



НАЦІОНАЛЬНЕ
АГЕНТСТВО
ІЗ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ
ЯКОСТІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Полтавський державний аграрний університет
Освітня програма	50259 Харчові технології
Рівень вищої освіти	Магістр
Спеціальність	181 Харчові технології

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

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

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	27
Повна назва ЗВО	Полтавський державний аграрний університет
Ідентифікаційний код ЗВО	00493014
ПІБ керівника ЗВО	Аранчій Валентина Іванівна
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	http://www.pdau.edu.ua

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/27>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	50259
Назва ОП	Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	відсутня
Рівень вищої освіти	Магістр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Бакалавр, Магістр (ОКР «спеціаліст»)
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра харчових технологій
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедра харчових технологій, Кафедра гуманітарних і соціальних дисциплін, Кафедра будівництва та професійної освіти, Кафедра менеджменту ім. І.А. Маркіної
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	м. Полтава, вул. Сковороди, 1/3
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	не передбачає
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	відсутня
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	273163
ПІБ гаранта ОП	Сукманов Валерій Олександрович
Посада гаранта ОП	Професор
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	valerii.sukmanov@pdaa.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(050)-368-03-06
Додатковий телефон гаранта ОП	+38(097)-249-95-95

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

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

Підготовку фахівців з харчових технологій на базі ПДАУ за СВО Бакалавр розпочато з 2017 року, відповідно до Відомостей щодо здійснення освітньої діяльності у сфері вищої освіти (наказ МОНУ від 27.12.2016 р. №1515л). Підґрунтям для відкриття цієї спеціальності стали тісні зв'язки і співпраця з підприємствами харчової промисловості регіону, системне вивчення ринку праці та потреб роботодавців, запити випускників та батьків, проведення щорічних науково-практичних семінарів з фахівцями різних галузей харчової промисловості України, а також кадровий потенціал кафедри харчових технологій, яка відповідає за підготовку з во спеціальності 181 «Харчові технології». З во другого (магістерського) рівня вищої освіти розпочали готувати з 2021 року на основі рішення, прийнятого вченою радою ПДАА 02.02.2021 р. та наказу ректора ПДАА від 02.02.2021 р. № 19 відповідно до наявної ліцензії на здійснення підготовки фахівців з вищою освітою другого (магістерського) рівня з ліцензованим обсягом 45 осіб денної форми навчання. У ході до підготовки впровадження освітньої діяльності за спеціальністю «Харчові технології» проведена значна робота, зокрема, проаналізовано ринок освітніх послуг, регіональні кадрові потреби за даним напрямом (Полтавська область займає провідне місце у агропромисловому комплексі України, має розвинену мережу переробних підприємств різних галузей харчової промисловості), вподобань потенційних вступників; оцінено популярність спеціальності 181 «Харчові технології»; проаналізовано кадрове, матеріально-технічне та інформаційне забезпечення ПДАУ. ОП другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» була вперше розроблена у 2021 році відповідно до вимог стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 "Харчові технології" другого (магістерського) рівня вищої освіти (наказ МОНУ від 22.10.2020 р. № 1295), на основі вивчення досвіду профільних ЗВО, провідних європейських університетів, консультацій з науково-педагогічними працівниками, провідними науковцями в галузі харчових технологій, стейкхолдерами. ОП зорієнтована на вирішення комплексних завдань харчової промисловості, що передбачає здійснення науково-дослідної діяльності направленої на виробництво екологічно чистих, безпечних, органічних харчових продуктів. В освітній програмі передбачена достатня кількість кредитів на практичну науково-дослідну компоненту, що дозволяє при підготовці магістрів враховувати досвід сучасних науково-дослідних підрозділів харчових та переробних підприємств. ОП зорієнтована на поглиблену теоретичну, практичну та науково-дослідну підготовку, виконання курсової роботи, узагальнення результатів науково-дослідних робіт, виконання та захист магістерської кваліфікаційної роботи. У 2022 році ОП була переглянута й викладена у новій редакції <http://surl.li/cskmg>. Під час оновлення були враховані пропозиції та рекомендації стейкхолдерів, здобувачів вищої освіти (з во), академічної спільноти, викладачів, зацікавлених у реалізації цієї ОП <http://surl.li/csknv>. Проект ОП оприлюднений на сайті ПДАУ для обговорення <http://surl.li/csknn>. Після врахування всіх пропозицій ОП була схвалена та затверджена <http://surl.li/cskmg>, <http://surl.li/dbynx>. У 2022 році було вперше здійснено набір на заочну форму навчання.. Відповідно до Правил прийому до ПДАУ в 2022 році заяви від вступників до магістратури приймаються до 15.09.2022 р. Станом на 15.09.2022 було подано 14 заяв на заочну форму навчання (небюджетна конкурсна пропозиція) та 67 заяв на денну форму навчання, з яких 41 заява – на фіксовану конкурсну пропозицію. Після складання фахового іспиту 02.09.2022 року до конкурсу на навчання на місця державного замовлення було допущено 34 особи. Таким чином, конкурс вступників на місце державного замовлення склав 2,7 особи. Акредитація ОП «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти є первинною.

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2022 - 2023	60	0	0	0	0
2 курс	2021 - 2022	45	5	0	0	0

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

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	програми відсутні
перший (бакалаврський) рівень	20073 харчові технології

	28368 Харчові технології
другий (магістерський) рівень	50259 Харчові технології
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	<i>програми відсутні</i>

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	73652	38640
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	73652	38640
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	674	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

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

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>ОП Харчові технології 2022.pdf</i>	nUttIcWQmqERFL3Yt4VHDYgxUoZXtBxPI3CxNAvEkQ=
Навчальний план за ОП	<i>НП магістр 22р д з.pdf</i>	9bygk49Gl+URKdhu+zddoFcVgnTBqvtQhU6EPvEieE=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>zagalnizovnsteyk4.pdf</i>	hG2c4xtvQYbujuiTWft//HXMuiw+oeVTMetsV4gIQvA=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>zagalniakademspiln4.pdf</i>	PiNbEXdoyvEl3+APoS12w9kTthQHh+wolRE1yroFRdo=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>recenziyi-vidgugyzvomagistr.pdf</i>	bzKt4012Lx47KS+4GtqAqiLqIaii7CVF9pKYNEewhKc=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>recenziyinaoproektoppobyednani.pdf</i>	pEvsBDcfIZjWzO/1K5rxcJy77GBz3GI/hLajmk3nywM=

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Цілі ОП – формування у зво загальн. і спец. компетентностей, необхідних для вирішення комплекс. завдань харч. пром-ті, що передбачає здійснення наук.-досл. діяль-ті направленої на вироб-во еколог. чистих, безпечн., органіч. харч. прод. Фокус ОП це комплекс наук.-досл., організаційно-технологічних, інновац. методів, методик і технологій, спрямованих на ефективний розвиток підприємств та установ галузей харч. пром-ті, зорієнтованих на вироб-во еколог. чистих, безпечн., органіч. харч. прод.

Особливість ОП полягає в поєднанні наук. досл. та виробничої діяльності, яке спрямоване на вироб-во еколог. чистих, безпечн., органіч. харч. прод. з регіон. сировини, що відповідають сучасним світовим вимогам. В ОП передбачені додаткові СК7, 8 та РН12, 13, спрямовані на формування здатностей розробляти та впроваджувати техн. органіч. та екопродуктів з використанням регіон. сировини, здатностей до наук. обґрунтування, розроблення нових та удосконалення існуючих техн. харч. продук., що відповідатимуть вимогам нац. та європ. стандартів. В даній ОП компоненти профес. та наук. спрямування логічно взаємопов'язані, що дає змогу зво сформувати не лише фахові компетентності, а й наук. світогляд, вміння вільно комунікувати у полімовному середовищі. Особливо складовою є курс. р-та з ОК 2, якою передбачено виконання наук. розробок щодо інновац. техн. харч. вир-цтв, спираючись на результати наук. досл. у галузі. В ОП відведена достатня кількість кредитів на кваліф. роботу та практичну науково-дослідну підг-ку

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

Цілі ОП відповідають місії та стратегії ПДАУ, які були започатковані Концепцією освітньої діяльності та визначені у Стратегії розвитку ПДАУ на 2021-2025 рр. (схваленій Вченою радою ПДАУ пр. № 2 від 15.09.2021 р. та 20.09.2022, пр. №1) <http://surl.li/dbyeh> та Перспективному плані розвитку ПДАУ на період до 2025 р. <http://surl.li/dbyfc>.

Аналіз документів підтверджує відповідність цілей ОП Харчові технології щонайменше таким складовим місії і стратегії ПДАУ:

- створення, збереження, примноження та поширення знань у виробничо-технологічній галузі;
- забезпечення високої якості фахівців відповідно до діючих вітчизняних та міжнародних стандартів вищої освіти, потреб стейкхолдерів та вимог до високого рівня конкурентоспроможності випускників на ринку праці, підвищення їхньої професійної мобільності;
- поєднання освіти, науки і виробництва при організації освітньої діяльності;
- отримання нових фундаментальних наукових знань і визначення способів їх інноваційного використання в практичній діяльності;
- формування високоосвіченої, національно свідомої, добросовісної особистості, здатної творчо мислити і діяти толерантно та відповідально.

Ці складові забезпечені метою ОП, її предметною галуззю, загальними та фаховими компетентностями і визначають спрямованість даної ОП на підготовку висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців та науковців для галузей харчової промисловості.

Опишіть, яким чином інтереси та пропозиції таких груп заінтересованих сторін (стейкхолдерів) були враховані під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП:

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

Оскільки акредитація є первинною, то інтереси здобувачів вищої освіти щодо цілей та програмних результатів навчання враховувалися при перегляді ОП 2022 року. Задоволеність заінтересованих сторін вивчалась шляхом анкетування здобувачів вищої освіти <http://surl.li/csngrt> та при особистому спілкуванні. Здобувач вищої освіти Ліхоліп Ірина, яка має досвід практичної діяльності, увійшла до складу робочої групи з розроблення ОПП на 2022 навчальний рік: розширена тематика курсових робіт, пов'язаних з розробкою інноваційних технологій переробки регіональної та вторинної сировини агропромислового комплексу. Враховуючи побажання здобувачів, були внесені зміни до деяких ОК загального та проф. спрямування. Аналіз результатів анкетування показав, що необхідно активніше залучати роботодавців до освітнього процесу. Під час спілкування було висловлено побажання здобувачів: викладати одну з фахових дисциплін іноземною мовою. Позитивні сторони ОП були висвітлені здобувачами вищої освіти І. Ліхоліп та В. Мірошниковим, які мають досвід практичної роботи за обраною спеціальністю <http://surl.li/cskrh>.

- роботодавці

В ОП Харчові технології враховано всі побажання та пропозиції роботодавців. Під час реалізації ОП були проведені зустрічі, конференції, круглі столи, де обговорювалися цілі та програмні результати ОП відповідно сучасним викликам ринку праці з представниками Управління держпродспоживслужби у Полтавській області, ТОВ «Полтавахліб – 3, ДП «Полтавастандартметрологія», Danone <http://surl.li/cskrq>, <http://surl.li/cwjvj>. Пропозиції роботодавців надані у формі рекомендацій, рецензій, відгуків <http://surl.li/cskmg>, розглядалися на засіданнях кафедри, відповідальної за реалізацію ОП і Науково-методичної ради спеціальності (з 1 вересня 2022 року – Ради з якості вищої освіти спеціальності «Харчові технології» - РЯ) та враховані при перегляді ОП. Враховуючи цінні фахові пропозиції директора ТОВ «Полтавахліб – 3, його було залучено до складу робочої групи з розроблення ОП 2022 року набору. Співпраця з іншими роботодавцями знаходить відображення у проведенні виїзних занять на їх базах та обговоренні рівня формування компетентностей здобувачів, внесенні пропозицій щодо покращення організації освітнього процесу <http://surl.li/csksr>.

- академічна спільнота

Під час розроблення та коригування ОП також враховувалися інтереси академічної спільноти. Обговорення особливостей підготовки зов за ОП відбувалося під час конференцій, круглих столів, зустрічей з представниками провідних ЗВО та інших представників академічної спільноти, зокрема: Національного університету харчових технологій, Одеського національного університету харчових технологій, Сумського національного аграрного університету, ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», Дніпровського національного університету ім. Олесея Гончара, Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. Отримані рецензії на сформовану освітньо-професійну програму від представників академічної спільноти та провідних науковців у галузі харчової промисловості наведені за посиланням <http://surl.li/cwjyf>. З метою євроінтеграції ОП, до обговорення її змісту залучено представників європейських ЗВО технологічного спрямування, зокрема професор Станка Тодорова Дамянова (Болгарія, Разград) була включена до складу офіційних рецензентів ОП та дала слушні поради. Пропозиції представників академічної спільноти враховані при формуванні змісту обов'язкових компонент ОП, фахових компетентностей та програмних результатів.

- інші стейкхолдери

У процесі розробки ОП була врахована і думка інших стейкхолдерів – переважно представників наукових та науково-дослідних установ та харчових підприємств, на яких ЗВО проходять практику, або працюють, навчаючись за індивідуальним графіком. Наприклад: директора ТОВ Березанський м'ясокомбінат, Начальника Держпродспоживслужби у Полтавській області, начальника виробництва ТОВ «Борисфен-Трейд» та ін. <http://surl.li/cwxty>, враховано пропозиції роботодавців за результатами проведення міжвузівських вебінарів з

роботодавцями ярмарок вакансій, які щорічно проводяться в університеті <http://surl.li/cwkcс>, ярмарок – дегустацій, присвячених святкуванню Дня працівника харчової промисловості, які вже декілька років поспіль проводяться в ПДАУ <http://surl.li/csngd>, <http://surl.li/csngn>, онлайн-опитування <http://surl.li/csngt>, тощо.

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

Цілі і програмні результати ОП враховують сучасні інновац. підходи у галузі харч. техн. і відповідають тенденціям розвитку спеціальності. Завдяки впровадженню науково обґрунт., інновац. техн., ця галузь в структурі пром. виробництва Полтавщини посідає 3 місце після видобувної та нафтоперер. пром. ОП містить ОК2, 3, 6, 10, 11, 12, спрямовані на підготовку конкурентоспроможного фахівця та його максим. відповідності ринковому запиту. Забезпечення населення обл. якісною продукцією, виробленою з екологічно чистої місцевої сировини та створення нових робочих місць закладено в Стратегію регіон. розвитку Полт. області на 2021-2027 роки <http://surl.li/aztzc> та в Програму розвитку та підтримки аграрн. комплексу Полтавщини за пріорит. напрямками на період до 2027 року та План заходів з реалізації стратегії розвитку полтавської області на 2021 – 2023 роки <http://surl.li/dbygl>. В ОП досягнення поставлених цілей забезпеч. ОК2, 3, 4, 6, 11, 12 і реалізується через РН 5, РН 6, 11, 12, 13. Досягнення РН 1, 2, 3, 5, 8, 10 реалізується за рахунок ОК5, 8, 9, 10, 11, 13 які передбачають вибір об'єктів дослідж. за галузевими та регіон. пріоритетами. Формування здатності обирати та впроваджувати у практ. виробн. діяльність ефективне техн., обладн. та раціональні методи управління виробн. з урахуванням світових тенденцій розвитку харч. техн. забезпеч. ОК2, 6, 7, 11, 12. Цілі та РН ОП враховують запит ринку вакансій, що підтверджено відгуками роботодавців.

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

Галуз. контекст відіграє вагомий роль у формуванні ОП. Так, з урахуванням Стратегії розвитку експорту продукції с/г, харч. та перероб. пром. України <http://surl.li/csnij>, Стратегії регіон. розвитку Полтавської області на 2021-2027 роки <http://surl.li/aztzc> та Програми розвитку та підтримки аграрн. комплексу Полтавщини за пріорит. напрям. на період до 2027 року <http://surl.li/csnho> до ОП були включені ОК3,6,10,11,12, які спрямовані на формування компетентностей щодо здатності забезпеч. якість і безпеку прод. на основі відповід. стандартів та у межах систем управ. безпечністю харч. прод. під час їх вироб. і реаліз., на здатність підвищувати ефект. виробн., впроваджувати сучасні сист. менеджменту. Вони забезпеч. досягнення РН 2,3,5,6,11. Введені додаткові СК7 та СК8, які забезпеч. отримання РН12 та РН13. Під час формулювання цілей та РН ОП було враховано регіон. контекст шляхом висвітлення інтересів стейкхолдерів. Галуз. та регіон. контекст ОП відображають: кваліфік. робота (ОК15), курс. робота (ОК4), практики ОК13 та ОК14. Формування здатності оцінювати та вирішувати регіон. проблеми галузей харч. пром. шляхом наук. обґрунт. та впровадж. новітніх техн., на основі аналізу передумов їх виникнення в ОП забезпеч. РН5,6,10,11,12,13 і реалізується через компоненти ОК6,7,8,10,11.

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

Під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП Харчові технології враховувався досвід аналогічних вітчизняних та іноземних програм ЗВО: НУХТ, Дніпровського національного університету ім. Олеса Гончара, Державного біотехнологічного університету <http://surl.li/cwkie>, ОНАХТ <http://surl.li/csnjw>, Західнопоморського технологічного університету, Польща, Русенського університету «Ангел Канчев», Болгарія <http://surl.li/csnka> та ін. За результатами аналізу використані кращі практики досліджених програм. З метою прискорення інтеграції ОП у європ. освітній простір до списку офіц. рецензентів було залучено проф. Русенського університету «Ангел Канчев». Враховуючи досвід НУХТ та Русенського університету «Ангел Канчев», в ОП були внесені додаткові фахові компетентності СК 7,8 та РН12, які враховують регіон. контекст. В ОП передбачено ОК2,3,6,10,11,12, які забезпечують підготовку фахівців для різних галузей харч. пром. ОК5,8,9 забезпечують сучасний науковий супровід дисц. технолог. спрямування, що відповідає тенденціям розвитку харч. науки у провідних країнах світу. Враховуючи особливості європ. програм, в ОП до складу обов'язкових компонент включено дисципліни «Міжнародні та національні системи захисту інтелектуальної власності», «Міжнародні та національні системи забезпечення якості харчових продуктів», «Технологія органічних харчових продуктів», «Крафтові технології», «Сучасні методи дослідження сировини та харчових продуктів».

