ОРГАНІЗАЦІЙНА РОБОТА

4.1. Організація та проведення конференцій, симпозіумів, семінарів, круглих столів, олімпіад, конкурсів, екскурсій, виставок, спортивних змагань та інших заходів

№ п/п	ПІ виконавця	Назва заходу, Дата і місце проведення Кількість учасників
1	Дубова Г. Є.	Шляхи впровадження наукових розробок в промисловість. 24 квітня 2025 р
2	Кайнаш АП	Гостьова лекція "Загальна характеристика та основні принципи системи НАССР".
3		Гостьова лекція «Вплив культури харчування на здоров'я людини та екологічну сталість».
4		Гостьова лекція Ачар'ї Шрі Варми в НУХТ «Аюрведа: сім стовпів життя».
5		Гостьова лекція «Технологія пива. Крафтове пиво: від створення до реалізації».
6		Гостьова лекція "Харчові отруєння".
7		Робота в редакційній колегії ІІ Міжнародної науково-практичної конференції «ІННОВАЦІЙНІ ТА РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ».
8		Організація та проведення ІІ Міжнародної науково-практичної конференції «ІННОВАЦІЙНІ ТА РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ».
9		Організація та проведення IV Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У ВНУТРІШНІЙ І ЗОВНІШНІЙ ТОРГІВЛІ: СУЧАСНІ ВЕКТОРИ РОЗВИТКУ І ПЕРСПЕКТИВИ».
10		Виїзне заняття «Вивчення структури ДП «ПОЛТАВАСТАНДАРТМЕТРОЛОГІЯ» та організації роботи підприємства зі стандартизації, метрології та сертифікації."гр. 181_ХТ_бд 12.
11		Виїзне заняття «Вивчення структури ДП «ПОЛТАВАСТАНДАРТМЕТРОЛОГІЯ» та організації роботи підприємства зі стандартизації, метрології та сертифікації."гр. 181_ХТ_бд 12.
12		Виїзне заняття на Зіньківську філію ТДВ "УКРОЛІЯПРОДУКТ".
13		Виїзне заняття до ПП «Білоцерківська агропромислова група», група ХТ_бд_11.
14		Виїзне заняття до «Smile Pizza».
15		Виїзне заняття до ТОВ «Полтавський хлібопекарський комплекс» ТМ «КУЛИНИЧІ», група ХТ_бд_21.
16		Виїзне заняття до кондитерського цеху "Плюшка" .
17		Виїзне заняття до міні-кондитерського цеху «Солодка Кизня».
18		Виїзне заняття до ТОВ «ДиканькаМлин».
19		Онлайн-семінар «Якість та безпечність харчових продуктів, основні вимоги до операторів ринку».
20		Круглий стіл "Форум ідей – Сталий розвиток харчових технологій"
21		Круглий стіл "Форум ідей «Сталий розвиток індустрії гостинності».
22		V симпозіум opinion leaders нутриціології та дієтології з міжнародною участю «Раціон майбутнього: візія та перспективи».
23		Круглий стіл за результатами проходження навчальних і виробничих практик здобувачів вищої освіти факультету технологій тваринництва та продовольства .
24		Кулінарно-культурний батл Україна – Грузія.
25		Конференція за підсумками проходження здобувачами вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології загально-технологічної практики..
26		Презентація спеціальності Харчові технології на Дні відкритих дверей ПДАУ..
27		Участь у святкуванні Дня працівників сільського господартства.
28		Участь у урочистому випуску здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології.

