Тернопіль : ТНЕУ, 2019. — 170 с.

2. Шувалова Ю. С. Економіко-математичні моделі задач лінійного програмування : завдання та метод. вказівки [до викон. індивід. завдань з дисципліни «Оптимізаційні методи і моделі»] / Ю. С. Шувалова, О. О. Гончарова. — Харків : УкрДУЗТ, 2019. — 62 с.
3. Tovey С. А. Linear Optimization and Duality. A modern Exposition / С. А. Tovey. — Chapman and Hall / CRC, 2021. — 585 p.
4. Kulakowski К. Understanding the Analytic Hierarchy Process / К. Kulakowski. — Chapman and Hall / CRC, 2020. — 262 p.
5. Bhunia А. К. Advanced Optimization and Operations Research / А. К. Bhunia, L. Sahoo, А. А. Shaikh. — Singapore : Springer Singapore Pte. Limited, 2020. — 626 p.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (тематичні, проблемні); практичні заняття (традиційні, робота в малих групах, інтерактивні онлайн-технології).

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль (тестування, усне та письмове опитування, перевірка практичних і самостійних робіт);
- модульний контроль;
- підсумковий контроль (екзамен).

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.14. Назва. СТАТИСТИЧНІ МЕТОДИ АНАЛІЗУ ТА ПРОГНОЗУВАННЯ.**

**Тип.** Вибіркова.

**Рік навчання.** 2024/2026.

**Лектор, науковий ступінь, вчене звання, посада.** Руслан Моторин, д-р екон. наук, професор кафедри статистики та економетрії.

**Результати навчання.** Здобуття системних знань і набуття практичних навичок щодо статистичного аналізу результатів масових процесів, створення математико-статистичних моделей досліджуваних явищ, аналізу відповідності створених моделей досліджуваним процесам, прогнозування розвитку процесів, класифікації об'єктів, вимірювання складних соціально-економічних категорій, що дасть змогу перевіряти наукові гіпотези та обґрунтовувати отримані наукові висновки.

**Зміст.** Методологічні основи статистичного аналізу та прогнозування. Статистичне оцінювання параметрів масових процесів та основи статистичного висновку. Статистична перевірка гіпотез. Статистичне

моделювання взаємозв'язків показників та результатів експериментів. Аналіз одновимірних часових рядів та їх прогнозування. Аналіз та моделювання взаємозв'язків часових рядів. Моделі панельних даних. Статистичні моделі класифікації в науковій діяльності. Статистичні моделі латентних змінних у наукових дослідженнях.

#### **Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.**

1. Диха М. В. Економетрія : навч. посіб. / М. В. Диха, В. С. Мороз. — Київ : Центр навч. літ., 2019. — 206 с.
2. Козменко О. В. Економіко-математичні методи та моделі (Економетрика) : навч. посіб. / О. В. Козменко, О. В. Кузменко. — Київ : Унів. кн., 2019. — 406 с.
3. Статистика : підручник / С. І. Пирожков, В. В. Рязанцева, Р. М. Моторин та ін. — Київ : Київ. нац. торг.-екон. у-т, 2020. — 328 с.
4. Introduction to Econometrics with R. / F. Oswald, V. Viers, P. Villedieu, G. Kennedy // SciencesPo Department of Economics. — Paris, 2020. — Режим доступу : <https://scpoecon.github.io/ScPoEconometrics/>
5. Hyndman R. J. Forecasting: principles and practice / R. J. Hyndman, G. Athanasopoulos. — 2nd edition. — OTexts : Melbourne, 2021. — Режим доступу : [OTexts.com/fpp2](http://OTexts.com/fpp2).
6. Інтернет-сайт середовища програмування і пакетів статистичних програм і графіки R. — Режим доступу : <http://www.r-project.org/>

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекції, лабораторні роботи на основі реальних даних з використанням вільного в доступі середовища програмування і пакетів статистичних програм і графіки R.

#### **Методи оцінювання:**

- поточний контроль (тести, перевірка лабораторних робіт);
- підсумковий контроль (залік).

**Мова навчання та викладання.** Українська.

### **4.15. Назва. ІНЖИНІРИНГ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.**

**Тип.** Вибіркова.

**Рік навчання.** 2024/2026.

**Лектор, науковий ступінь, вчене звання, посада.** Тетяна Юдіна, д-р техн. наук, професор кафедри ресторанних і крафтових технологій.

**Результати навчання.** Формування в аспірантів системи знань щодо застосування принципів розроблення технічних процесів інжинірингу

харчових технологій, методів контролю й оцінювання рівня якості нових розробок.