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

Програмні результати навчання в розробленій ОП повністю відповідають вимогам, наведеним у стандарті вищої освіти України другого (магістерського) рівня зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології, затвердженого і введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295.. РН 1...11 (Розділ VI Стандарту) у повному обсязі відображені в ОП і забезпечуються обов'язковими компонентами ОП і сприяють поглибленню формуванню фахових компетентностей. Матриця відповідності програмних результатів навчання та освітніх компонентів наведена у таблиці 2 даної освітньо-професійної програми. Інтегральна компетентність в рамках ОП Харчові технології з підготовки фахівців магістерського рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології повною мірою розкривається при написанні кваліфікаційної роботи. Усі програмні результати навчання, зазначені в ОП, досягаються змістовним наповненням визначених освітніх компонентів, їх обсягами та методами навчання і контролю. Матеріально-технічна база, кадрове, навчально-методичне, інформаційне забезпечення ОП сприяють

досягненню результатів навчання, визначених стандартом. Відповідність програмних результатів навчання, освітніх компонентів, методів навчання та оцінювання наведена у додатку Відомостей самооцінювання, табл. 3.

Якщо стандарт вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти відсутній, поясніть, яким чином визначені ОП програмні результати навчання відповідають вимогам Національної рамки кваліфікацій для відповідного кваліфікаційного рівня?

ОП розроблена згідно Стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології, затвердженого і введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 р.
№ 1295. В ОП враховані всі вимоги діючого стандарту.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

90

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

66

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

24

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

Зміст ОП відповідає предметній області, що регламентується Стандартом вищої освіти України для спец. 181 «Харчові технології». Зміст ОП має чітку структуру; Досягнення цілі навчання - формування у зво здатності розв'язувати складні задачі та проблеми харч. техн., що передбачає проведення досліджень та/або впровадження інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог у повній мірі відповідають предметній області ОП та забезпечується ОК, включеними до неї, формують логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дають можливість досягти заявлених цілей та РН. Зміст ОК відповідає об'єктам вивчення та професійній діяльності майбутнього магістра з харчових технологій. Об'єктом вивчення в ОП є: технологічні процеси і харч. продукти. У ОП передбачено ряд ОК загального і професійного спрямування, які дозволяють оволодіти ЗК і СК та досягнути РН, що забезпечують теоретичні та практичні знання про об'єкт.

Наприклад: ОК5 «Методологія та організація наукових досліджень» та ОК9 «Планування експериментів та аналіз результатів» є науковим підґрунтям при вивченні ОК8 «Моделювання та оптимізація харчових систем та технологій» та ОК13 «Науково-дослідна практика». ОК2 «Інноваційні технології харчових виробництв» є підґрунтям для вивчення ОК технологічного спрямування: ОК3 Крафтові технології». Опанування ОК4 «Курсова робота «Інноваційні технології харчових виробництв», ОК13 «Науково-дослідна практика», ОК14 «Переддипломна практика» та ОК14 «Підготовка кваліфікаційної роботи» базується на ряді дисциплін, в тому числі, і ОК7 «Міжнародні та національні системи захисту інтелектуальної власності».

РН9 забезпечується ОК1 «Ділова іноземна мова» та ОК8 «Моделювання та оптимізація харчових систем та технологій», яка, за згодою здобувачів, викладається англійською мовою.

Для розширення знань про об'єкт вивчення та повноти розкриття теоретичного змісту предметної області ОП зво запропоновано ряд вибіркового дисциплін: «Субкритичні технології в харчових виробництвах», «Використання високого тиску в харчових технологіях», «Кріогенні технології у харчових галузях», «Експертиза харчових продуктів», «Холодильні системи у харчових галузях», «Біологічно активні речовини в харчових технологіях», «Нетрадиційна сировина та інгредієнти в технологіях харчових продуктів», Технологія функціональних продуктів», «Холодильні системи у харчових галузях», «Сучасні матеріали та технології пакування харчової продукції», «Сучасні технології зберігання харчової продукції», «Маркування та етикетування сировини та харчових продуктів». Зміст ОП в частині сучасного наук., технол. і лаборат. обладнання та приладів, комп'ютерної техніки та програмного забезпеч. також у повній мірі відповідають предметній області.

ОП є унікальною, має на меті формування комплексу знань та умінь в області харч. техн., необхідних для розв'язання складних задач в проф. діяльності та наук. дослідженнях. Об'єднання даної ОП з іншими освітніми програмами, що реалізуються у ПДАУ не передбачається.

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

Структура ОП Харчові технології передбачає можливість формування індив. освіт. траєкторії (ІОТ) через студентоцентризований підхід до навч. та осв. діяльності, з урах.: інтересів, здібностей, потреб, можливостей реалізації

інд. потенціалу зво Формув. ІОТ зво реалізується через такі процедури: формування інд. навч. плану зво; самостійне, інд. обрання вибірк. осв. комп. ОП, тем курс. та кваліф. робіт; участь в прогр. академ. мобільності; участь в роботі наук. гуртків; гнучка організація навч. через різні форми: очна, заочна; використання дистанц. технологій; інд. вибір баз практик. підготовки. Зво мають право на інд. визнання та зарах. результ. навч., отриманих в неформальній освіті згідно Положення про порядок визнання результ. навчання, здобутих у неформ. та інформ. освіті, зво ПДАУ <http://surl.li/cjelc>. Формування ІОТ в ОП Харчові технології узгоджується з Стратегією розвитку ПДАУ на 2021-2025 роки, Пол. про орг. освіт. проц. в ПДАУ <http://surl.li/beesa>, Пол. про забезпеч. права на вибір зво навч. дисц. в ПДАУ <http://surl.li/beajh>. Так, з.в.о В. Мірошникову, який навчається за інд. графіком та працює на ПрАТ «ФІРМА «ПОЛТАВПІВО» було визнано результ. навч., набуті у інформ. освіті, та перезараховані як результ. поточного контролю частини осв. комп. «Крафтові технології» <http://surl.li/cxknh>. Зво О. Тюркіна та І. Ліхоліп за результ. участі в прогр. академ. мобільності у НУХТ та ПУЕТ були перезараховані ОК, передбачені варіативною складовою ОП <http://surl.li/cwknm>.

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

Реалізація права зво на вибір навч. дисц. забезпечується Положенням про забезпечення права на вибір здобувачами вищої освіти навчальних дисциплін в Полтавському державному аграрному університеті <http://surl.li/beajh>. Здобувачам пропонується різні шляхи реалізації права на вибір навч. дисц.: вибір із переліку вибіркового дисциплін для ОП, на якій навчаються здобувачі, вибір із переліку для іншої ОП ун-ту (за погодженням декана ф-ту) або інших ЗВО (право на академ. мобільн. учасників освітнього процесу). Перелік вибіркового навч. дисц. (факультетський перелік, фахові вибірково дисципліни) формується робочою групою, до складу якої входять: гарант ОП, завідувач к-ри, яка відповідає за реалізацію ОП, члени групи забезпечення ОП, голова НМР спеціальності та представники органів студ. самоврядування. Перегляд і оновлення переліку вибіркового навч. дисц. відбувається з урахуванням тенденцій розвитку науки, освіти та спеціальності, відповідно до сучасних вимог стейкхолдерів. Процедура вибору навч. дисц. зво включає етапи: інформування здобувачів про терміни та особливості здійснення вибору навч. дисц., ознайомлення з переліком та змістом вибіркового навч. дисц. здійснення вибору навч. дисц. та опрацювання результатів вибору. Етапи вибору навч. дисц. щороку затверджуються розпорядженням першого проректора відповідним графіком. Інформаційно-організаційну підтримку зво під час проходження процедури вибору навч. дисц. надає куратор академічної групи. З переліком і змістом вибіркового навч. дисц. здобувачі ознайомлюються на відповідній сторінці сайту ун-ту <http://surl.li/cogjc> або сторінці освітньої програми <http://surl.li/cspak>. Зво здійснюють вибір навч. дисц. в електронному кабінеті студента <https://asu.pdau.edu.ua/>. Інформація про результати вибору навч. дисц. Аналізується гарантом, деканатом та навч. відділом. На підставі результатів аналізу відбувається формування академ. груп для вивчення вибіркового навч. дисц. Обрані зво вибірково компоненти вносяться до Інд. навч. плану зво, що затверджується деканом ф-ту, та стають обов'язковими для вивчення. На вибірково освітні компоненти в ОП Харчові технології магістерського рівня відведено 26,7 % обсягу програми (24 кредити ЄКТС). Вибір навч. дисц. організовується впродовж першого семестру, вивчення відбувається у другому і третьому семестрах. Для зво 2022 р.н. перелік вибіркового навч. дисц. сформований з факультетських вибіркового дисц. та фахових вибіркового дисц. <http://surl.li/cxkxj>.

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

Практична підготовка зво за ОП Харчові технології здійснюється шляхом проходження практики загальним обсягом 9 кредитів ЄКТС, в тому числі: науково-дослідна – 4,5; переддипломна – 4,5. Практична підготовка зво за ОП Харчові технології забезпечує здобуття компетентностей, необхідних для подальшої проф. діяльності через науково-дослідну практику (ЗК 1,2,3,4; СК: 1,2,3,5) та переддипломну (ЗК 1,2,3,4; СК 3,7,8). Організація та забезпечення всіх видів практик здійснюється відповідно до наскрізних програм практики <http://surl.li/dbuyq> та договорів з роботодавцями про проведення практики студентів. Комунікація з роботодавцями щодо цілей і завдань практик. підготовки здійснюється у вигляді зустрічей, круглих столів, конференцій, спільних лекцій <http://surl.li/csome>. У 2022 році науково-дослідна практика зво проходила в міжкафедральній науково-дослідній лабораторії ПДАУ «Субкритичні технології у харчових виробництвах», на базі ПрАТ «ФІРМА «ПОЛТАВПІВО», ПрАТ "Кременчук'ясо». Крім того, навчальний план підготовки зво передбачає лабораторні та практичні заняття, під час яких формуються РН, необхідні для здійснення майбутньої професійної діяльності. Рівень задоволеності зво компетентностями, здобутими під час практичної підготовки в межах ОП аналізується під час анкетування, конференцій за підсумками практик, зустрічей, круглих столів, та висвітлюється у відгуках від самих здобувачів вищої освіти <http://surl.li/cskrh>.

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

ОП передбачає набуття зво соц. навичок (soft skills), що відповідають заявленим цілям та результатам навч. Здобуття соц. навичок відбувається через вивчення окремих елементів таких ОК обов'язкової частини: ОК1, ОК 5, ОК 12, ОК 13. Так, ОК12 передбачає формування наступних комп. soft skills: комунікація – ЗК3, ЗК4, ЗК5; лідерство – СК 5; здатність брати на себе відповідальність – ЗК 4; вміння працювати в команді – ЗК 5, СК 4, СК 5 та ін. За бажанням зво навички soft skills можуть бути розвинені також шляхом обрання ОК з переліку вибіркового дисциплін (Етика ділового спілкування, Дорадництво, Управління персоналом, Вебтехнології та вебдизайн, Маркетинг послуг) інших

спеціальностей ПДАУ.

Основними формами забезпечення набуття зовнішніх навичок є виконання та публічний захист звітів з практик, виконання, захист лабор. робіт (ОК2, ОК3, ОК10, ОК11), виступ на наук. конф., захист курс. роботи (ОК4) та кваліф. роботи (ОК16).

Формуванню навичок soft skills сприяють сучасні методи навч. (презентації, повідомлення для проф. аудиторії, робота в команді, медіаграмотність), участь зовнішніх студ. гуртку <http://surl.li/csomo>, наук. конф. <http://surl.li/csomu>, <http://surl.li/csone>, впровадження психолог. службою тренінгових програм з розвитку soft skills, <http://surl.li/sonj>, вебінарах-тренінгах. Соц. навички формуються в процесі адаптації до виробничих умов під час проходження практик: ОК13, К14.

Яким чином зміст ОП урахує вимоги відповідного професійного стандарту?

Професійний стандарт відсутній.

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

Обсяг ОК та співвідношення обсягів аудиторних занять і самостійної роботи визначаються з урахуванням їх особливостей, змісту та значення в реалізації ОП задля досягнення запланованих результатів навчання. Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в ПДАУ, Положення про організацію самостійної роботи зовнішніх студ. ПДАУ <http://surl.li/befqj> під час формування навчальних планів обов'язковою умовою є дотримання обсягу самостійної роботи у межах від 1/3 до 2/3 від її загального обсягу ОК.

У навч. плані за ОП Харчові технології для зовнішніх студ. набору обсяг год., відведений на навч. дисц., становить 1935 год., з них на ауд. заняття – 658 год (34 % від заг. обсягу год.), а на сам. роботу – 1277 год. (66 %). Серед ауд. годин перевага надається практич. та лабор. заняттям – 386 год 58,7 % від заг. обсягу ауд. год., а питома вага лекційних годин – 272 год 41,3 %. Після вивчення навчальної дисципліни в межах ОП проводиться опитування для встановлення обсягу навантаження студентів. Анкетування дозволяють з'ясувати, чи не перевантажені студенти, чи вистачає їм часу на самостійну роботу. Результати анкетування враховуються при формуванні навчальних планів та роб. програм ОК на наступний рік <http://surl.li/csnqt>.

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

Дуальна форма освіти не передбачена освітньо-професійною програмою.

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

<https://www.pdau.edu.ua/content/pravyla-pryyomu-do-poltavskogo-derzhavnogo-agrarnogo-universytetu-v-2022-roci>

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

На навчання за ОП можна вступити при наявності диплома бакалавра, спеціаліста або магістра. Перелік вступних випробувань був визначений Правилами прийому 2021 року у формі ЄВІ з іноземної мови та фахового іспиту. Вступники на основі диплома спеціаліста або магістра замість складання ЄВІ мали право проходити вступне випробування з іноз. мови у ЗВО. Мінімальний конкурс. бал та вагові коеф. обговорювалися на засіданні к-ри ХТ. з гарантом ОП та іншими стейкхолдерами. В протоколах ПК відображено умовиводність вибору: $K_1=0,25$ для ЄВІ / іспиту з іноз. мови та $K_2=0,75$ для фахового випробування (яке тісно пов'язане з майбутнім фахом). Конкурсний бал при вступі за ОП обраховувався як добуток оцінки ЄВІ, оцінки за фахове вступне випробування, обрахованих за шкалою 100-200, помножених на відповідні коеф., та середнього балу документа про здобутий раніше ОС, переведений за шкалою 0-20.

23.12.2021 р. затверджено Правила прийому на 2022 рік, а 30.05.2022 р. – нові, що було обумовлено введенням у країні воєнного стану та зміною порядку вступу до ЗВО. Конкурс. бал при вступі за державним замовленням формувався за рахунок результатів фах. іспиту. Для вступу на контракт передбачалося подання лише мотиваційного листа.

Відповідно до Положення про приймальну комісію ПДАУ кожного року наказом ректора створюється фахова атестаційна комісія. Голова фахової комісії разом з викладачами кафедри ХТ щорічно переглядають програму фахового випробування, збірник тестових завдань <http://surl.li/czhnc>.

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

Положення: Про організацію освітнього процесу в ПДАУ <http://surl.li/beesa>, Положення про порядок визнання та перезарахування кредитів Європейської кредитної трансферно-накопичувальної системи при вступі до Полтавського державного аграрного університету <http://surl.li/ciznc>, Положення про відрахування, переривання навчання, поновлення та переведення здобувачів вищої освіти в ПДАУ <http://surl.li/bidfe>, Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу в ПДАУ <http://surl.li/bekyl>.

Процедура визнання і перезарахування здійснюється на основі ЄКТС чи з використанням системи оцінювання навч. здобутків зво, прийнятої у ЗВО, з якого переводиться або поновлюється зво, якщо там не передбачено застосування ЄКТС. Порівняння змісту і обсягу навч. навантаження ґрунтується на співставленні результатів навч., яких було досягнуто зво у ЗВО, з якого переводиться або поновлюється зво, та результатів навч. за ОП. Перезарахування результатів навч. може здійснюватися на основі академ. довідки, додатку до документа про освіту. Поінформованість про можливість визнання результатів навчання для зво забезпечується шляхом їх оприлюднення сайті ПДАУ.

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

Так, визнання результатів навчання, отриманих зво І. Ліхоліп та О. Тюркіною за програмою академ. мобільн у НУХТ та ПУЕТ відповідно.

Наприклад: зво Тюркіна О (181 ХТ_мд_2021р.н.) згідно наказу ректора, за програмою академічної мобільності з НУХТ, вивчала дисципліну «Виробництво та сертифікація нішевих харчових продуктів» та Ліхоліп І. за програмою академічної мобільності вивчала дисципліну «Кулінарні тренди і гастрономічний туризм» у ПУЕТ. Згідно розпорядження декана факультету ТВППТ, була створена комісія для перезарахування результатів їх навчання в НУХТ та ПУЕТ. На основі звіту зво та довідки про результати складання екзаменів із вказаних дисциплін у НУХТ та ПУЕТ, комісія перезарахувала результати навчання як результати семестрового контролю у формі заліку, згідно навчального плану ПДАУ, відображено у відомості про перезарахування і узгоджується з вимогами вищезазначених документів (<http://surl.li/cwknm>).