29		Зустріч з керівницею психологічної служби І. Плаксієнко здобувачів вищої освіти ОПП Харчові технології .
30		Зустріч з омбудсменом університету здобувачів вищої освіти 1 курсу бакалаврського рівня вищої освіти ОПП «Харчові технології» .
31		Зустріч з працівниками бібліотеки ПДАУ з питань академічної доброчесності здобувачів вищої освіти ОПП Харчові технології .
32		Лекція з Академічної доброчесності для студентів 1 курсу ОПП Готельно-ресторанна справа.
33		Участь у вебінарі «Особливості маркування натуральних харчових продуктів».
34		Участь у вебінарі «Безпечне харчування: НАССР – ключ до здоро'я та довіри в освітніх закладах».
35		Участь у онлайн майстер-класі на тему «ЧИЗМОНГЕР: сирний професіонал та поціновувач».
36		Участь у майстер-класі з виробництва італійської пасти.
37		Участь у відкритті навчально-виробничої лабораторії веганських ресторанних технологій LOVING HUT.
38		Участь у форумі «Синергія управління та сталого розвитку: виклики трансформаційної епохи».
39		Участь у тижні факультету ТТП.
40		Майстер-клас із приготування запечених страв з риби та курятини від шеф-кухаря готельно-ресторанного комплексу «Selena Family Resort». м. Черкаси.
41		Майстер-клас з виготовлення традиційних улюблених українських страв на "Студентських вечорницях".
42		Майстер-клас із виготовлення зефіру
43	Калашник О.В	Гостьова лекція "Загальна характеристика та основні принципи системи НАССР".
44		Гостьова лекція з дисципліни «Технологія бродильних виробництв» на тему «Технологія пива. Крафтове пиво: від створення до реалізації»..
45		Участь у відкритій гостьовій лекції: «Проблема стандартизації готелів і класифікації готельних послуг у вітчизняній готельній і туристичній сферах» https://www.facebook.com/share/p/1EgeAPZPgq/.
46		IV Міжнародна науково-практична Інтернет-конференція Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи» 15 жовтня 2024 р..
47		II Міжнародна науково-практична конференція «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв» 24 грудня 2024 р..
48		Круглий стіл "Сталий розвиток у харчових технологіях та індустрії гостинності - запорука відновлення України". Сталий розвиток у харчових технологіях та індустрії гостинності.
49		Онлайн-семінар «Якість та безпечність харчових продуктів, основні вимоги до операторів ринку».. Короткий опис: Якість та безпечність харчових продуктів, основні вимоги до операторів ринку..
50		Зустріч студентів ОПП Готельно-ресторанна справа з омбудсменом Університету https://www.facebook.com/share/p/12MqLuzWEwf/
51		Зустріч студентів ОПП Готельно-ресторанна справа з директором бібліотеки та відповідальним за перевірку академічних текстів. Короткий опис: Академічна доброчесність.
52		Участь у Всеукраїнській науково-практичній конференції «Стан та перспективи розвитку рекреаційно-туристичного комплексу України: природний, соціальний, економічний та інноваційний аспекти».
53		Лекція Матвія Смирнова «Здоровий спосіб життя» .
54		Лекція: «Вплив культури харчування на здоров'я людини та екологічну сталість»
55		БЛАГОДІЙНИЙ ОНЛАЙН-СЕМІНАР «ШІ та доброчесність: а що, так можна?» .
56		Форум «Синергія управління та сталого розвитку: виклики трансформаційної епохи».
57		День відкритих дверей .
58		Круглий стіл Форум ідей – Сталий розвиток харчових технологій
59		Участь у IV Міжнародній науково-практичній інтернет-конференції «Сучасна наука та освіта: стан, проблеми, перспективи».

60		Участь у Міжнародному англомовному онлайн-семінарі «Сучасні технології та тренди в кулінарному мистецтві».
61		Гостьова лекція доцентки Тетяни Мірзодаєвої "Український базар – культурний феномен".На запрошення кафедри професійної освіти, ресторанного і туристичного бізнесу ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» (Національний університет харчових технологій)
62		Участь у виїзному занятті з ОК Готельна справа у Premier Hotel Palazzo ebook.com/share/p/1GbBrRay6b/.
63		Участь у майстер-класі із приготування запечених страв з риби та курятини шеф-кухаря готельно-ресторанного комплексу «Selena Family Resort») та технолог компанії Rational Артем Триколенко (м. Черкаси).
64		Участь у світньому тренінгу «Новації в українській вищій освіті: можливості, рамки, перспективи» .
65		Участь у виїзному занятті з ОК «Готельна справа» на базі готельно-ресторанного комплексу «Аристократ».
66		Участь у науково-практичній інтернет-конференції «Кухня Хмельниччини в гастрономічній культурі України: історія та сучасність»..
67		Участь майстер-клас із виготовлення зефіру.
68		Відкриття у ПДАУ навчально-виробничої лабораторії веганських ресторанних технологій LOVING HUT .
69		Участь у вебінарі, організованого компанією Optima Hotels & Resorts (проводила Ірина МАГАЛЕЦЬКА – тренер із сервісу, менеджменту та soft skills).
70		Участь у круглому столі на тему «Наука та інновації у розвитку агропромислового комплексу України»..
71		Участь у Форумі ідей «Сталий розвиток індустрії гостинності» https://www.facebook.com/share/p/15JwtjQWzs/.
72		Участь у святкуванні дня працівників сільського господарства у ПДАУ.
73		Участь у V ювілейному засіданні круглого столу «Шляхи впровадження та розвиток наукових розробок у промислових умовах».
74		Організували "Студентські вечорниці".
75		Участь у майстер-класі на тему: «ЧИЗМОНГЕР: сирний професіонал та поціновувач», https://www.facebook.com/share/p/16j89Ktfiq/.
76		Участь у презентації літньої практики в Італії від UCM – Italy «Середньоземноморський союз шеф-кухарів – Італія».
77		Участь у вебінарі: «БЕЗПЕЧНЕ ХАРЧУВАННЯ: НАССР - КЛЮЧ ДО ЗДОРОВ'Я ТА ДОВІРИ В ОСВІТНІХ ЗАКЛАДАХ».
78	Карбан Ю.В	Виїзне заняття з навчальної дисципліни «Технологія молока і молочних продуктів» у крафтову сироварню ФОП Барда В. М. .
79		Екскурсія із студентами в сучасний заклад громадського харчування — «Smile Pizza».
80		Екскурсія із студентами в «ПрАТ «Фірма «Полтавпиво».
81		Екскурсія студентів 1 та 2 курсів до кондитерського цеху «Плюшка».
82		Виступ на засіданні круглого столу «Наука та інновації у розвитку агропромислового комплексу України» https://www.pdau.edu.ua/news/naukovi-zdobutky-molodyh-uchenyh-pdau-0.
83		Проведення майстер-класу по виготовленню фреш-сиру "Лабне" на ярмарку крафтових виробників на території Полтавського державного аграрного університету до Дня відкритих дверей.
84		Відвідування із студентами національного ярмарка вакансій.
85		Проведення дегустації сирів на ІІ етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт Малої академії наук України (МАН).
86		Проведення дегустації сирів на відкритті оновленого Експертного центру Milk Local Product.
87		Проведення дегустації на ярмарці «Агро-фест», що відбувся з нагоди Дня працівників харчової промисловості у Полтавському державному аграрному університеті..
88		Проведення дегустації на відкритті Кар'єрного центру в Полтаві .
89		Участь у заході зі створення ініціативних груп дрібних агровиробників та проведення екскурсії по Експертному центру Milk Local Product.