**Зміст.** Інжиніринг харчових продуктів: основні терміни і поняття. Функціональна структура інжинірингу харчових продуктів. Взаємозв'язок інжинірингу, проєктування, управління проєктами.

Види інжинірингових послуг. Комплексний інжиніринг харчових продуктів: базисний, технологічний, загальний; спеціальні послуги. Базисні послуги щодо організації виробничого процесу багатокomпонентних харчових систем; моделювання харчових продуктів відповідно до потреб споживачів, виробників, напрямів державної політики в галузі харчування. Технологічний інжиніринг процесів виробництва інноваційної харчової продукції. Технічне забезпечення технологічного процесу.

TRIZ-інжиніринг. Теорія рішення винахідницьких задач. Інжинірингові розробки. Методичний інструментарій оцінювання ефективності впровадження розроблених технологій. Стратегія та реалізація бізнес-проєкту.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.**

1. Gadd K. TRIZ for engineers: enabling inventive problem solving / K. Gadd. — Technical Innovation Ctr, 2020. — 312 p.
2. Haripriya H. Micronutrients and Macronutrients in Food Engineering / H. Haripriya, P. Kumar. — Apple Academic Press, 2024. — P. 14.
3. Головка Т. М. Інноваційний інжиніринг м'ясопереробних підприємств [Електронний ресурс] : опор. конспект лекцій / Т. М. Головка. — Харків : ДБТУ, 2023. — 85 с.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекційні та практичні заняття з використанням проблемних ситуацій.

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль (підготовка і захист презентації на задану тему);
- підсумковий контроль (залік).

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.16. Назва. КВАЛІМЕТРІЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТОВАРІВ.**

**Тип.** Вибіркова.

**Рік навчання.** 2024/2026.

**Лектор, науковий ступінь, вчене звання, посада.** Олена Сидоренко, д-р техн. наук, професор кафедри товарознавства та фармації.

**Результати навчання.** Формування системи знань щодо методологічного та науково-практичного забезпечення підготовки фахівців до

визначення конкурентних переваг інноваційних харчових товарів на основі кількісного оцінювання їх споживних властивостей та якості.

**Зміст.** Об'єкт, предмет і структура кваліметрії. Термінологія. Теоретична та прикладна кваліметрія. Концептуальні положення сучасної кваліметрії. Квалітологія.

Основні концепції кваліметрії. Методологія кваліметричних досліджень у галузі харчових технологій. Сутність, загальні поняття та критерії визначення нового товару. Стадії розроблення нових товарів. Тестування нового товару. Класифікаційні ознаки нового товару. Кваліметрія інноваційності товару. Ступінь новизни товару. Рівні новизни товару. Методи кваліметрії інноваційних товарів у галузі харчових технологій. Диференціальний та комплексний методи. Рейтинг товару.

Значення, сутність і принципи прогнозування якості інноваційних харчових продуктів. Моделювання як інструментарій прогнозування. Методи інтегральної кваліметричного оцінювання рівня конкурентоспроможності інноваційних товарів. Вибір критеріїв і показників позиціонування. Побудова карти сприйняття.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.**

1. Rogers M. The Definition and Measurement of Innovation / M. Rogers. — Режим доступу : <https://melbourneinstitute.unimelb.edu.au/downloads>
2. Metrology and Quality Assurance in Industry 4.0: Jody Muelaner. An Introduction to Metrology and Quality in Manufacturing. — Режим доступу : [https://www. engineering. com/AdvancedManufacturing/ArticleID/14896/An-Introductionto-Metrology-and-Quality-in-Manufacturing.aspx](https://www.engineering.com/AdvancedManufacturing/ArticleID/14896/An-Introductionto-Metrology-and-Quality-in-Manufacturing.aspx)
3. Morais, Marcos de Oliveira, ets. Innovation quality: discussion and a model for measurement. Independent Journal of Management & Production (IJM&P) v. 10, n. 6, November — December 2019. — Режим доступу : <file:///C:/Users/User/Downloads/Dialnet-Innovation-Quality-7169693.pdf>

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Лекційні та практичні заняття з використанням проблемних ситуацій.

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль (підготовка і захист презентації на задану тему);
- підсумковий контроль (залік).

**Мова навчання та викладання.** Українська.



#### **4.17. Назва. ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ.**

**Тип.** Вибіркова (наукові семінари).

**Рік навчання.** 2024/2026.

**Лектор, науковий ступінь, вчене звання, посада.** Діна Федорова, д-р техн. наук, завідувач кафедри ресторанних і крафтових технологій.