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

Визнання рез. навч., отриманих у неформальній освіті, в ПДАУ регулюється Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету <http://surl.li/cjelc>.

Інф. про можливість скористатись таким правом надається зво під час спілкування з куратором групи та представниками студ. самоврядування. Стосовно НПП, то у разі підвищення кваліфікації шляхом неформальної освіти педагогічним, науково-педагогічним працівником подається сертифікат чи інший документ та готують звіт про результати підвищення кваліфікації <http://surl.li/bepft>. Клопотання протягом місяця з дня його подання розглядається на засіданні Вченої ради факультету. Для визнання результатів підвищення кваліфікації Вчена рада заслуховує педагогічного або науково-педагогічного працівника щодо якості виконання програми підвищення кваліфікації, результатів підвищення кваліфікації, дотримання суб'єктом підвищення кваліфікації умов договору та приймає рішення щодо визнання або невизнання результатів підвищення кваліфікації <http://surl.li/bepft>.

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

Наприклад, зво В. Мірошникову, який навчається за інд. графіком та працює на ПрАТ «ФІРМА «ПОЛТАВПИВО» (відділення з виробництва безалкогольних напоїв та квасу) було визнано результати навч., набуті ним у інформальній освіті, та перезараховані як результати поточного контролю частини осв. комп. «Крафтові технології» - тема 3 «Крафтові технології виробництва пива та квасу» <http://surl.li/cxknh>.

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

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

Форми й методи навчання сприяють досягненню заявлених РН, зазначені у робочих програмах <http://surl.li/befpp>, навчальному контенті ОК, силабусах <http://surl.li/cspak>.

Форми й методи навчання обирають НПП відповідно до змісту ОК. Перевага надається таким формам навчання: лекції, лаб., практичні, заняття, сам. робота. Застосовуються наступні методи навчання (Додатки табл. 3): словесні методи: лекція, бесіда; наочні методи: демонстрування, ілюстрування; практичні методи; робота з навчально-методичною літературою; методи сам. роб. вдома; робота під керівництвом викладача; методи формування пізнавальних інтересів; навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації; методи усного контролю; методи письмового контролю; тестовий контроль; інтерактивні методи: дискусії, ділові ігри, проектування професійних ситуацій; комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій; технології дистанційного навчання (MOODLE); творчі, проблемно-пошукові та дослідницькі методи. Під час реалізації освітнього процесу НПП активно використовують сучасні освітні технології, методи викладання набуті під час підвищення кваліфікації, стажування, шляхом обміну досвідом академічної спільноти.

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

Згідно Стратегії розвитку ПДАУ, Положення про організацію освітнього процесу в ПДАУ в основу розроблення освітніх програм покладено студентоцентризований підхід. Усі здобувачі вищої освіти своєчасно отримують інформацію щодо цілей, змісту та програмних результатів ОП, що розміщена на офіційному веб-сайті ПДАУ. Студентоцентризований підхід до навчання й викладання на ОП полягає у повазі й уважному ставленні до усіх здобувачів та їхніх потреб; втіленні гнучких навчальних траєкторій за рахунок вивчення здобувачами вищої освіти навчальних дисциплін вільного вибору; гнучкому використанні різноманітних педагогічних та інноваційних методів і прийомів; систематичному об'єктивному оцінюванню та коригуванню способів подання навчального матеріалу; заохоченні почуття незалежності з одночасним забезпеченням наставництва й підтримки з боку викладача; розвитку взаємоповаги у стосунках студент-викладач; наявності необхідних процедур реагування на скарги студентів. Студентоцентризований підхід реалізується шляхом залучення зво до складу вченої ради ф-ту ТВППТ, ПДАУ, складу робочої групи з розробки ОП, РЯ, студентського сенату, анкетуванні зво.

З метою оцінювання рівня зрозумілості та задоволеності формами й методами навчання в межах ОП проводиться анкетування здобувачів вищої освіти. Результати якого представлені на сайті: <http://surl.li/cspcl>. За результатами опитування, здобувачі вищої освіти показують достатній рівень задоволеності формами та методами навчання.

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

Відповідно до Закону України «Про освіту» і Положення про організацію освітнього процесу в ПДАУ науково-педагогічні працівники мають право вільно обирати форми, методи і засоби навчання, що відповідають ОП. У рамках ОПП НПП мають можливість творчо наповнювати зміст навчальних дисциплін, вносити зміни в робочі програми, обирати найбільш доцільні, на їх думку, методи навчання для ефективного формування компетентностей та досягнення РН, проводити заняття із застосуванням таких форм як: презентації, дискусії і диспути, обирати самостійну форму вивчення окремих тем; використовувати дистанційні технології навчання тощо. НПП на заняттях може використовувати свій науковий доробок, на прикладі власних досліджень, наукових публікацій, пропонувати індивідуальні наукові завдання здобувачам, написання наукових праць (тез доповідей, статей) тощо. Здобувачі вищої освіти мають можливість вибрати напрям і тематику наукових досліджень, вільно обирають теми курсових та кваліфікаційних робіт. Форми, методи навчання, викладання та контролю, що використовуються в процесі реалізації ОПП Харчові технології, сприяють досягненню заявлених у ОПП цілей та відповідають принципам академічної свободи.

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

Інформація щодо цілей, змісту та РН, порядку та критеріїв оцінювання в межах окремих ОК висвітлена в робочих програмах і силабусах <http://surl.li/cspcv>

Кожен викладач на першому занятті з дисципліни знайомить здобувачів з компетентностями, РН, структурою навчальної дисципліни, критеріями оцінювання, формами контролю, рекомендованими джерелами інформації тощо.

На сайті університету представлено: стандарт вищої освіти другого (магістерського) рівня, освітню програму (українською та англійською мовами), навчальний план, наскрізну програму практик, перелік дисциплін та їх анотації, силабуси та презентації, програму атестації, методичні рекомендації до виконання курсової роботи та кваліфікаційної роботи, розклад занять, посилання на платформу MOODLE тощо <http://surl.li/cspcv>.

Для зво та НПП такий спосіб інформування виявився найбільш зручним. Навчально-методичні матеріали в розрізі навчальних дисциплін розміщені на дистанційній платформі MOODLE в електронному доступі, у друкованому вигляді – на кафедрах. Доступ до MOODLE здійснюється через веб-сайт університету <https://moodle.pdaa.edu.ua/>.

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

ПДАУ забезпечує поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП Харчові технології другого (магістерського) рівня вищої освіти відповідно до спеціальності та цілей ОП. Поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП відбувається шляхом участі у:

- міжнародних науково-практичних конференціях, на які здобувачі готують доповіді, презентації, публікації (зво Ліхоліп І., Тюркіна О. виступили з доповідями на IX-й Міжнар. наук.-техн. конф. «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції» Київ: НУХТ) <http://surl.li/cspdw>;
- семінарах <http://surl.li/csone>;
- роботі студ. гуртка «Innovative and resource-saving food technologies» <http://surl.li/cspeh> (наукові гуртки – діяльність гуртка);
- користування інформаційними ресурсами бібліографічної і реферативної баз даних Scopus та Web of Science;
- виконанні лабораторних, практичних робіт з відповідних освітніх компонентів у наукових та навчальних лабораторіях ПДАУ, де проводиться збір даних, практичні дослідження відповідно до наукових тем.
- виконанні наукових досліджень під час проходження практики в науково-дослідній лабораторії «Субкритичні технології у харчових виробництвах», виконуючи свої наукові дослідження за обраною тематикою, що узгоджується із науково-дослідною тематикою кафедр та НПП <http://surl.li/cytrr>, <http://surl.li/cyrcv>.
- реалізації наукової тематики кафедри ДР №0115У006745 «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв»

Результати досліджень НПП кафедри, які опубліковані в матеріалах конференцій, фахових наукових виданнях, представлені в звітах про наукову роботу та використовуються при викладанні навчальних дисциплін <http://surl.li/cspex>.

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

Оновлення змісту НД регламент. низкою Пол. <http://surl.li/befda>, обговорюється на засід. каф-ри <http://surl.li/cxknr> та здійснюється за рез-ми проф. розвитку НПП, підвищення кваліф., наук. діяльності, за рез. пров-ня відкритих лекцій НПП провідних ЗВО <http://surl.li/csqwo> <http://surl.li/cspfy>, <http://surl.li/cspgd>. Для вивчення сучасн. практик проводяться виїзні заняття <http://surl.li/csksr>, зустрічі з во та НПП на підпр-х <http://surl.li/cspir>; НПП та зво беруть участь у вебінарах, що організують провідні під-ва <http://surl.li/csksrq>.

НД «Методол. та орг-я наук. досл.», «План-ня експер-тів та аналіз результатів», В. Сукманов, впроваджує в освітн. проц. досвід, отриманий під час роботи в експертній раді з технол. харч., легк. та хім. пром-ті ДАК МОН України, спец. вченій раді, редакційних колегіях фах. наук. видань в Україні та за її межами, наук. публ. в базах Scopus та WoS, виданні навч. посібн.

НД «Інноваційні техн. харч. вир-в», І. Тюрікова, експерт з акредитації освітніх програм. При оновленні змісту ОК використовує матеріали її докт. дисерт., наук. публ. в Scopus та WoS та укр. фах. вид-я.

НД «Міжн. та нац. системи захисту інтелектуальної власності», О. Іванов, співвинахідник 74 охоронних документів на об'єкти інтел. власності, в т.ч. і технол. спрямування. Впроваджує в освітн. проц. досвід, отриманий під час стажування за темою «Проблеми та перспективні шляхи розвитку техн. низько-вакуумної обробки сир-ни для перер. та харч. пром-сті», публікації в фах. вид-х.

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

В ПДАУ розр. Стратегія інтернац. ПДАУ до 2025 р. <http://surl.li/czhsi>. ЗВО є офіц. членом консорціуму e-VERUM, має відкр. безкошт. тест. доступ до рес. Thomson Reuters; WoS, має відкр. безкошт. доступ до бази Scopus, тест. доступ до Bentham Science та платформи EBSCO. Від каф. ХТ у реалізації міжн. проєкту прогр. ЕС ЕРАЗМУС+ КА2 (<http://surl.li/cspyx>) беруть участь Будник Н. та Кравченко О. Співпраця каф. ХТ з ун-том «Ангел Канчев» відб. в межах Дог. про співр-во.

Ознайомл. зво із світов. наук. здобут. у галузі харч. техн. проходить під час виклад. ОК, зокрема, Сукманов В., входить до редколегій 3-х закорд. вісників ун-тів харч. техн. Болгарії та Румунії та викор. набутий міжн. досвід під час виклад. НД <http://surl.li/cspoo>.

Досвід міжн. стаж. Тюрікової І. у Центральноевропейській Академії Навчань та Сертифікації, (Польща), в Ін-ті соц. та екон. ініціатив (Індія), Зось-Кіора М. за прог. «Economics and Management» (Польща), Іванова О. в Ун-ті Менделя (Чехія), Тех-му Ун-ті (Чехія), Дубової Г. у Вищій школі ек-ки, права і наук медич. ім. проф. Липницького (Польща) та в Чеському тех-му ун-ті, Будник Н. в Ін-ті наук.-дослід. Люблінського наук.-тех. парку, Кайнаш А. у Варненському ун-ті мен-ту <http://surl.li/cspoz> викор. під час викладання НД. Зво приймають участі у міжн. конф. <http://surl.li/cspyj>.

На базі ПДАУ функц. відділ міжн. зв'язків, центр міжн. освіти, центр європ. освіти та інозем. мов <http://surl.li/bdcfn>, де зво можуть покращити свої знання з англ., нім. та польської мови.

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

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

Контроль перевірки та ефективності досягнення результатів навчання (РН) здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в ПДАУ (<http://surl.li/csqac>) і базується на баловій системі оцінювання. Оцінювання рівня навчання здобувача вищої освіти в Університеті проводиться за 100-баловою, 4-баловою, 2-баловою шкалою та Європейською кредитною трансферно-накопичувальною системою (ЄКТС) відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в ПДАУ (<https://cutt.ly/uKfrg6n>). Форми семестр. контролю визначаються ОП та навч. планом. НПП, який формує РПНД визначає форми та критерії оцінювання для поточн. контролю в розрізі тем навч. дисц. з метою перевірки рівня знань, умінь, досягнення РН. Завданням поточн. контролю є перевірка засвоєння лекц. матеріалу, навичок вирішення практ. ситуацій, умінь сам. опрацьовувати джерела інформ. та презентувати виконане завдання/результати дослідження. Результати поточного контролю (ПК) викладач вносить до електронного журналу, ці результати відображаються у кабінеті студентів. Підсумк. контроль проводиться з метою оцінювання РН зво на певному етапі навчання. Критерії оцінювання і кількість балів за формами контролю для визначення рівня навч. досягнень зво з певного ОК розробляються НПП. НПП можуть використовувати наступні форми контролю досягнення РН: усне та письмове опитування (в т.ч. контр. роботи); тестування та сам. підготовка доповідей, інтерактивні методи (дискусії, диспути); оцінювання виконання лабор. та практ. завдань; перевірка завдань сам. роботи; захист звітів за рез. проходження практик; представлення результатів виконання курс. роботи та її захист. Використ. платф. Moodle забезпечує можл. дистанц. перевірки досягнень навчання. Передбачені питання для самоконтролю знань. Форми та методи оцінювання щодо кожного з РН наведено в табл. 3. Через деякий час після вивч. НД проводять відстрочений контроль оцінювання залишкових знань зво відповідно до встановленого графіку <http://surl.li/daaqj>.

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

Вибір та процедури застосування контр. заходів регламентується Полож. про оцінюв. результ. навч. зво ПДАУ, Полож. про орган-ю освіт. процесу в ПДАУ <http://surl.li/beesa>, <http://surl.li/befkk>. Відповідна інформація відображується в ОП, навч. плані, робочих програмах, силабусах, метод. реком. з виконання курс. роб., наскрізній програмі практик, програмі атестації. Форми контр. заходів, шкалу та критерії оцінювання для поточ. контролю оволодіння компетентностями та підсум. контролю рівня досягнення РН за ОК, визначаються НПП у РПНД і силабусах, та оприлюдн. на сайті та на платформі Moodle. Поточ. контроль здійснюється під час проведення занять, підсумк. семестр. контроль: екз., залік/диф.залік, та атестація. НПП на початку семестру повідомляють студ. та роз'яснюють форми та критерії оцінювання, вказують макс. і мін. бали з кожного контр. заходу та шкалу оцінювання. Критерії оцінювання для атестації враховують рівень досягнення РН за ОП, відповідно вимог стандарту ВО та Програми атестації <http://surl.li/dboyr>.
Період. проводиться опит. студентів стосовно зрозумілості форм контр. заходів та критеріїв оцін-я, які врахов. при подальшій роботі НПП <https://cutt.ly/НК2NwvL>. Аналіз результатів опитування свідчить про зрозумілість контрольних форм контролю та критеріїв оцінювання навчальних досягнень. Під час семестрового контролю всі зво через АСУ ПДАУ обов'язково проходять анкетування «Навч.дисц. очима зво» <http://surl.li/cwvjv>

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

Відповідно до Полож. про оцінюв. результ. навч. зво ПДАУ інформація про форми контр. заходів, шкалу та критерії оцінювання доводиться до здоб. вищої освіти на початку навч. семестру. Наявність форм підсумкового контролю та їх періодичність знаходить відображення у ОП, навчальному плані, графіку навч. процесу, розкладі екзамен. сесії, кабінеті зво АСУ ПДАУ, індивід. навч. плані студента, робочій програмі навч. дисц., силабусах. На початку вивчення ОК викладач повідомляє зво про форму семестр. контролю, якою буде завершуватись опанування ОК; форми поточного контролю (тести, опитування, контр. роботи, доповіді, реферати, презентації, захист тощо), що будуть застосовуватись у ході вивчення ОК.
В ОП передбачено наступні форми контр. заходів: заліки, диф. заліки, екзамени, атестація. Викладачі нагадують про форми контр. заходів, шкалу та критерії оцінювання під час навч. видів діяльності на платформі Moodle та надають повідомлення про критерії оцінюв. скарг від зво ОП на несвоєч. ознайомлення з критеріями оцінюв. не надходило. Результати анкет-я враховуються під час освітній процесу <https://cutt.ly/SK3g2vx>.
Комунікацію зі зво для повідомл. орг. питань організовано через органи студенського самоврядування, куратора, старост груп, ел. поштою, через чат-групи, форуми ел. навч. курсів платформи Moodle.

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

Формою атестації зво ОП Харчові технології за другим (магістерським) рівнем, починаючи з набору 2021 року, є захист кваліфікаційної роботи, що відповідає вимогам Стандарту вищої освіти України, затвердженого і введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020 № 1295.
Атестація зво здійснюється згідно з Програмою атестації здобувачів ступеня вищої освіти Магістр та Методичних рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи (<http://surl.li/dbyka>, <http://surl.li/dbqaf>) розроблені у відповідності до Положення про атестацію зво та екзаменаційну комісію у ПДАУ <https://cutt.ly/IK3lres>.