90		Участь у конференції до 160-річчя Полтавського товариства сільського господарства: вшанування минулого, погляд у майбутнє..
91	Кузнєцов Р.В	ФОП Марюха Л.В. Піцерія Смайл.
92		ФОП Машиніна А.В Кафе Ботанік.
93		ФОП Нестеренко І.О Ресторан Риба.
94		ПП Білоцернківська агропромислова група.
95		ФОП Москаленко Д.О Піцерія Будиночок піци.
96		ФОП Кузнєцов Р.В Кондитерський цех.
97		ТОВ Полтавський хлібопекарський копмплекс КУЛИНИЧІ.
98		Майстер-клас з виробництва зефіру.
99		Майстер-клас з приготування страв у пароконвектоматі.
100	Юхно В.М	Гостьова лекція на тему: Технологія пива. Прийняли участь фахівці у виробництві крафтового пива, технологи Олександр Москаленко та Юлія Ліб.
101		Виїзне заняття на базі готельно-ресторанного комплексу «Аристократ».
102		Виїзне заняття з навчальної дисципліни «Технологія молока і молочних продуктів» у крафтову сироварню ФОП Барда В. М. .
103		Лабораторна робота на базі Регіональної державної лабораторії Держпродспоживслужби в Полтавській області.
104		Форум ідей – Сталий розвиток харчових технологій.
105		Навчальна практика в дії: студенти відвідали інспекційний пункт ветеринарної медицини.
106	Будник Н.В	Гостьова лекція Ачар'ї Шрі Варми в НУХТ: міжуніверситетський обмін досвідом у сфері Аюрведи та харчових технологій.
107		Участь у симпозіумі opinion leaders нутриціології та дієтології.
108		голова оргкомітету II МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ «ІННОВАЦІЙНІ ТА РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ».
109		Виїзне заняття на Зіньківську філію ТДВ "УКРОЛІЯПРОДУКТ".
110		Майстер-клас з приготування Хачапурі по-аджарськи на базі ресторану "Той самий баранчик".
111		Виїзне заняття на крафтову майстерню шоколаду.
112		Смак освіти: як це було на Дні відкритих дверей у ПДАУ?.
113		святкування Дня працівника сільського господарства.
114		Участь викладачів факультету ТТП у майстер класі з популяризації гастрономічного бренду «Кременчуцькі вергуни».
115		Форум ідей – Сталий розвиток харчових технологій.
116		Модератор - Онлайн-семінар «Якість та безпечність харчових продуктів, основні вимоги до операторів ринку.
117		Майстер-клас з приготування страв у пароконвектоматі.
118		Організація проведення майстер-класів в навчально-виробничій лабораторії веганських ресторанних технологій"Loving hut"..
119	Мороз С.Е	Організація остьової лекції «Вплив культури харчування на здоров'я людини та екологічну сталість».
120		Член оргкомітету: Міжнародна науково-практична Інтернет-конференція «Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи».
121		Форум «Синергія управління та сталого розвитку: виклики трансформаційної епохи».
122		День відкритих дверей.
123		Участь у IV Міжнародній науково-практичній інтернет-конференції «Сучасна наука та освіта: стан, проблеми, перспективи».
124		Участь у міжнародному англомовному онлайн-семінарі «Сучасні технології та тренди в кулінарному мистецтві».
125		Гостьова лекція "Український базар – культурний феномен.
126		Участь у професійному семінарі «Якість та безпечність харчових продуктів: основні вимоги до операторів ринку».