**Зміст.** Наукові основи оздоровчого та дієтичного харчування. Психосоціальні аспекти харчування людини та перспективи розвитку науки про харчування. Наукове обґрунтування принципів складання раціонів харчування здорової та хворої людини. Оздоровче харчування та нормалізація мікроекологічних станів. Корегування харчування населення.

Антиаліментарні чинники та дієтичні добавки у складі спеціальних та дієтичних продуктів: сучасні погляди нутриціології.

Наукові засади проектування складу спеціальних і дієтичних харчових продуктів. Напрями розвитку технологій спеціальних і дієтичних харчових продуктів. Основні етапи й алгоритм конструювання харчових продуктів із заданим складом. Науково-практичні підходи інженерії спеціальних і дієтичних харчових продуктів. Особливості проектування харчових продуктів для забезпечення потреб військово-службовців у екстремальних умовах.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.**

1. Оздоровче харчування : навч. посіб. / П. О. Карпенко, Н. В. Пригудельська, М. Ф. Кравченко та ін. ; за ред. П. О. Карпенка. — Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2019. — 627 с.
2. Goyal M. R. Food Processing and Preservation Technology Advances, Methods, and Applications / M. R. Goyal, S. K. Mishra, P. Birwal. — CRC Press, 2022. — 314 p.
3. National Institutes of Health. — Режим доступу : <https://ods.od.nih.gov>.

**Заплановані навчальні заходи та методи викладання.** Семінарські заняття.

**Методи оцінювання:**

- поточний контроль (опитування; перевірка підготовленої презентації, індивідуального творчого завдання);
- підсумковий контроль (залік).

**Мова навчання та викладання.** Українська.

#### **4.18. Назва. ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ.**

**Тип.** Вибіркова (наукові семінари).

**Рік навчання.** 2024/2026.

**Лектор, науковий ступінь, вчене звання, посада.** Олена Сидоренко, д-р техн. наук, професор кафедри товарознавства та фармації.

**Зміст.** Організація експертного оцінювання продукції в галузі харчових технологій. Чинники, що впливають на точність експертного оцінювання харчової продукції. Методи та критерії оцінювання. Особливості експертного оцінювання окремих груп харчової продукції.

Методи експертного оцінювання продукції в галузі харчових технологій. Критеріальна класифікація методів експертного оцінювання. Систематика методів експертного оцінювання. Споживацькі методи експертного оцінювання. Аналітичні методи експертного оцінювання. Порівняльний аналіз методів експертного оцінювання.

**Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси / засоби.**

1. KS Q ISO 6564:2013 Sensory analysis. — Methodology. — Flavour profile methods.
2. Chambers E. Analysis of sensory properties in foods: A special issue / E. Chambers. — 2019.
3. Vilela A. Food sensory evaluation throughout the time / A. Vilela. — História da Ciência e Ensino: construindo interfaces, 2019.
4. Regulation 882/2004 «Загальні правила офіційного контролю безпечності харчових продуктів та кормів».

## ЗМІСТ

<b>1. Загальна інформація про університет</b> .....	2
1.1. Назва та адреса.....	2
1.2. Опис закладу (зокрема тип і статус) .....	2
1.3. Адміністрація університету .....	6
1.4. Освітньо-наукова програма .....	6
1.5. Вимоги щодо прийому .....	8
1.6. Політика розподілу кредитів ЄКТС (інституційна кредитна рамка) .....	8
1.7. Механізми академічного управління .....	9
<b>2. Ресурси та послуги</b> .....	10
2.1. Умови розміщення/забезпечення проживання.....	10
2.2. Харчування.....	10
2.3. Фінансова підтримка для аспірантів .....	11
2.4. Медичні послуги.....	11
2.5. Особливості організації інклюзивного навчання.....	11
2.6. Цифровізація діяльності.....	13
2.7. Навчальне обладнання .....	14
2.8. Бібліотека ДТЕУ .....	14
2.9. Видання ДТЕУ .....	15
2.10. Організація мобільності за освітніми програмами .....	16
2.11. Мовні курси.....	17
2.12. Консультативна допомога аспірантам .....	17
2.13. Умови для занять спортом і відпочинку.....	18
2.14. Молодіжні організації .....	19
2.15. Наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів та молодих вчених .....	19
<b>3. Освітньо-наукова програма</b> .....	20
<b>4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни, наукові семінари)</b> .....	31