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

Процедура проведення контр. заходів регламентується Положенням про орган. освіт. процесу в ПДАУ та Положенням про систему внутрішнього забезп. якості освіти в ПДАУ <https://cutt.ly/НК3lkW2>. Рівень сформованості у здобув. вищої освіти компетентностей і досягнення результ. навчання та проведення контр. заходів за ОК визначаються Положенням про оцінювання результ. навчання здобув. вищої освіти в ПДАУ, Положенням про організацію самост. роб. зво ПДАУ, Положенням про проведення практики студентів в ПДАУ, Положенням про атестацію зво та екзаменаційну комісію у ПДАУ, Положенням про орган. та проведення відстроченого контр. оцінюв. рівня залишкових знань здобув. вищої освіти в ПДАУ (<https://cutt.ly/nK3zWMS>). За ОП Харчові технології розроблено навч. план <http://surl.li/dbowd>. На його основі, щороку формується робочий навч. план, графік навч. процесу, який відображає: періоди теорет. навчання, практики, екзаменаційної сесії, атестації, канікули. Семестровий контроль проводиться за розкладом, який оприлюд. у АСУ ПДАУ згідно з графіком навчального процесу. Атестація буде проводитись за розкладом роботи екзамен. комісії в строки, визначені графіком навч. процесу.

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

Кодекс акад. доброчесн. ПДАУ і Кодекс про етику викл. та зво в ПДАУ (<https://cutt.ly/yK3TCzK>) передб. об'єктивне оцінювання результ. навч. Полож. про роб. прогр. навч.дисц. <https://cutt.ly/yK3T8zP> передбачає формув. чітких шкали і критеріїв оцінюв., визначення макс. балів контр. заходів. Протягом семестру, кільк. балів за формами

поточн. контролю, визначених РПНД, фіксується викладачем у журналах (папер., ел.). Перелік форм контролю та наявність шкали та критеріїв оцінювання дає змогу студ. набрати необх. кількість балів протягом семестру (напр., тестування в Moodle). За тиждень до екс. сесії формується відомість поточ. успішності, оголош. результати поточн. контролю та допуск до склад. екзаменів. Залік вистав. на підставі результ. поточн. контролю. Підсумкове оцінювання зво відбувається за результ. поточн. контролю та екзамену. За результат опитув 100 % зво відповіли, що оцінюв. їх знань відбув. прозоро та об'єктив. <http://surl.li/cxlio>. Захист КР та звітів практик здійсн. публічно перед комісією. Результат семестр. контролю обговор. на засід. кафедр, наук-метод ради спец.(з 1.09.2022р. - Ради з якості вищої освіти спец. Харчові технології), вченої ради факультету. При конфлікт. ситуації, за мотивов. заявою, деканом ств. комісія. Випадків врегулюв. конфл. інтересів, оскарження об'єктивності на ОП не було.

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

Процедура повторного проходження контрольних заходів визначена Полож. про оцінюв. результ. навч. зво в ПДАУ <http://surl.li/befkk>, згідно якого повторне проходження контр. заходів можливе за таких умов: здобувач не з'явився на складання екзамену без поважної причини, здобувач з'явився і отримав оцінку «незадовільно». Студенти, які були не допущені, або були допущені, але не з'явилися без поважної причини на екзамен, а також ті, що одержали під час сесії незадов. оцінку, вважаються такими, що мають академ. заборгованість. Повторне складання екзаменів, допуск. не більше двох разів: один раз викладачу, другий – комісії, яка формується деканом факульт., за участю відпов. кафедри. Отримана оцінка у результаті другого повторного складання є остаточною. Складання екзамену для підвищення позитив. оцінки з навч. дисципліни (не більше 4 навч. дисциплін за увесь період навчання) здійснюється один раз із дозволу першого проректора на підставі заяви студента, що візується завід. відповідної кафедри та деканом факультету. Оцінка, отримана під час перездачі, є остаточною. Для ліквідації підсумк. академ. заборгов. деканат розробляє графік ліквідації підсумк. академ. заборгованості. Практика застосування відпов. процедури серед зво відсутня.

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

Порядок оскарж. процед. та результ. провед. контр. зах. регулюється Полож. про оцінюв. результ. навч. здоб. вищої осв. в ПДАУ (п. 3.1.10-3.1.11), Полож. про атестацію зво та екзаменаційну комісію у ПДАУ (п.7.13-7.14): У випад. незгоди з процед. та/чи результ. провед. контр. зах. студ. має право зверн. до екзаменатора, зав. каф. або подати заяву на ім'я декана в день оголош. результ. оцінюв. чи провед. контр. зах., вказавши конкр. причини незгоди. Для розгляду апеляції розпорядж. декана створ. комісія (зав. каф., гарант ОП, чл. гр. забезп., предст. студ. самовряд.). Право на апеляцію зво має і у разі незгоди з результ. провед. атестації. Апеляція подається особисто здобувачем вищої освіти на ім'я ректора Університету в день проведення захисту кваліфікаційної роботи. Розпорядженням першого прорект. створ. комісія для її розгляду. Протягом періоду здійсн. осв. діяльн. за ОПП випадків оскарж. процедури та рез. провед. контр. заходів не було.

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

У ПДАУ проводиться постійна робота щодо нормат. та метод. забезпечення формування культури академ. доброчесності (АД) <https://cutt.ly/2JNiteT>, яка висвітл. в наступних документах: Полож. про сист.вн. забезп-я ЯВО в ПДАУ <https://cutt.ly/RJNID1A>, Полож. про орг. осв. процесу <https://cutt.ly/BJNpCUP>, Кодекс академічної доброчесності ПДАУ <https://cutt.ly/AJNOBwe>, Кодекс про етику викладача та зво ПДАУ <https://cutt.ly/NJNPojl>. «Порядок про перевірку текст. документів на наявність запозичень з інших док-тів» (<https://cutt.ly/zJNOacB>), Положення про запобіг. та виявлення академічного плагіату в ПДАУ» <https://cutt.ly/1JN1o7O>, Полож. про групу сприяння АД <https://cutt.ly/DCJqBTg>.

Для розгляду випадків порушення акад. доброчесності в ПДАУ створена Комісія з питань етики та управління конфліктами <https://cutt.ly/LCJwiVz>, метою діяльності якої є створення нових механізмів побудови комунікації, що сприяє формуванню високої академ. культури, здійснення моніторингу та контролю за дотриманням вимог АД усіма учасниками освітнього процесу. Регулювання акад. доброчесності, за допомогою вказаних документів та Комісії, спрямоване на дотримання високих стандартів в усіх сферах діяльності ПДАУ, утврдж. акад. чеснот та запобігання порушення акад. доброчесності.

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

Аналіз академіч. текстів, створених НПП та студентами на наявність запозичень з ін. документів, присутніх у базах ін. ЗВО, в мережі Інтернет, здійсн. за доп. антиплаг. системи Unichек.com, відповід. особою, координатором системи. Усі кваліф. роб. зво обов'язково проходять таку перевірку. Здобувачі заповнюють і підпис. заяву про дотримання АД при написанні кваліф. роб. за встановл. формою. У результат. перевірки тексту генерується звіт подібності, у якому маркуються фрагменти тексту, що мають певну схожість з текстом док-ів, розташованих у вільному доступі в мережі Інтернет або базах даних системи. Подальший аналіз звіту подібності експертами з тематики роботи дозволяє встановити, чи є виявлені запоз-я правомірними.

Якщо у кваліф. роб. виявляється велика кільк. неправом. запозичень, то надається можливість доопрацювання роботи з наступною перевіркою оновленого тексту. У разі повторн. виявлення значної кількості запозичень каліф. роб. не допускається до захисту. Роботи розміщують в електр. репозитарії для оприлюднення (<http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/>). За ОП Харчові технології захистів кваліф. робіт ще не було, проте були перевірені

курс, роботи та звіти з практик. У результаті перевірки неправомірних запозичень під час перевірки не виявлено; роботи мали високий і достатній рівень оригінальності тексту
Для з'ясування проводиться анкетування <https://cutt.ly/EJNErHd>, що дає інф-ю для прийняття рішень щодо покращення просування принципів АД.

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

Для популяризації принципів та правил академіч. доброчесн (АД) в ПДАУ створена група сприяння АД, яка разом з НПП, кураторами ознайомл. студентів з Кодексом АД ПДАУ <https://cutt.ly/TJBbRhP> та Кодексом про етику викладача та здобув. вищої осв. ПДАУ <https://cutt.ly/jJBbBb2>. Куратори групи обов'язково проводить бесіди на куратор. годинах. Питання АД обговорюються на семінарах, тренінгах, круглих столах, тематич. лекціях та виховних заходах ПДАУ з популяризації академіч. культури студ. і формування практич. навичок написання наук. текстів <https://cutt.ly/DJBWzLJ>. Зво на початку навчання підписують Декларацію про АД.

У ПДАУ постійно формують культуру АД, вивчають інформ. матеріали щодо відповід. за порушення правил АД., дотримання норм цитування і належного оформл. академ. текстів. НПП кафедри проходять моніторинг опанування положень АД <https://cutt.ly/7JBEkIB> та анкетування <https://cutt.ly/hJNAQMX>. Інформування зво з питань АД в межах ОП відбувається на засіданнях студ. наук. гуртку, університетських заходах присвяч. цим питанням. Питання щодо дотримання АД розглядаються на засіданнях Групи сприяння АД, кафедри, наук-метод ради спец.(з 1.09.2022р. - Ради з якості вищої освіти спец. 181 Харчові технології), вч. рад факульт, вченої ради ПДАУ, органів студент. самоврядув. Було проведено тиждень АД (16.05-21.05. 2022) з відповідними заходами (круглі столи, тренінги та ін.) (<https://cutt.ly/SJBWkCM>, <https://cutt.ly/RKdGk7m>).

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

Відповідно до Кодексу академіч. доброчесн. ПДАУ <http://surl.li/ctbmm> (розділ V) за порушення АД наук-пед. працівники та зво можуть бути притягнені до відповідальності відповідно до чинного законодавства. Усі кваліфік. роботи студ. обов'язково проходять перевірку на наявність запозичень. Для кожної роботи система виявлення текст. збігів генерує звіт подібності, на основі якого готується звіт на наявність запозичень з ін. докум. та передається на кафедру для аналізу. Кафедра робить висновок (допуск кваліф. роботи до захисту, повертає роботу на доопрацюв., не допускає роботу до захисту) та складає протокол контролю оригінальн. роботи. Студент має право на апеляцію, яким може скористатися лише один раз. Створена ел. пошта dobrochesnist@pdaa.edu.ua, на яку всі учасники освіт. процесу можуть надіслати пропозиції щодо удосконал. норм та принципів АД чи про випадки її поруш. Період. проводиться опитув. студ. щодо обізнаності з принципами АД <https://cutt.ly/DCJqBTg> та проводяться бесіди для підвищ. рівня свідомого дотрим. принципів АД. Студенти ОП підписали декларацію про академічну доброчесність зво ПДАУ <https://cutt.ly/vJViHfj>. Випадків порушення академіч. доброчесн. протягом періоду здійснення осв. діяльності за ОП ХТ не було.

6. Людські ресурси

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

Вимоги до кадрового складу ОП Харчові технології обумовлені Ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти. Відповідними наказами ректора ПДАУ визначені гарант ОП, кадрове забезпечення ОП Харчові технології. Чисельність та якісний склад кафедри, відповідальної за реалізацію ОП Харчові технології, НПП, що забезпечують підготовку магістрів з ОП Харчові технології, відповідають чинним Ліцензійним умовам. Підвищення кваліфікації НПП відповідає існуючим вимогам.

Необхідний рівень професіоналізму НПП під час конкурсного добору регулюється Положенням про порядок обрання та прийняття на роботу НПП ПДАУ <http://surl.li/bcxip>.

Заяви на участь у конкурсі мають право подавати особи, які мають повну вищу освіту і відповідають вимогам, встановленим до НПП: постійно підвищують проф. та наук. рівень, пед. майстерність; забезпечують високий наук. і метод. рівень викладання навч. дисц. відповідно до спеціальності; дотримуються принципів АД. Обов'язковою умовою участі у конкурсі є проведення відкритих занять.

При подальшому проходженні конкурсу ураховуються особисті результати НПП за індивідуальними показниками роботи, результати опитування студентів <https://cutt.ly/GCJrO7F>.

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

Організація освітнього процесу починається з розробки ОП та навчального плану. При розробці проект ОП розміщується на сайті університету (<http://surl.li/csknn>), з яким ознайомлюються роботодавці та вносять свої пропозиції щодо коректив та внесення необхідних змін (<http://surl.li/cskmg>). Роботодавці беруть участь в реалізації освітнього процесу, а саме: проведення лекцій, круглих столів, вебінарів, зустрічей <http://surl.li/cspir>, проведення навчальних та виробничих практик на власних підприємствах.

Залучення роботодавців відбувається за письмовою згодою сторін в межах Договорів про співпрацю (<http://surl.li/csomo>), від ЗВО робиться запит на проведення заходів, по завершенню проведення заходу відбувається аналіз досягнутих результатів.

Найбільше сприяння в реалізації процесу відбувається при прийнятті студентів на виробничу практику: оформлюється попередньо договір про прийняття студентів на практику, по завершенню практики звітна документація (щоденник, звіт та відгук керівника, що засвідчуються підписом та печаткою установи).

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

Залучення роботодавців відбувається у формі: виїзних занять <http://surl.li/csksr>, відкритих лекцій, круглих столів, перегляду ОП, майстер-класів, вебінарів <http://surl.li/cskrq>.

Так за участю провідного фахівця Полтавадержпродспоживслужби у Полт. обл. Н.М. Катеринчук, нач. лабор. Полтавастандартметрології Н.Л. Ремізової було проведено майстер-клас для НПП і зво.

З метою залучення кращих викладачів на ОП, для викладання ОК 2 була запрошена д.т.н., проф. Тюрікова І.С., яка має відповідну базову освіту, напрям наук. досл., тему дисерт. роботи та є знаним фахівцем в Україні в галузі інновац. техн. харч. виробн., експертом НА за спец. 181 Харчові технології.

Для читання лекції з дисц. «Крафтові технології» зво СВО Магістр була запрошена д.т.н., проф. к-ри технології і організації ресторанного господарства КНТЕУ Т. Юдіна <http://surl.li/ceofl>; лекцію з дисц. «Методологія та організація наукових досліджень» прочитав к.т.н., завідувач Проблемної наук-досл. лабор. НУХТ А. Маринін <http://surl.li/cspgd>; в межах вивчення дисц. «Інноваційні харчові інгредієнти у технологіях харчової продукції» була проведена лекція д.т.н, проф. Державного біотехнологічного ун-ту Рижковою Т. М. <http://surl.li/csqwo>.

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

НПП, задіяні на реалізац. ОП Харчові технології, володіють сучасн. знаннями теорії та практики, застосов. сучасні форми, методи і технології навчання, які спрям. на підготовку фахівців, спроможних викон. складні наук.-дослідні, проф. і творчі завдання. ПДАУ сприяє розв. викладача через: тренінги, вебінари, спец. курси, організ. та провед. конференцій, зустрічей з практиками, участь в міжнар. проектах, де НПП обмінюються досвідом в проф. сфері. Між ПДАУ та іншими ЗВО уклад. договори про співпрацю. НПП проходять стажув. та підвищ. кваліф. у НУБП, НУХТ, ОНАХТ, ХДУХТ, ПУЕТ, а також на перероб. підприємствах <http://surl.li/csomo>. Міжнар. стажув. пройшли викладачі: Кайнаш А.П <http://surl.li/cwven> – Болгарія, Бараболя О.В. – Болгарія, Тюрікова І.С. – Польща, Дубова Г.Є. – Чехія, (табл. П2).

Направляється НПП на стажув. та проходж. підвищ. кваліф. наказом ректора <http://surl.li/cwveu>. На поч. кожного навч. року НПП обирає тему підвищ. кваліф., з переліку тем, запропонованих відділом із забезпечення освіти дорослих та інноваційного розвитку <http://surl.li/bcxjb>.

Моніторинг рівня професіоналізму здійсн. через провед. рейтинг. оцінюв. НПП <http://surl.li/bcxke>, відвід. відкр. занять, опитув. студ., аналізу наявних підвищ. кваліф., викон. публ. НПП, участі в проектах, семінарах, конф. ЗВО сприяє проф. розвитку НПП: закуповує нове облад., відкриває навч. лабораторії, наук.-дослід. лаборат., надає відрядж. на конф. та симпозиуми, провед. онлайн навчань, курсів, темат. зустрічей.

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

В ПДАУ функціонує система заохоч. НПП за досягн. у проф. та фаховій сферах. Розвиток виклад. майстер. і наук. ді-сті викладачів у фах. сфері стимул. адміністр. ПДАУ і профкомом Ун-ту шляхом матеріал. і нематеріал. заохочення. Зазначені види стимулюв. регламент. Колективним договором, Полож. про преміюв., надан. матеріал. допомоги праців. ПДАУ (<http://surl.li/bcxjs>), Правилами внутр. труд. розпорядку (<http://surl.li/bergn>), згідно яких фонд преміювання утворюється у розмірі виділених кошторисних призначень та наявної економії фонду оплати праці.

Заохоч. НПП за досягн. у фах. сфері здійсн. різними формами: стимулюв., преміюв., вручення нагород. Сумлін. виконан. проф. обов'яз. (високі досягн. в науков., навчальн. і вихов. роботі, зразкове викон. посад. обов'яз., високі результ. в рейтинг. оцінюв., отрим. призових місць зво в конкурсах і ін.) є підставою для їх заохочув. Установл. преміюв. в розмірі посад. окладу за публікацію в наукометр. базах WoS та Scopus. За особливі труд. заслуги НПП представляють у вищі органи до заохочення. За досягн. у наук. та наук.-педагог. ді-сті викладачі можуть отримати держ. нагороди, звання, грамоти і подяки Міністерств України, обл. держ. адміністр., обл. ради, департам. області, міської ради та виконавчого комітету, а також ректора університету. Так, фото гаранта даної ОП, проф. В. Сукманова представлено на стенді «Лауреати Державної премії України в галузі науки і техніки» у музеї ПДАУ.

Рівень виклад. майстерності враховується при конкурс. відборі, формув. навч. навантаж. тощо.