127		участь у Всеукраїнській науково-практичній конференції «Стан та перспективи розвитку рекреаційно-туристичного комплексу України: природний, соціальний, економічний та інноваційний аспекти».
128		Участь у круглийому столі на тему: «Сталий розвиток в харчових технологіях та індустрії гостинності – запорука відновлення України».
129		Організація гастроекспедиції в межах дисципліни «Готельно-ресторанна індустрія України та світу».
130		БЛАГОДІЙНИЙ ОНЛАЙН-СЕМІНАР «ШІ та доброчесність: а що, так можна?».
131		Український базар – культурний феномен. Гостьова лекція про культуру торгівлі та гостинності! На запрошення кафедри професійної освіти, ресторанного і туристичного бізнесу ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» студенти та викладачі кафедри харчових технологій взяли участь у гостьовій лекції доцентки Тетяни Мірзодаєвої .
132		Участь у міжнародному англомовному онлайн-семінарі «Сучасні технології та тренди в кулінарному мистецтві».
133		Участь у виїзному занятті з ОК «Готельна справа» на базі готельно-ресторанного комплексу «Аристократ» .
134		Участь у науково-практичній інтернет-конференції «Кухня Хмельниччини в гастрономічній культурі України: історія та сучасність».
135		Участь у вебінарі вебінару, організованого компанією Optima Hotels & Resorts.
136		Участь у V ювілейному засіданні круглого столу «Шляхи впровадження та розвиток наукових розробок у промислових умовах» V ювілейне засідання круглого столу «Шляхи впровадження та розвиток наукових розробок у промислових умовах» https://www.pdau.edu.ua/content/yuvileyne-zasidannya-kruglogo-stolu-kafedry-harchovyh-tehnologiy
137		Участь у онлайн майстер-класі на тему «ЧИЗМОНГЕР: сирний професіонал та поціновувач».
138		Участь у вебінарі «БЕЗПЕЧНЕ ХАРЧУВАННЯ: НАССР - КЛЮЧ ДО ЗДОРОВ'Я ТА ДОВІРИ В ОСВІТНІХ ЗАКЛАДАХ» . 29 жовтня 2024 року https://www.facebook.com/share/p/1AGAjAANBB/
139		Участь у гостьовій лекції «Від виноградника до келиха: мистецтво формування смаку та букета вина».
140		Участь у гостьовій лекції на тему «Фермерський ярмарок у Турині: кейс участі українських крафтовиків».
141	Назаренко В.О	Організація та проведення екскурсії в магазин-пекарню "Плюшка", гр.ХТбд 11.
142		Проведення екскурсії на ТОВ "Полтавапиво", гр. ХТ бд 11.
143		Круглий стіл "Шляхи впровадження та розвиток наукових розробок у промислових умовах".
144		Круглий стіл "Сталий розвиток в харчових технологіях та індустрії гостинності – запорука відновлення України.
145		Участь в засіданні круглого столу Форум ідей – Сталий розвиток харчових технологій.
146		Участь в проведенні майстер-класу "Виготовлення зефіру".

4.2. Керівництво студентським науковим гуртком

№ п/п	ПІ НПП	Найменування гуртка	Кількість заходів
1	Дубова Г.Є.	Innovative and resource-saving food technologies. Короткий опис: .	20
2	Калашник О.В, Мороз С.Е, Кузнєцов Р. В.	«Зірки HoReCa».	21

4.3. Керівництво гуртком художньої самодіяльності

№	ПІ НПП	Найменування гуртка

п/п		

4.4. Підготовка спортсмена (студента, НПП), що завоював призове місце у змаганнях

№ п/п	ПІ тренера (НПП)	Місце	ПІП студента (НПП), шифр курсу Назва заходу

4.5. Проведення навчально-тренувального процесу у спортивних секціях

№ п/п	ПІ НПП (тренера)	Назва секції

4.6. Профорієнтаційна робота

№ п/п	ПІ НПП	Назва Дата і місце проведення Кількість учасників
1		