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

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

ПДАУ має достатні фінансові <http://surl.li/cwvir> та матеріал.-техн. ресурси (<http://surl.li/cwviv>) для викладання

дисц., включених до ОП. МТЗ ОП Харчові технології включає: навч. ауд., спец. лаборат. <http://surl.li/cwvja>, НДД «Субкритичні технології у харчових виробництвах», сертифікована науково-дослідна лабораторія якості зерна, спеціалізов. комп. класи, які обладнані відповід. тех. засобами. МТБ кафедр містить необхідні засоби навч., які забезпечують досягнення РН за ОП. Загалом навч.-матеріал. база ПДАУ включає: 5 навч. корпусів, гуртожитки, спорт. комплекс, їдальні, бібліотеку (книжков. фонд налічує до 400 тис. од. літ., що відповідає нормам книгозабезпеч. навч. літ.), серед них 5 період. видань та 78 найменувань літ. відпов. змісту ОП. Освітн. процес повністю забезпеч. навч.-метод. та наук. літ. на паперових та електрон. носіях, розміщених у фондах бібліотеки <http://surl.li/dbixj>, репозитарію та веб-ресурсів наукометрич. баз, в тому числі Scopus та Web of Science. Навч.-метод. забезпечення включає підручн., посібн., метод. вказівки до самост. роботи, виконання прак. та лабор. робіт, семін. занять, контенти з навч. дисц. Усі види навч.-метод. літ. відповідають навч. плану ОП, узгоджуються з робоч. прогр. дисц. У ПДАУ є 27 комп. класів. Усі корпуси ПДАУ підключені до мережі Інтернет, функціонують 50 зон Wi-Fi, управління освітнім процесом здійснюється з використанням можливостей АСУ ПДАУ: <https://asu.pdaa.edu.ua/>.

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

ПДАУ забезпечує: безоплатний доступ з во до інформ. ресурсів та інфраструктур, потрібних для навчання в межах ОП (Wi-Fi, особист. ел. кабінет, репозитарій, тощо). Соц. інфраструктура повністю задовольняє потреби студ.: їдальні, буфети, спорт. зали і майданчики. ПДАУ забезпечує студентам: проходження практик; прожив. в гуртожитку на період навчання, дає можливість брати участь у НДР, конф., виставках, конкурсах, тренінгах, представляти свої роботи для публікації; реалізувати академ. мобільність; брати участь в обговоренні та вирішенні питань удосконалення ОП, організації дозвілля, побуту, оздоровлення; формувати інд. освітню траєкторію; користуватися культурно-освітньою базою ПДАУ. Потреби відслідковуються проведенням опитувань, анкетувань <http://surl.li/cwvjpr>, бесід з кураторами. В університеті функціон. курси для поглибленого вивч. інозем. мови. з метою підготовки до ЄВІ при вступі до магістратури у 2021 році. В ПДАУ діє інститут омбудсмена учасників освітн. процесу. Основний обов'язок якого – забезпечення і захист прав та інтересів учасників освітн. процесу як у загальних питаннях, так і стосовно організації освітнього процесу <http://surl.li/cwvkkf>. Заходи для виявлення та врахування інтересів з во також реалізуються у рамках діяльності студ. сенату: <http://surl.li/cpjtt>, <http://surl.li/cwvkl>.

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

Питання забезпечення безпеки життя і здоров'я учасників освітн. процесу відображені в Стратегії розвитку ПДАУ на 2021-2025 роки. Сан.-тех. стан будівель і споруд ПДАУ відповідає необхід. умовам експлуатації, що підтвердж. Санітарним паспортом та Висновком головного управління держпраці у Полтавській обл. У них підтверджується необхідний тепловий, санітар. та протипожеж. режим. Щорічно надається інформ. про відповідність вимогам правил пожеж. безпеки та нормам з охорони праці. В ПДАУ проводиться інструктаж з БЖД та охорони праці як під час проведення занять, так і позааудиторного перебування (гуртож.). Складається графік відвідування гуртожит. НПП, під час яких проводяться бесіди про БЖД. На всіх поверхах навч. корпусів та гуртожитків наявні плани евакуації, вогнегасники тощо. Випадків порушень та травмувань на ОП не зафіксовано. В ПДАУ діє психол. служба: <http://surl.li/betad>. Вона надає доступні і якісні послуги у сфері практичної психології, спрямовані на збереження та зміцнення психіч. здоров'я учасників освітн. процесу; участь у забезпеченні адаптивного і комфортного освітн. простору для студ. молоді, здійснення психолого-педаг. підтримки становлення й розвитку особистості студ. Результати он-лайн анкетування <http://surl.li/cwvjpr> щодо безпеки та комфортності навчання в ПДАУ показали, що з во вважають освітнє середовище безпечним.

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

Освітня комунікація здійснюється через співпрацю викладача і з во в процесі освітньої діяльності, регулярне проведення інд., групових і масових форм наук. та виховн. роботи. Організаційна підтримка з во ОП Харчові технології постійно забезпечується на рівні деканату, к-ри, відповідальної за реалізацію ОП, кураторів та інших кафедр ПДАУ, які забезпечують реалізацію освітн. процесу на ОП. Індивідуальна взаємодія викладачів зі з во реалізується через Школу кураторства: Куратором магістрів ОПП Харчові технології є гарант даної Програми, проф. В. Сукманов. Комунікація здійснюється через спілкування куратора зі студ. не лише в ауд., а й поза навч. процесом, під час чергувань у гуртожитках, проведення лекцій, семінарів та бесід на різні соц. та орг. тематики (сфери охорони здоров'я, психологи та ін.). У центрі повсякденної уваги колективу к-ри, відповідальної за реалізацію ОП, є: організація і проведення ауд. занять зі студ., консультацій, контроль та аналіз успішності, допомога студ. у самостійному здобутті наук. знань та набутті практ. навичок. Інформаційна підтримка здійснюється через офіційний сайт ПДАУ, платформу Moodle, яка надає доступ до необхідної інф. про ОК, що викладаються на ОП; використання корпоративної електрон. пошти, використання можливостей АСУ ПДАУ, отримання інф. через комунікативні соц. мережі Instagram <http://surl.li/cwvms>, Viber, Facebook- сторінка групи факультету <http://surl.li/cwvmtu>. Консультативна підтримка здійснюється на всіх рівнях співпраці зі з во. Психолог. та соц. підтримка здійснюється психол. службою: <http://surl.li/betad> та омбудсменом учасників освітн. процесу <http://surl.li/bejjm>, в деканаті, холі навч. корпусу та гуртожитку існують скриньки довіри. Значний внесок у налагодження підтримки з во робить студ. рада ф-ту, допомагає покращувати умови для освітн. процесу: <http://surl.li/cwvmtg>.

Оцінювання задоволеності з во рівнем освітн., організ., інф., консульт. та соц. підтримки здійснюється шляхом

анкетування <http://surl.li/cwvjrp>, результати якого підтверджують високий рівень задоволеності зовнішнім рівнем всебічної підтримки (<http://surl.li/cwvjrp>).

Яким чином ЗВО створює достатні умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами? Наведіть посилання на конкретні приклади створення таких умов на ОП (якщо такі були)

У ПДАУ створюються умови для забезпечення прав і можливостей осіб з особливими освітніми потребами здобувати освіту з урах. їхніх індивід. потреб та інтересів. Реалізація прав на освіту для зовнішніх осіб з особливими освіт. потреб. передбачає: створення інклюзивного освіт. середовища; приведення території ПДАУ, будівель, споруд та приміщень у відповідність з вимогами держ. буд. норм, стандартів та правил; забезпеч. необхід. навч.-метод. матеріалами та інформ.-комунікац. технологіями для організації освіт. процесу: <http://surl.li/beezy>, <https://cutt.ly/mjAUIDC>. ПДАУ забезпечує підтримку для осіб з особливими потребами через кураторів академ. груп, психологічну службу, омбудсмена. Предбач. безпечне пересув. по прилеглий території, доступний заїзд у приміщення на інвалід. візках, відсутні пороги, наявні широкі двері та коридори, складні пандуси, кнопки виклику чергової. На території університету та в навч. корпусах наявні жовті смуги для людей зі слабким зором. Зарахування осіб з особлив. освіт. потребами до ПДАУ, здійснюються у порядку, встанов. центральним органом виконавч. влади у сфері освіти і науки та Правилами прийому до ПДАУ. Здобувачі із особлив. освіт. потреб. мають змогу навчатися за індивід. граф. На ОП осіб з особливими освітніми потребами немає.

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

В ПДАУ створені чіткі процедури попередження й вирішення ймовірних конфліктних ситуацій, які можуть бути пов'язані з дискримінацією, харасментом, корупцією тощо. Захист прав у сфері освіти в університеті відбувається відповідно до Положення щодо протидії булінгу (цькуванню) у ПДАУ, що містить порядок вирішення конфліктних ситуацій в освітній діяльності: <http://surl.li/befdy>, Положення про уповноважену особу з питань запобігання та виявлення корупції в Полтавському державному аграрному університеті <http://surl.li/bewgq>. Контроль за забезпеченням дотримання прав всіх учасників освітнього процесу здійснюється омбудсменом учасників освіт. процесу, представник омбудсмена та помічником омбудсмена - представником студентської спільноти): <https://cutt.ly/CjAIq4S>.

Діяльність омбудсмена учасників освітнього процесу ПДАУ гарантує забезпечення прав й попереджає порушення прав учасників освіт. процесу, сприяє розвитку правової культури, базується на принципах незалежності, справедливості, відповідальності, гуманності, відкритості, об'єктивності та доступності, а також взаємодії і співпраці з органами державної влади, органами місцевого самоврядування, їх посадовими особами, відповідальними за забезпечення і захист прав, свобод і законних інтересів людини.

Для звернення існує електронна форма: <http://surl.li/cwvny>.

Регулярно проводяться опитування щодо рівня комфортності навчання в ПДАУ:

<https://www.pdaa.edu.ua/content/opytuvannya>. У деканаті, холі навч. корпусі та гуртожитку є анонімні скриньки довіри, де можна залишити звернення для вирішення конфліктної ситуації; на офіційному сайті ПДАУ є телефони довіри <http://surl.li/szoу> та скринька довіри.

Психологічна служба ПДАУ <http://surl.li/svkl> надає метод., інформаційну підтримку кожному учаснику освітнього процесу; бере участь в організації підвищ. кваліфікації спеціалістів психолог. служби, їх атестації та проф.

зростання, кадровому забезпеченні психологічної служби; координує науково-дослідні, практичні дослідження за пріоритетними напрямками діяльності психологічної служби; бере участь в оцінюванні, прогнозуванні та формуванні освітньої політики в ПДАУ; впроваджує досягнення психологічної науки та передового досвіду <http://surl.li/csonj>.

В університеті визначено політику та процедури врегулювання конфлікт. ситуацій, пов'язаних з корупцією.

Інформація про прояви корупції, дискримінації з боку посадових осіб та працівників ПДАУ може бути повідомлена відповідно «Положення про порядок вирішення конфліктних ситуацій у ПДАУ» <http://surl.li/bevzz> в електронному або письмовому вигляді. Працює фахівець уповноважений з питань запобігання та виявлення корупції <http://surl.li/darvw>.

Під час реалізації ОП Харчові технології випадків виникнення конфліктних ситуацій зафіксовано не було.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм регулюються Положенням про організацію освітнього процесу в Полтавському державному аграрному університеті:

<http://surl.li/beesa>; Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті <http://surl.li/cctzp>; Методичними рекомендаціями з розроблення освітньої (освітньо-професійної, освітньо-наукової) програми I-III рівнів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті <http://surl.li/bhdvc>; Порядку проведення та організації опитування учасників освітнього процесу та зовнішніх стейкхолдерів у Полтавському державному аграрному університеті <http://surl.li/bgset> та відбувається

згідно із визначеною політикою університету та процедурами внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

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

Перегляд ОП відбувається щорічно з урахуванням пропозицій всіх учасників академічної спільноти та стейкхолдерів згідно Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті <http://surl.li/cctzr> та Методичних рекомендацій з розроблення освітньої (освітньо-професійної, освітньо-наукової) програми I-III рівнів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті <http://surl.li/bhdvc>. Моніторинг та періодичний перегляд ОП проводиться з метою підвищення якості підг. фахівців, їх конкурентоспроможності та привабливості на ринку освітніх послуг та відбувається не рідше одного разу на рік, за ініціативи гаранта освітньої програми; адміністрації Університету, НПП, що їх реалізують, та з урахуванням результатів їх моніторингу; періоду акредитації освітніх програм; станд. вищої освіти, професійних станд.; висновків та пропозицій роботодавців і зво при оцінці актуальності освітньої програми, її цілей, результатів навчання, компетентностей; місії та стратегії розвитку Університету. Моніторинг проводиться шляхом опитування зво та роботодавців, оцінюються наступні параметри ОП: мета та зміст програми, відповідність її сучасним вимогам потреб ринку праці, навч. навантаження зво, ефективність процедур оцінювання зво, задоволення потреб зво, освітнє середовище, відповідність програмних компетентностей та РН меті ОП. Освітній процес за ОП Харчові технології, здійснюється з 2021 року. Програма переглядалась на початку 2022 року. Було розроблено проєкт ОП для 2022 року набору та оприлюднення його для обговорення на сайті ПДАУ (<http://surl.li/csknn>). З урахуванням побажань та рекомендацій стейкхолдерів (академічної спільноти, зво, роботодавців) та обговорень їх із робочою групою до проєкту внесені зміни, які відображені в таблиці «Узагальнення пропозицій та зауважень стейкхолдерів» (<http://surl.li/csknv>) ОП Харчові технології другого (магістерського) рівня вищої освіти» та розміщена на сторінці сайту університету (<http://surl.li/cwvpd>) ОПП 2022 року затверджено наказом ректора.

РН в розробленій ОП повністю відповідають вимогам станд. вищої освіти. РН 1...11 (Роз. VI Стандарту) у повному обсязі відображені в ОП і забезпечуються обов'язковими компонентами. Для поглиблення професійних знань в ОП передбачено додаткові СК 7, 8 та РН 12, 13. Матриця відповідності РН та освітніх компонентів наведена у розділі 5 даної ОП. РН, зазначені в ОП, досягаються змістовним наповненням визначених ОК, їх обсягами та методами навчання і оцінювання. В перелік вибіркового дисц. включено нові ОК «Безпечність продовольчої сировини і харчових продуктів на основі принципів НАССР» та «Нетрадиційна сировина та інгредієнти в технологіях харчових продуктів», яка сприяє поглибленню фах. знань.

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

Зво, згідно Порядку провед. опит. учасників освіт. проц. <http://surl.li/bgset> були залучені до проц. формув. ОП шляхом опитув., бесід, участі в засід. роб. групи зі стейкхол. при розгляді проєкту ОП, на засід. студ. ради фак-ту. У розробці ОП приймали участь зво Зозуля К (2021 рік) та Ліхоліп І. (2022р.). У проєкті ОП 2021 р. були врах. побажання Зозулі К., перенести у вибірково. дисц. НД «Експертиза харч. прод.», а ОК10 «Сучасні методи досл. сир-ни та харч. прод.» - до основних дисц.; НД «Іноземна мова (за проф. спрям.)» подати в редакції «Ділова іноз. мова», <http://surl.li/cwvpi>.

Зво В. Мірошник та І. Ліхоліп, які мають практич. досвід., у своїх відгуках на ОП 2022 року набору підкреслили позит. риси даної ОП (<http://surl.li/cskrh>), результ. опитув. зво також врахов. при перегляді ОП. Анкети містять пит. щодо очікувань зво. від навч., організ. освітн. процесу, якості освітн. послуг, рівня виклад., власного ставл. до нав. та ін. <http://surl.li/cwvjр>. Опитув. провед. через Кабінет студента в АСУ ПДАУ <https://asu.pdau.edu.ua/>. Рез. опитувань врахов. для оновл. ОК <http://surl.li/cwvjр>, розгляд. на засід. каф. та Ради з якості вищої освіти спеціал. <https://cutt.ly/UZvR9mv>. Відділом монітор. та забезп. якості освіти провед. опит. зво щодо якості освіт. ді-сті; оцінюв. зво рівня викладання НД, а також особистих та проф. якостей викладачів. Навч. відділом провед. опитув. щодо процед. вибору НД, якості практич. підгот. Результ. опит. узагал. та надаються деканам фа-тетів, керівн. ун-ту, оприлюд. на сайті ун-ту <http://surl.li/cwvjр>

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

Студ. самовряд. бере участь у процед. внутр. забезп. якості ОП, щодо її розробки та перегляду. У своїй діяльності воно керується Положенням про студентське самоврядування ПДАУ: <http://surl.li/cdoib>. Діяльність органів студ. самовряд. спрямована на удосконалення освітн. процесу, підвищ. його якості, забезп. виховання, патріотизму, духовності та культури, формув. активної соціальної позиції зво. Органи студ. самовряд. Ун-ту мають право: брати участь в обговоренні та вирішенні питань удосконалення освітн. процесу, науково-дослідної роботи, призначення стипендій, організації дозвілля, оздоровлення, побуту та харчування студентів; брати участь у заходах щодо забезпечення якості вищої освіти. Представники органів студ. самоврядування беруть участь у роботі Вченої ради ПДАУ, Ради з якості вищої освіти ПДАУ, вченої ради ф-ту ТВППТ, в робочих групах з розроблення ОП, що дозволяє отримувати зворотній зв'язок та розглядати питання щодо якості організації навч. процесу, навчально-виховної роботи, вдосконалення навч. планів, робочих програм та практичної підготовки зво. Члени студ. ради ф-ту разом із працівниками Навчально-наукового центру забезпечення освітньої діяльності та якості освіти приймають участь у анкетуванні зво <http://surl.li/cwvjр>.

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, як роботодавці безпосередньо або через

свої об'єднання залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості

Участь у проц. періодич. перегляду ОП представ. підприєм. як партнерів та потенц. роботодавців підтвердж. договорами про співпрацю, деякі з них входять до складу робочої групи <http://surl.li/cwxsd>; <http://surl.li/cwxsi>; <http://surl.li/cwxsv>. В межах співпр. роботодавців: здійсн. реценз. ОП: <http://surl.li/cwxtr>, <http://surl.li/cwxty>, консул. НПП, провод. тренінги для зво, беруть участь у круглих столах і конферен. <http://surl.li/cspir>; <http://surl.li/csquo>. Проект ОП розміщ. на сайті Університету: <http://surl.li/bcwuy> для отрим. рекомендацій від стейкхолд. про удосконалення та постійн. перегл. з метою підгот. та випуску фахів., які корист. попитом на ринку праці. Всі пропоз. та зауваж. були розгл. на засід. к-ри ХТ і РЯ спеціал. та врах. при перегл. ОП на наступ. рік набору, результ. зауваж. та пропоз. занесені до відповід. табл.: <http://surl.li/csknv>. Спільн. рішен. виклад. ЗВО та стейкхолд. до ОП було відредаг. СК 8 та ПРН 13. В ОП врахов. зауваж. начальн. наук.-дослід. центру випроб. харч. прод. ДП «Полтавастандартметрологія» щодо розшир. списку професій згідно з ДК 003:2010. Внесені зміни до матриць відповід. програм. компетентностей компонентам ОП та забезпеч. РН відповід. компонентами ОП до ОК 7 та 12 за рекомендацій О. Іванова та М. Зось-Кіора. Врахов. всі пропозиції А. Кайнаш та Н. Будник. З урахув. думки стейкхолд., зокрема С. Тодорової Дамянової, у перелік вибірк. дисц. була введена ОК «Безпеч. продовол. сиров. і харч. прод. на основі принц. НАССР».

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

В університеті працює Відділ сприяння працевлаштуванню студентів і випускників <http://surl.li/bfcoz>, метою якого є надання допомоги зво і випускникам Університету у плануванні професійної кар'єри та сприяння їх працевлаштуванню, а також адаптації їх до практич. діяльності; підтрим. подальших зв'язків з випускниками У-ту, здійснення монітор. їх кар'єри та соціал. партнерство з роботодавцями. Цей відділ щорічно проводить опитування майбутніх випускників (<http://surl.li/cwuek>) з періодичним моніторингом кар'єрного шляху. На сторінки сайту даного відділу роботодавці можуть самостійно запропонувати вакантну посаду майбутнім випускникам <http://surl.li/cwuey>. Також питан. працевлаш. та збором інформації щодо кар'єрного шляху займаються деканат ф-ту ТВППТ та керівники кваліф. робіт. Процедура збирання інф. щодо працевлаш. та кар'єр. росту вип. провод. шляхом їх опитування <http://surl.li/cwvjr>.

Дана акредитація є первинною, тому випуск. СВО Магістр Харчових технологій у ПДАУ відсутні, але на к-рі Харчових технологій відпрац. практика відстеж. кар'єр. шляху та працевлаш. випускн. ОП СВО Бакалавр через керівників кваліф. робіт, шляхом опитув. під час традиц. зустрічей випускн., а також через соціал. мережі: Facebook – група «К-ра харчових технологій» <http://surl.li/cwygm>, Instagram – сторінка «food_technology.pdau» (<http://surl.li/cwyhd>).

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

Згідно Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті <http://surl.li/cctzr> внутрішнє забезпечення якості ОП та/або освітн. діяльн. з реалізації ОП покладено на Навчально-науковий центр забезпечення освітн. діяльн. та ЯО <http://surl.li/cwuyi>. Одним із першочергових завдань якого є щоріч. монітор. та аналіз ОП ун-ту, а також результ. акредитацій ОП з метою підвищ. якості освітн. діяльн. в ун-ті. Результ. цієї роботи викладені у відповідних презентаціях <http://surl.li/cwyir>; <http://surl.li/cwyiv>; <http://surl.li/cwyiy>, <http://surl.li/cwyjc>. Для покращ. змісту ОП та підвищ. ЯО ді-сті центром розробл. план заходів щодо підвищення якості освітньої діяльності в Університеті за освітніми програмами на 2021-2022 н.р. <http://surl.li/cwuka>. Одним із завдань центру є аналіз Проекту ОП із внесенням рекомендацій робочій групі. Протягом 2021-2022 н.р. гарантом ОП проводився моніторинг складових ОП (компетентностей і відповідності їх стандарту; РН, сформованих в ОП та співставлення їх з результ. навч., передбачених стандарт. вищої освіти, форм та методів навч., форм контр. заходів та критеріїв оцінювання навч. досягнень; інформ. забезпеч. освітн. діяльн.; стану метод. та організ. забезпеч. проведення практик). За результатами було надано рекомендації щодо введення до складу розробників ОП зво за СВО «Магістр»; доповнити ОП розділами «Вимоги до наявності системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти» та «Перелік нормативних документів, на яких базується освітня програма»; переглянути методи навч., які будуть використані у процесі проведення навч. занять і, за потреби, розширити їх з метою забезпеч. високої ЯО процесу. Постійно проводиться моніторинг рівня проф. і наукової активності викладачів, відповідно до якого НПП надаються рекомендації постійно розвиватись професійно за різними формами, видами; моніторинг співпраці з роботодавцями, за результатами якого рекомендовано планувати заходи в напрямку удосконалення освітніх програм та оперативно розміщувати інформацію про проведені заходи на сайті ПДАУ, сторінці Facebook та інших соціал. мережах.

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

Акредитація ОП Харчові технології СВО «Магістр» є первинною, тому результатів зовнішнього забезпечення якості вищої освіти немає. Під час функціонування ОП враховуються пропозиції стейкхолдерів: (<http://surl.li/cwxtr>, <http://surl.li/cwxty>, <http://surl.li/cwylh>). Крім цього, Навчально-науковим центром забезпечення освітньої діяльності та якості освіти, після аналізу усіх акредитованих ОП в ПДАУ розроблений План заходів щодо підвищення якості освітньої діяльності в Університеті за освітніми програмами на 2021-2022 н.р. <http://surl.li/cwuka>. У відповідності до висновків та рекомендацій експертних комісій узагальнених в даному плані були здійснені наступні заходи: розширено наукову тематику кафедри, зво більш активно залучаються до науково-дослідної роботи та написання наукових робіт (статей, тез); розширено географію співпраці з суб'єктами підприємницької діяльності регіону щодо

набуття професійних практичних навичок під час проходження практик; удосконалено організаційно-методичну роботу з підготовки електронних версій КНМЗ навч. дисц. ОП; активізовано залучення роботодавців до проведення навч. занять. Крім цього на сайті Університету, після кожної акредитації ОП, розміщуються звіти результатів акредитаційної експертизи та висновки галузевих експертних рад <https://www.pdau.edu.ua/content/akredytaciya>, зауваження та рекомендації яких узагальнюються відділом моніторингу та забезпечення якості освіти й обговорюються на НМР Університету. Зауваження та рекомендації враховувалися при удосконаленні ОП Харчові технології, а саме: розроблені силабуси ОК за уніфікованою формою; ОК не перевантажені РН; посилена наукова активність НПП, що викладають на ОП (таблиця 2); поповнено перелік інф. джерел у робочих програмах та силабусах науковими публікаціями та методичними рекомендаціями з вивчення ОК; активізовано стажування та підвищення кваліфікації викладачів, задіяних в реалізації в ОП <http://surl.li/cxlrq>. У кінці навчального року здійснено аналіз результатів виконання Плану заходів щодо підвищення якості освітньої діяльності в Університеті за освітніми програмами на 2021-2022 н.р. <https://cutt.ly/iZvYkEx>.

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

Академ. спільнотою систематично проводиться робота щодо внутрішнього забезпечення якості ОП. До процедур внутрішнього забезпечення якості ОП залучені: адміністрація у-ту, ННЦ забезпечення освітн. діяльності та якості освіти, ННЦ інформаційно-комунікаційних освітн. технологій та освіти дорослих, Група сприяння академічній доброчесності, юридичний відділ, Вчена рада ПДАУ, голови науково-методичних рад спеціальностей, НПП, залучені до реалізації ОП, студентство тощо. Усі члени академ. спільноти постійно здійснюють моніторинг якості ОП у відповідності до регламентованих Положеннями у-ту процедур. Зокрема, ведеться постійний перегляд ОП (гарант ОП та група забезпечення освітньої програми, студентство), удосконалюється та оновлюється зміст ОК (НПП, залучені до реалізації ОП), проводяться опитування з во та моніторинг рівня професійної активності НПП ОП (НПП, ННЦ забезпечення освітн. діяльності та якості освіти, ННЦ інформаційно-комунікаційних освітніх технологій та освіти дорослих, відділ кадрів), забезпечення дотримання принципів академ. доброчесності з во та НПП У-ту (Група сприяння академічній доброчесності, комісія з етики та управління конфліктами) тощо. Учасники академічної спільноти інших українських та закордонних ЗВО змістовно залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП через рецензування Проєктів ОП та роботи у складі робочої групи з розробки проєкту ОП.

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

Згідно Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в ПДАУ <http://surl.li/cctzp>, структур. підрозд. ПДАУ у контексті здійснення процесів і процедур ВЗЯО є: ННЦ забезпеч. освітн. діяльн. та ЯО <http://surl.li/cwyii> зі своїми структурними підрозділами: навч. відділ <http://surl.li/cwupa> (планування, орг. та реаліз. освітн. процесу); відділ моніторингу та забезпеч. ЯО <http://surl.li/chvag> (забезпеч. ефективності функціонування ВЗЯВО ПДАУ, аналіз навч-метод. забезпеч. освітн. процесу, моніторинг ефективності с-ми оцінювання навч. досягнень); ННЦ інформ.-комунікац. освітн. техн. та освіти дорослих зі своїми навч. відділами: інф-комунікац. обслуг-ня; забезпеч. інф. та інновац. освітніх техн.; розробки та впровадження сучасного прогр. забезп.; забезп. освіти дорослих та інновац. розвитку <http://surl.li/cwynm> (забезпеч. ефект. функціон. інф. освітніх техн., АСУ ПДАУ, підтримка інф. забезпеч. ПДАУ, орг. та коорд. підв. кваліф. НПП); відділ сприяння працевлаштуванню студ. і випускників <http://surl.li/bfcoz> (провед. заходів, що сприяють працевл-ню); к-ра ХТ, відповідальна за реалізацію ОП <http://surl.li/csomo> (форм. та реаліз. освітн. процесу за ОП, форм. якісного кадр. складу забезп. ОП, реаліз. проф. розвитку НПП, якісна підготовка фахівців); ВК <http://surl.li/cwyob> (прийняття на роботу НПП) та у відповідності посад. інструк. НПП. Важливу роль у всіх процесах, пов'язаних з системою ВЗЯВО, належить студ. самоврядуванні: <http://surl.li/cpjtt>.

9. Прозорість і публічність

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

Права та обов'язки учасників освітнього процесу регулюються нормами чинного законодавства України, а також рядом внутрішніх документів і положень, а саме: Статутом ПДАУ, Колективним договором ПДАУ, Правилами внутрішнього трудового розпорядку, Положенням про омбудсмена учасників освітнього процесу, Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в ПДАУ, Положенням про організацію освітнього процесу в ПДАУ, Кодексом академічної доброчесності ПДАУ, Кодексом про етику викладача та здобувача вищої освіти ПДАУ, Положенням про забезпечення права на вибір з во навчальних дисциплін в ПДАУ, Положенням про академічну мобільність учасників освітнього процесу в ПДАУ та іншими.

Зазначені документи розміщені на офіційному сайті ПДАУ, а також у паперовому вигляді знаходяться в юридичному відділі, в деканатах, на кафедрах та у внутрішній базі АСУ ПДАУ: (<http://surl.li/cdonl>, <http://surl.li/sxbo>).

Інформування студентів про діючі нормативні документи ПДАУ, відбувається на зустрічах з викладачами кафедри ХТ упродовж перших тижнів навчання та спілкуванні з куратором академгрупи протягом всього терміну навчання. Також з во в будь-який час може звернутись до деканату, де йому нададуть інформацію про наявні нормативні документи ПДАУ та способи ознайомлення з ними.

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

<http://surl.li/csknn> .

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

<http://surl.li/cwvpd> , <http://surl.li/cysfr> .

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони:

1. В ОП внесені додаткові СК та РН, спрямовані на поглиблення професійних знань з во, зокрема на формуванні вмінь науково обґрунтовувати та розробляти технології органічних, екологічно чистих продуктів з використанням регіональної сировини; розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових продуктів, що відповідають вимогам національних та європейських стандартів.
2. ОП Харчові технології забезпечує комплексний підхід при підготовці кваліфікованого фахівця – технолога харчових виробництв, здатного бути конкурентоспроможним на ринку праці. Науково-педагогічний склад, який забезпечує підготовку здобувачів вищої освіти за ОП, відповідає ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності.
3. Участь викладачів, які забезпечують ОП у міжнародному проекті ЕРАЗМУС+КА2.
4. Участь міжнародної академічної спільноти у рецензуванні Проекту ОП.
5. Проведення лекційних занять із запрошенням провідних фахівців та науковців галузі, врахування пропозицій та зауважень стейкхолдерів та ЗВО при перегляді ОП.
6. Участь з во у міжнародних та всеукраїнських наукових заходах.
7. ОП Харчові технології має науково-практичну спрямованість. Підготовка фахівців проводиться як в умовах кафедр, так і в установах наукового спрямування та підприємствах харчової промисловості. Прослідковується позитивна динаміка до збільшення набору з во. Контингент з во набору 2021 р. становив 5 осіб. У 2022 р. плановий контингент становить: за денною формою навчання - 40 осіб, з них 15 осіб - за рахунок коштів державного бюджету; за заочною формою навчання - 10 осіб .
8. Цілі ОП відповідають вимогам стандарту вищої освіти, місії і стратегії розвитку ПДАУ на період 2021-2025 роки та Стратегії розвитку Полтавської області на період 2021-2027 роки.
9. Стан матеріально-технічної бази кафедр університету та інформаційне забезпечення ОП відповідає вимогам підготовки здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня.
10. Наявність філії на базі «Білоцерківської агропромислової групи».
11. Високий рівень наукової активності науково-педагогічних працівників, які реалізують ОП, підтверджений наявністю публікацій, що індексуються науково-метричними базами Scopus та Web of Science.
12. Системне використання засобів інформаційно-комунікаційних технологій дистанційного навчання (платформи Moodle, сервісів Google Meet, Zoom при реалізації ОП) сприяє максимально ефективному досягненню РН та частково пом'якшує негативний вплив пандемії та військового стану на реалізацію освітнього процесу.
13. Показники успішності та якості навчання магістрів за даною ОП є достатніми.

Слабкі сторони:

1. Обмежені можливості постійного оновлення матеріально-технічної бази лабораторій сучасним обладнанням.
2. Недостатній рівень міжнародної наукової активності учасників освітньої діяльності та міжнародної мобільності з во.
3. Відсутність з во серед учасників міжнародних проектів.
4. Відсутність дуальної освіти.

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

Розвиток ОП Харчові технології буде базуватися на подальшому розвитку сильних сторін та усуненні слабких, виявлених за результатами проведеного самоаналізу.

Перспективами розвитку ОП є:

1. Прискорити інтегрування ОП у європейський освітній простір. Залучити представників міжнародної академічної спільноти до участі у освітньому процесі.
2. Продовжити роботу з інтеграції змісту ОК провідних європейських ЗВО технологічного спрямування зі змістом ОК ОП Харчові технології при їх оновленні.
3. Поглибити вивчення професійної іноземної мови, зокрема, англійської, науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти, налагодити продуктивну співпрацю з іноземними партнерами щодо академічного та практичного обміну досвідом.
4. Поширювати використання інноваційних елементів викладання в контексті викликів сьогодення (он-лайн та дистанційних технологій навчання). Постійно оновлювати лабораторне забезпечення в навчально-наукових лабораторіях ПДАУ з метою залучення та заохочення з во до наукової діяльності на ОП.

5. Створити нові науково-дослідні та навчально-наукові лабораторії, спеціалізовані для певної галузі харчової промисловості.
6. Запровадити елементи дуальної освіти.
7. Реалізувати міжнародну академічну мобільність з во в межах заключених договорів.
8. В процесі реалізації проекту ЕРАЗМУС+ максимально залучати стейкхолдерів та з во.
9. Активніше залучати з во до наукових досліджень, участі у конкурсах та олімпіадах, наукових проєктах.
8. Створювати нові та розвивати існуючі наукові школи.
9. Розширювати географію співробітництва з установами наукового спрямування та підприємствами харчової промисловості.
10. Поширювати практику проведення виїзних занять зі з во в сучасних наукових установах та лабораторіях провідних підприємств харчової промисловості Полтавщини.

Запевнення

Запевняємо, що уся інформація, наведена у відомостях та доданих до них матеріалах, є достовірною.

Гарантуємо, що ЗВО за запитом експертної групи надасть будь-які документи та додаткову інформацію, яка стосується освітньої програми та/або освітньої діяльності за цією освітньою програмою.

Надаємо згоду на опрацювання та оприлюднення цих відомостей про самооцінювання та усіх доданих до них матеріалів у повному обсязі у відкритому доступі.

Додатки:

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

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

Шляхом підписання цього документа запевняю, що я належним чином уповноважений на здійснення такої дії від імені закладу вищої освіти та за потреби надам документ, який посвідчує ці повноваження.

Документ підписаний кваліфікованим електронним підписом/кваліфікованою електронною печаткою.

Інформація про КЕП

ПІБ: Аранчій Валентина Іванівна

Дата: 22.09.2022 р.

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Захист кваліфікаційної роботи	підсумкова атестація	<i>МВ на виконання Маг роб ХТ 22.pdf</i>	CNmHX1Iif7intokwtr3Kv7DM0okPi+26eeazUe+fAKA=	Мультимедійний проектор та ноутбук (відділ технічного супроводу).
Підготовка кваліфікаційної роботи	підсумкова атестація	<i>МВ на виконання Маг роб ХТ 22.pdf</i>	CNmHX1Iif7intokwtr3Kv7DM0okPi+26eeazUe+fAKA=	Матеріали з науково-дослідної та переддипломної практик, нормативна документація, Міжкафедральна науково-дослідна лабораторія «Субкритичні технології у харчових виробництвах», акредитована науково-дослідна лабораторія якості зерна імені Г.П. Жемели, навчально-наукова лабораторія технології молока і молочних продуктів, експертний центр «Milk Local Product»..
Переддипломна практика	практика	<i>НПП_магістр 2022.pdf</i>	YB1vCd1MfbB7/UQZiNyWzoLlaA7rmlYThH/ksckhNww=	Мультимедійний проектор, проєкційний екран, ноутбук, наявність мережі Wi-Fi: аудиторний фонд кафедри ХТ. Міжкафедральна науково-дослідна лабораторія «Субкритичні технології у харчових виробництвах», акредитована науково-дослідна лабораторія якості зерна імені Г.П. Жемели, навчально-наукова лабораторія технології молока і молочних продуктів, експертний центр «Milk Local Product».
Науково-дослідна практика	практика	<i>НПП_магістр 2022.pdf</i>	YB1vCd1MfbB7/UQZiNyWzoLlaA7rmlYThH/ksckhNww=	Мультимедійний проектор, проєкційний екран, ноутбук, нормативна та технічна документація на харчові продукти, аудиторний фонд кафедри ХТ, наочні матеріали. Міжкафедральна науково-дослідна лабораторія «Субкритичні технології у харчових виробництвах», акредитована науково-дослідна лабораторія якості зерна імені Г.П. Жемели, навчально-наукова лабораторія технології молока і молочних продуктів, експертний центр «Milk Local Product».
Управління розвитком харчових підприємств	навчальна дисципліна	<i>sylabusurhp22-23.pdf</i>	C/Y5Og85iPCmKl9nt28GnqgpadxmLmlqN1oguRamm6g=	Мультимедійний проектор, проєкційний екран, ноутбук.
Технології органічних харчових продуктів	навчальна дисципліна	<i>sylabustohp2022-2023.pdf</i>	IUX0zUstJGAK6yjCpXHNooiqilc2LpE+PTXtQ6jBE60=	Проектор «Epson S5», екран «Seren»; ноутбук «Acep». Центрифуга лабораторна – 2 шт.; електрична плітка – 2 шт.; овоскоп; холодильник; термостат; рН-метр (м'ясний); рефрактометр; мікроскоп лабораторний; ультратермостат універсальний ТУР UTU ZN-68/C ZP-D3-98; емульсатор з шт.; м'ясорубка електрична; м'ясорубка ручна; ареометр;

				мікрохвильова піч; конвекційна піч; фотоколориметр; ваги аналітичні; ваги технічні; ваги електронні; шафа витяжна; шафа сушильна; коптильна установка; термометр електронний; водяна баня; апарат Чижової; титрувальна установка; люміноскоп «Еней»; набір столового посуду, набір лабораторного посуду; аналізатор молока ультразвуковий «Екомілк»; аналізатор якості молока «Лактан 1-4»
Сучасні методи дослідження сировини та харчових продуктів	навчальна дисципліна	<i>syllabusmdshp2022-2023.pdf</i>	/nc8+LZCx6DvMFxeAhsTKtA2kMAuijFXIj7of+ZRBO8=	Центрифуга лабораторна – 2 шт.; електрична плітка – 2 шт.; жиромір; холодильник; рН-метр (м'ясний, молочний); рефрактометр; мікроскоп лабораторний; предметні й покривні скельця; екскатор - 2 шт.; м'ясорубка електрична; м'ясорубка ручна; овоскоп; ваги аналітичні; ваги технічні; ваги електронні – 2 шт.; шафа витяжна; шафа сушильна – 2 шт.; термометр електронний; водяна баня; апарат Чижової; рефрактометр молочний АМ-2; аналізатор молока ультразвуковий «Екомілк»; аналізатор якості молока «Лактан 1-4»; люміноскоп «Еней»; емульсатор – 3 шт.; титрувальна установка; набір столового посуду; набір лабораторного посуду; хімічні реактиви; обчислювальна техніка; нормативна та технічна документація; проектор «Epson S5»; екран «Screen»; ноутбук «Asep»
Планування експериментів та аналіз результатів	навчальна дисципліна	<i>syllabusplanuвання 22-23.pdf</i>	Kcb4Qt+GJH7+Z5SZh/K429rNKVmjtpJJPV2qvAJFro=	Мультимедійний проектор «Epson S5»; екран «Screen»; ноутбук «Asep»; нормативна, технічна та патентна документація. Комп'ютерні класи: ауд. 440 – 10 ПК; ауд. 507 – 14 ПК. Міжкафедральна науково-дослідна лабораторія «Субкритичні технології у харчових виробництвах», акредитована науково-дослідна лабораторія якості зерна імені Г.П. Жемели, навчально-наукова лабораторія технології молока і молочних продуктів, експертний центр «Milk Local Product».
Міжнародні та національні системи захисту інтелектуальної власності	навчальна дисципліна	<i>syllabusintelektvlasnist.pdf</i>	CM1FluU6Cp7MUm84iJAK2nAGiX3HQ8b1C6+oxiJP23E=	Мультимедійний проектор, проекційний екран, ноутбук, комплекс міжнародних та вітчизняних нормативно-правових актів у сфері захисту інтелектуальної власності
Міжнародні та національні системи забезпечення якості харчових продуктів	навчальна дисципліна	<i>syllabusmizhnartanacsystemyzyahp22-231.pdf</i>	ycZW2mZlCsETyM4LwH9iMhgAPcmIONzrlpdF7lw7c7w=	Мультимедійний проектор «Epson S5»; екран «Screen»; ноутбук «Asep»; законодавча, нормативна, технічна документація. Комп'ютерні класи: ауд. 440 – 10 ПК; ауд. 507 – 14 ПК.
Методологія та організація наукових досліджень	навчальна дисципліна	<i>syllabus22-23mond.pdf</i>	jxbC22Ljiv9nDrxfiGBkE4wKqMLWluDH62VwZv155E=	Мультимедійний проектор «Epson S5»; екран «Screen»; ноутбук «Asep»; нормативна,

				технічна та патентна документація. Комп'ютерні класи: ауд. 440 – 10 ПК; ауд. 507 – 14 ПК.
Курсова робота «Інноваційні технології харчових виробництв»	курслова робота (проект)	MP з виконання KP з ITXB_.pdf	OMBgzrwUnMrJMdu3thzfo46REDUoNuOKimeugi9Eh58=	Мультимедійний проектор «Epson S5»; екран «Screen»; ноутбук «Asep»; законодавча, нормативна, технічна та патентна документація; фонд науково-технічних інформаційних джерел бібліотеки університету
Крафтові технології	навчальна дисципліна	sylabuskraftovitehno logiyi.pdf	fMrOfNxxUZKJJzW EYK6ZUW7KWg8ZhuPv6XcPrgSiSVM=	Мультимедійний проектор «Epson S5»; екран «Screen»; ноутбук «Asep»; нормативна, технічна та патентна документація. Комп'ютерні класи: ауд. 440 – 10 ПК; ауд. 507 – 14 ПК. Прес для виготовлення макаронних виробів; лист оцінювання якості хліба -15 шт.; форми для випічки хліба – 30 шт.; луцильник Городецького; тубусний бутиль; міксер; ареометр – 2 шт.; рефрактометр; гідравлічний прес, водяна баня; ємкості для зволоження зерна – 5 шт.; сепаратор ЗЛС; спиртові пальники – 10 шт.; секундомір; сигнальний годинник – 3 шт.; прилад для виміру формостійкості хліба; прилад для виміру об'єму хліба; ВДК-1 – 2 шт.; електровологомір; піч; млин; альвеограф; фаринограф; ексикатор – 5 шт.; сушильна шафа, термостати – 2 шт.; електрична плитка; ПЧП -99; фаринотом; діафанаскоп ДСЗ -2; пурка ПХ -1 – 2 шт.; ваги – 7 шт.; пісок, фільтри, штангельциркулі, лійки, набір лабораторного та кухонного посуду
Інноваційні технології харчових виробництв	навчальна дисципліна	sylabusinnovacthv22 -23end.pdf	T2toSFHORLP6biuiew8EXBirlCbGHRhPhiB4LDhYHwA=	Мультимедійний проектор «Epson S5»; екран «Screen»; ноутбук «Asep», нормативна, технічна та патентна документація; технічні ваги, м'ясорубка ручна; ареометр; рефрактометр; набір віскозиметр; холодильник; плитки електричні – 4 шт.; гідравлічний прес; мікрохвильова піч; конвекційна піч; фотоколориметр – 2 шт.; ваги аналітичні; ваги технічні; ваги електронні; шафа витяжна; шафа сушильна; термометр електронний; водяна баня; апарат Чижової; установка для титрування - 2 шт.; реактор високого тиску РВД-2-500; набір столового та кухонного посуду та приладдя, набір лабораторного посуду; набір реактивів
Ділова іноземна мова	навчальна дисципліна	sylabusdiloaangliyskaht.pdf	WYEcs1OX1K9BFJ59 agk8zMB59EEgij9dR ZnXwwWXRNA=	Ноутбук, мультимедійний проектор
Моделювання та оптимізація харчових систем та технологій	навчальна дисципліна	sylabusmodelyuvann yataoptymizaciyasystemht.pdf	+09SvbB/L5b/3digOI NTbRYrGzr6CEipwo jzH4eXamk=	Мультимедійний проектор, проекційний екран, ноутбук, програмне забезпечення, аудиторний фонд кафедри ХТ, комп'ютерний фонд факультету

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

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

ID викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
376024	Тюрікова Інна Станіславівна	Доцент (0,25 ст.), Сумісництво	Технології виробництва і переробки продукції тваринництва	Диплом доктора наук ДД 009755, виданий 26.02.2020, Диплом кандидата наук ДК 004455, виданий 13.10.1999, Атестат доцента о2ДЦ 014661, виданий 16.06.2005, Атестат професора АП 003903, виданий 07.04.2022	21	Інноваційні технології харчових виробництв	Вища освіта: Полтавський кооперативний інститут 1993. Спеціальність: технологія консервування. Науковий ступінь: кандидат технічних наук. Спеціальність: технологія консервованих продуктів. Науковий ступінь: доктор технічних наук. Спеціальність: технологія харчових продуктів. Вчене звання: доцент кафедри технології та організації харчових виробництв. Тема кандидатської дисертації: «Розробка технології антоціанових барвників з ягід бузини чорної». Тема докторської дисертації: «Наукове обґрунтування і розроблення технології напоїв резистентної дії з використанням волоського горіха». Підвищення кваліфікації: 1. Стажування у Центральноевропейській Академії Навчань та Сертифікації (CEASC) у співпраці з Університетом Суспільних наук (UNS), м. Лодзь (Польща) з 22 грудня 2020 р по 04 лютого 2021 р. за програмою «Міжнародна кар'єра науковця та управління науковими проектами» 180 год (сертифікат №2021/02/0020.21). 2. Стажування в Інституті соціальних та економічних ініціатив на базі Університету Аннамалай (Індія) з

22 квітня 2021 р. по 30 червня 2021 р. за програмою «Написання та публікація наукових досліджень: сучасна специфіка та глобальні можливості» 60 год (сертифікат №УІ 01-06.30.21.0.21).

3. «Експерт з акредитації освітніх програм: онлайн тренінг» (сертифікат Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти від 12.01.2021 р.).

4. Онлайн тренінг «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач» (сертифікат, наданий за підтримки Міністерства аграрної політики та продовольства України від 16.08.2021 р.).

5. Онлайн тренінг «Стандартизація та євроінтеграція. Взаємодія національного органу стандартизації з технічними комітетами України» ДП «Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості» (сертифікат учасника).
Інші тренінги та семінари, які підтверджено сертифікатами учасника.

6. Менеджер системи управління безпекою харчових продуктів за ISO 22000:2018 (сертифікат № МСУБХП.004/2).
Публікації:
1. Тюрікова І.С., Наконечная Ю.Г. Розроблення харчових раціонів резистентної дії. Науковий вісник ПУЕТ (Серія "Технічні науки"). Полтава: ПУЕТ, 2018. №1. С. 64-71 (Index Soranicus).
2. Тюрікова І.С. Методологія проектування безалкогольних напоїв резистентної дії. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації:

наук. збірник. Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2018. Вип.1. С. 88-97 (Index Copernicus)

3. Тюрікова І.С., Наконечная Ю.Г. Обґрунтування моделі для технології напоїв резистентної дії. Science and Society: 10th International and society (15 March 2019. Hamilton, Canada, 2019. 210-215.

4. Технологія дієтичних добавок із волоського горіха /І. Тюрікова, М. Пересічний, Н. Будник, А. Кайнаш та ін.) Journal of Chemistry and Technologies, 2020, 28(1), 51-60 (Scopus, Web of Science).

5. Tiurikova I., Nakonechna Yu. Technological aspects of quine fruit use in ice cream technology. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації: наук. журнал. Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2020. Т.3. №1. С. 59-68. (Index Copernicus)

6. Peresichnyi, M., Peresichna, S., Sobko, A., Tiurikova I. Scientific and methodological aspects of designing. Food Science and Technology, 2021.15 (1). 15-27 (Web of Science).

7. A prospective method to use waste of walnuts / I. Tiurikova, V. Prybylskyi, A. Kainash, N. Budnik [et al.] // Journal of Chemistry and Technologies, 2021, 29(2), 331-341 (Scopus, Web of Science)

8. Тюрікова І.С., Бородай А.Б., Вовк В.В. Перспективи створення ферментованих напоїв із буряка Scientific Collection «InterConf», (90): with the Proceedings of the 4th International Scientific and Practical Conference «Current Issues and Prospects for the Development of Scientific Research» (December 7-8, 2021). Orléans, France: Epi, 2021. P.451-457 (Index Copernicus)

Досягнення у професійній діяльності, перелічених у пункті

							38 Ліцензійних умов: 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 12
364180	Дубова Галина Євгеніївна	Доцент (0,5 ст.), Основне місце роботи	Технології виробництва і переробки продукції тваринництва	Диплом кандидата наук ДК 010575, виданий 16.05.2001, Атестат доцента 12ДЦ 020079, виданий 30.10.2008	22	Моделювання та оптимізація харчових систем та технологій	Вища освіта: Полтавський кооперативний й інститут (1994 р). Спеціальність: технологія консервування. Кваліфікація: інженер-технолог. Науковий ступінь: кандидат технічних наук. Спеціальність: технологія консервованих продуктів . Вчене звання: доцент кафедри загальноінженерних дисциплін. Підвищення кваліфікації: 1. Філія «Сумський молочний завод» дочірнє підприємство «Аромат» стажування з технологічного циклу виробництва молочної продукції. Довідка №19 від 25.01.2019 р. 2. Czech Technical University in Prague. International scientific and practical conference: «Science, engineering and technology: global trends, problems and solutions», Certificate of participation for participating in the international scientific and practical conference, September 25-26, 2020. 3. Вища школа економіки, права і наук медицини ім. проф. Липницького (м. Кельц, Польща) та Винницький кооперативний інститут. «Сучасна наука: проблеми, перспективи, інновації» Сертифікат № 376, 11-12 листопада 2020 р. 4. Полтавська державна аграрна академія «New Tendencies and Global Trends In Technologies for Raw Material Storage and Food Production», 30.03.2021, сертифікат СС00493014/000551- 21; 5. Полтавська державна аграрна академія «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 21.12.2021, сертифікат СС 00493014/001360-

21;
6. Національний університет біоресурсів і природокористування України «Науково-педагогічні працівники з інноваційної спрямованості педагогічної діяльності», 25.10.2021-5.11.2021, сертифікат ССо0493706/015202-21.
7. «Сервіси Google як ефективний ресурс організації дистанційного навчання в кризових умовах», організований ДЗВО «Університет менеджменту освіти» (м.Київ), 28.04.2022 – 6 годин.
8. Рецензент статей в журналі АСТА Scietiarum Polonorum Technologia Alimentaria (Scopus).
9. Співвиконавець держбюджетної теми «Розроблення методів підвищення біологічної активності харчових продуктів для спеціальних медичних цілей» сумісно з КПІ ім. І.Сікорського (Київ).
Публікації:
1. Synenko T.P., Bezusov A.T., Dubova H. Ye. Research on flavor precursors of milk serum in aromated foam technology. Food Science and Technology, 2020, Vol. 1 (14). P. 70-80.
2. Lou W., Bezusov A.T., Li B., Dubova H. Ye. Recent advances in studying tannic acid and its interaction with proteins and polysaccharides. Food science and technology. 2019. Vol. 13, Issue 3. P. 65-69.
3. Dubova H. Ye. Study of aromatic components when initiation of enzymatic reactions of the edible mushroom pleurotus ostreatus. Food science and technology. 2021. Vol. 15, Issue 4. P. 12-21.
4. Дубова Г.Е. Ліфіренко О. Технологія натурального ароматизатора GLV із похідних вищих ненасичених жирних кислот. Ресторанный и гостиничный консалтинг.

						<p>Інновації: науч.сборник. – Киев: Изд.центр КНУКиМ. – 2018. – С.64-75. 5. ZhenKun, C., Dubova, H., HaiZhen, M. (2019). Effects of sous vide cooking on physicochemical properties of squid. Journal of Hygienic Engineering and Design, 29, 35-40. 6. Синенко Т.П., Дубова Г.Є. Характеристика ароматичних дескрипторів продуктів ректифікації молочної сироватки. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. пр. Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків, 2019. С.63-74. 7. Бараболя О. В., Куц Л.І., Дудник С.О., Дубова Г.Є. Розробка технології виробів із субпродуктів та гарбуза для крафтового виробництва. Вісник уманського національного університету садівництва, 2022, №1. С.52-57. 8. Dubova H. Ye. Advances in Research on Food Aroma Recovery : monograph / H. Ye. Dubova ; edited by A. T. Bezusov – 2nd edition. PUET, 2017. 187 p. 9. Спосіб обробки м'ясних субпродуктів (легень, мозку) для покращення аромату готових виробів з їх використанням: пат.149318 Україна. № u202103776; заявл. 2.07.2021; опубл.3.11.2021 Бюл № 4. 10. Спосіб стабілізації кольору свіжого картопляного соку. пат.151292 Україна. № u 202200399; заявл. 1.02.2022; опубл.29.06.2022 Бюл № 26. Досягнення у професійній діяльності, перелічених у пункті 38 Ліцензійних умов:: 1, 3, 4, 7, 8, 12, 14.</p>	
307513	Зось-Кіор Микола Валерійович	Професор, Основне місце роботи	Навчально- науковий інститут економіки, управління,	Диплом спеціаліста, Луганський державний аграрний	19	Управління розвитком харчових підприємств	Вища освіта: Луганський державний аграрний університет, 1999. Спеціальність:

права та інформаційних технологій	<p>університет, рік закінчення: 1999, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом доктора наук ДД 005411, виданий 12.05.2016, Атестат доцента 02ДЦ 012141, виданий 20.04.2006, Атестат професора АП 002225, виданий 26.11.2020</p>	<p>менеджмент організацій. Науковий ступінь: кандидат економічних наук. Спеціальність: Економіка сільського господарства і АПК. Науковий ступінь: доктор економічних наук. Спеціальність: Економіка та управління національним господарством. Вчене звання: доцент економіки і підприємництва. Вчене звання: професор кафедри менеджменту. Тема кандидатської дисертації: «Економічні аспекти підвищення ефективності виробництва м'яса великої рогатої худоби в нових умовах господарювання». Тема докторської дисертації: «Управління земельними ресурсами аграрного сектора економіки України в контексті глобалізації». Підвищення кваліфікації: 1. The training course «Economics and Management» in the International Institute of Innovations «Science–Education–Development» (Warsaw, Poland). The Titles of the Work is: «Solving the problems of management and logistics in accordance with the requirements of the EU», «New Economy: Global Strategy of Sustainable Development», «Economic Policy of EU», «International Experience of Creating of Entrepreneurship», «High Education System in EU» from 1st of September 2017 to 30th of November 2017 Total –150 hours. Certificate of training № 077 Warszawa, 30.11.2017 г. 2. Центральний інститут післядипломної педагогічної освіти ДВНЗ «Університет менеджменту освіти» НАПНУ з 21.05.2018 по 21.12.2018, свідоцтво про підвищення кваліфікації СП 35830447/3394-18 від 21.12.2018</p>
-----------------------------------	---	---

3. Сертифікат В2 з англійської мови № 000197316 від 11.07.2018

4. Національний університет біоресурсів і природокористування України 25.10-05.11.2021 р. з тематики «Інновацій спрямованість педагогічної діяльності» Свідоцтво СС 00493706/015206-21 від 05.11.2021 р. Публікації: 263 наукові праці, в тому числі 16 у наукових виданнях НМБД Scopus Web of Science

1. Гальцова О. Л., Шмиголь Н.М., Зось-Кіор М.В. Аналіз міжнародного досвіду «зеленої» економіки: збереження ресурсів, переробка відходів, циркулярна економіка. «Зелена економіка» – необхідна умова сталого розвитку національної економіки України: колективна монографія / За заг. ред. О. Л. Гальцової. Херсон: ВД «Гальветика», 2020. С. 83-97.

2. Зось-Кіор М.В., Ісай О. В., Співак С. І., Лесюк В.С. Організаційно-економічний механізм управління потенціалом конкурентоспроможного підприємства. Вісник Черкаського національного університету імені Богдана Хмельницького. Серія «Економічні науки». 2021. Випуск 1. С. 25-34.

3. Вдовенко Н.М., Федірець О.В., Зось-Кіор М.В., Гнатенко І. А. Роль енергоринку в менеджменті ресурсозбереження та ресурсоефективності конкурентоспроможних підприємств агропродовольчої сфери. Український журнал прикладної економіки. 2020. Том 5. № 4. С. 222–229.

4. Zos-Kior M., Ilin V., Lesyuk V., Kozlenko I. Potential management of agro-food enterprises: analysis of megatrends. Вісник Черкаського національного університету імені

Богдана Хмельницького. Серія «Економічні науки». 2020. Випуск 4. С. 35-43.

5. Zos-Kior M., Hnatenko I., Isai O., Shtuler I., Samborskyi O., Rubezhanska V. Management of Efficiency of the Energy and Resource Saving Innovative Projects at the Processing Enterprises. Management Theory and Studies for Rural Business and Infrastructure Development. 2020. Vol.42. No.4. P. 504-515. (Web of Science).

6. Zos-Kior M., Shkurupii O., Fedirets O., Shulzhenko I., Rubezhanska V. Modeling of the Investment Program Formation Process of Ecological Management of the Agrarian Cluster. European Journal of Sustainable Development. 2021, 10, 1, 571-583 (Scopus, Web of Science).

7. Brockova K., Rossokha V., Chaban V., Zos-Kior M., Hnatenko I., Rubezhanska V. Economic mechanism of optimizing the innovation investment program of the development of agro-industrial production. Management Theory and Studies for Rural Business and Infrastructure Development. 2021. Vol. 43. No. 1. P. 129 - 135. (Web of Science).

8. Lozhachevska O., Navrotska T., Melnyk O., Kapinus L., Zos-Kior M., Hnatenko I. Management of logistics and marketing behavior of innovation clusters in territorial communities in the context of digitalization of society and the online market. Laplage in Journal, 2021. 7(3), p. 315-323.

9. Kyryliuk I., Kyryliuk Y., Proshchalykina A., Zos-Kior M., Dovbush V. (2021). Organisational and economic drivers for safety provision and quality upgrading of core livestock products in Ukraine. Journal of Hygienic Engineering and Design, Vol. 36, pp. 49-66. (Scopus)

						10. Rossokha V., Mykhaylov S., Bolshaia O., Diukariev D., Galtsova O., Trokhymets O., Ilin V., Zos-Kior M., Hnatenko I., Rubezhanska V. Management of simultaneous strategizing of innovative projects of agricultural enterprises responsive to risks, outsourcing and competition. Journal of Hygienic Engineering and Design, (2021)Vol. 36, pp. 199-205. (Scopus) Досягнення у професійній діяльності, перелічених у пункті 38 Ліцензійних умов: 1, 3, 4, 7, 8, 11, 12, 14, 19	
10516	Будник Ніна Василівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Технології виробництва і переробки продукції тваринництва	Диплом спеціаліста, Український державний університет харчових технологій, рік закінчення: 2001, спеціальність: 091707 Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса, Диплом кандидата наук ДК 013812, виданий 25.04.2013, Атестація доцента 12ДЦ 040275, виданий 31.10.2014	20	Технології органічних харчових продуктів	Вища освіта: Український державний університет харчових технологій, спеціальність 091707 «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса», кваліфікація «Спеціаліст з технології зберігання, консервування та переробки м'яса». Науковий ступінь: кандидат технічних наук. Спеціальність: 05.18.04. технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів. Вчене звання: доцент кафедри харчових виробництв і ресторанного господарства Підвищення кваліфікації: 1. Інститут післядипломної освіти Національного університету харчових технологій. За програмою для начальників цехів та майстрів м'ясопереробних підприємств м'ясної промисловості в обсязі 108 год. Свідоцтво АБ № 0270938/00978-19 від 26.01.19 р. 2. Національний університет біоресурсів і природокористування, м. Київ. Тема випускової роботи: «Впровадження інтерактивних технологій в навчальному процесі при викладанні дисципліни

«Технологія цукру та кондитерських виробів»». Свідоцтво СС00493706/012436-20 №12436 від 9 жовтня 2020 р.

3. Technical University in Prague. International scientific and practical conference: «Science, engineering and technology: global trends, problems and solutions», Certificate of participation. «Research of the process of isolation of free unsaturated fatty acids by subcritical water», (September 25-26, 2020).

4. Інститут науково-дослідний Люблінського науково-технічного парку та ГО «Міжнародна фундація науковців та освітян», 15-22 березня 2021 р. Результати підвищення кваліфікації чи стажування: ознайомлення з онлайн навчанням як новітньою формою сучасної освіти на прикладі платформи Google Meet, Google Classroom. Тематика відповідає вимогам вищої освіти щодо організації навчального процесу в онлайн режимі. Сертифікат міжнародного підвищення кваліфікації (Вебінар) ES №5389/2020 видане 22.03.2021 р.

5. ПДАУ. Науковий семінар: Нові тренди та світові тенденції у технологіях зберігання сировини та виробництва харчової продукції. Результати підвищення кваліфікації чи стажування: участь у семінарі, підготовка доповіді. Тематика відповідає вимогам вищої освіти щодо впровадження результатів наукової роботи в освітній процес. Сертифікат №СС00493014/000538-21 від 30.03.2021 р.

6. ПДАУ. Всеукраїнська науково-практична конференція: Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв.

Результати підвищення кваліфікації чи стажування: участь в конференції, підготовка та публікація тез доповіді. Тематика відповідає вимогам вищої освіти щодо впровадження результатів наукової роботи в освітній процес. Сертифікат №ССо0493014/001358 -21 від 21.12.2021 р., реєстраційний номер 1358.

Публікації
1. Influence of thermal processing by steam convector of the pickled game meat / L. Peshuk , N. Budnik, O. Gorbach, O. Galenko/ Ukrainian Journal of Food Science «Food Science and Technology Abstracts». Kyiv : National University of Food Technologies, 2018. Issue. 2, volume 6 . P. 205-217.

2. Технологія дієтичних добавок із волоського горіха / І.С. Тюрікова, М. І. Пересічний, Ю.А. Мацук, А.П. Кайнаш, Н. В. Будник. Journal of Chemistry and Technologies 2020. 28 (1). С. 51-60. (Scopus)

3. Валерій О. Сукманов, Олег В. Радчук, Марина Ю. Савченко-Перерва, Ніна В. Будник. Оптичний п'єзометр та прецизійні дослідження властивостей харчових продуктів при тисках від 0 до 1000 МПа. Journal of Chemistry and Technologies, 2020, Volume 28, Issue 1, 8-27. (Scopus).

4. An. Zahorulko, A. Zahorulko, M.Yancheva, O. Dromenko, M. Sashnova, K. Petrova, L. Polozhyshnikova, N. Budnyk. Improvement of the continuous. «Pipe in pipe» Pasteurization unit. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2020 Volume 4, Issue 11, 70-75.

5. T. Herasymenko, K. Silchenko, A. Hotvianska, G. Kyrsanova, N. Budnyk A. Kainash, L. Polozhyshnikova, I. Taraymovich. Design of

an auger thermo-radiation dryer for drying plant-derived pomace. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2021, 3 (1(111)), 62–69. (Scopus).

6. A prospective method to use waste of walnuts / Inna S. Tiurikova, Vitalii L. Prybylskyi, Valentyna L. Ishchenko, Alla P. Kainash, Nina V. Budnyk / Journal of Chemistry and Technologies. 2021. Vol. 29 No. 2. 331-341. (Scopus, Web of Science).

7. Design of apparatus for low-temperature processing of meat delicacies / A. Zahorulko, O. Cherevko, A. Zagorulko, M. Yancheva, N. Budnyk, Y. Nakonechna, N. Oliynyk, N. Novogorodska. Technology and equipment of food production. 2021. С 6-12. (Scopus).

8. Zahorulko, A., Zagorulko, A., Liashenko, B., Mikhaylov, V., Budnyk, N., Kainash, A., Bondar, M., Skoromna, O., & Ibaiev, E. (2022). Development of apparatus for frying semi-finished meat cut. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 3(11 (117)), 69–76. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.259433> (Scopus)

Монографія

1. Будник Н.В., Кайнаш А.П. Використання нетрадиційної рослинної сировини в технологіях м'ясних продуктів. Природно-ресурсний та енергетичний потенціали: напрями збереження, відновлення та раціонального використання: колективна монографія / за ред. О.О. Горба, Т. О. Чайки, І.О. Яснолоб. Полтава : Видавництво ПП «Аструя», 2019. С. 142-150.

2. Пешук Л.В., Будник Н.В., Іванова Т.М. Використання

вторинної рослинної сировини в технології м'ясних продуктів. Природно-ресурсний та енергетичний потенціали: напрями збереження, відновлення та раціонального використання : колективна монографія / за ред. О.О. Горба, Т.О. Чайки, І.О. Яснолоб. Полтава: Видавництво ПП «Астрая», 2019. С. 205-212.

3. Будник Н. В., Кайнаш А. П., Ткаченко К. О., Поліковська Ю. О. Вивчення доцільності використання рослинної сировини в технології м'ясних напівфабрикатів. Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва : колективна монографія /за ред. О. В. Калашник, Х. З. Махмудова, І. О. Яснолоб. Полтава : Видавництво ПП «Астрая», 2019. С. 244-249.

4. Будник Н. В., Кайнаш А. П., Бобошко С. О., Сахарова О. І. Перспективи використання рослинної сировини та купажованих жирів в технології м'ясопродуктів. Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва : колективна монографія /за ред. О. В. Калашник, Х. З. Махмудова, І. О. Яснолоб. Полтава : Видавництво ПП «Астрая», 2019. С. 132-137.

Патенти

1. Склад хліба пшеничного «Козацький»: пат. 135974 Україна : МПК А21D 2/36 (2006.01), А21D 13/02 (2006.01), заявник і патентовласник ПДАА. № у 2019 01839;

2. Спосіб виробництва м'ясних паштетів : пат. 144385 Україна : МПК А23L 13/00 (2020.01), № у 2020 02420; заявл. 16.04.2020 ; опубл. 25.09.2020, Бюл. №

						<p>18.</p> <p>3. Спосіб виробництва пельменів з β-каротином для дітей : пат. 145350 Україна : МПК (2020.01) A23L 5/00, A23L 13/00, № u 2020 01943; заявл. 20.03.2020 ; опубл. 10.12.2020, Бюл. № 23.</p> <p>4. Склад хліба пшеничного «CALABAZA» : пат. 145707 Україна : МПК A21D 2/36 (2006.01), A21D 13/062 (2017.01), № u 2020 05194; заявл. 12.08.2020 ; опубл. 28.12.2020, Бюл. № 24.</p> <p>5. Спосіб виробництва пельменів м'ясо-рослинних для дітей дошкільного віку. пат. 145763 Україна : МПК (2021.01) A23L 5/00, A23L 13/40 (2016.01), № u 2020 01944. заявл. 20.03.2020; опубл. 06.01.2021, Бюл. № 1.</p> <p>6. Спосіб стабілізації кольору свіжого картопляного соку. пат. 151292 Україна : МПК A23L 2/38 (2021.01) A23L 5/41 (2016.01) A23L 2/52 (2006.01), № u 202200399; заявл. 01.02.2022 ; опубл. 29.06.2022, Бюл № 26.</p> <p>Досягнення у професійній діяльності, перелічених у пункті 38 Ліцензійних умов: 1, 2, 3, 4, 8, 11, 12, 19</p>	
273574	Кайнаш Алла Петрівна	Доцент, Основне місце роботи	Технології виробництва і переробки продукції тваринництва	Диплом кандидата наук ДК 047622, виданий 02.07.2008, Атестація доцента 12/ДЦ 026538, виданий 20.01.2011	28	Сучасні методи дослідження сировини та харчових продуктів	<p>Вища освіта: Одеський технологічний інститут харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова.</p> <p>Спеціальність: технологія м'яса і м'ясних продуктів.</p> <p>Кваліфікація: інженер-технолог</p> <p>Науковий ступінь: кандидат технічних наук. Спеціальність: 05.18.16 - технологія продуктів харчування, доктор філософії, PhD.</p> <p>Вчене звання: доцент кафедри товарознавства продовольчих товарів.</p> <p>Підвищення кваліфікації: 1. Інститут післядипломної освіти Національного університету харчових технологій, м. Київ., тема: «Контроль якості та безпечності м'яса та м'ясних</p>

продуктів». Результати підвищення кваліфікації чи стажування: вивчення сучасних технологічних процесів та обладнання, якості та безпеки м'ясної сировини, технохімічного та мікробіологічного контролю, сучасних технологій збереження якості м'ясних виробів. Тематика згідно робочої програми і календарного плану дисциплін. Свідоцтво №7/2133 від 26.01.2019 р.

2. Варненський університет менеджменту (Болгарія). Тематика відповідає вимогам вищої освіти щодо організації навчального процесу. Сертифікат № 245 / 15.09.2020 р.

3. Czech Technical University in Prague. International scientific and practical conference: «Science, engineering and technology: global trends, problems and solutions». Тематика відповідає вимогам вищої освіти щодо впровадження результатів наукової роботи в освітній процес. Certificate of participation in the international scientific and practical conference, September 25-26, 2020.

4. Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти. Семінар : Внутрішнє забезпечення якості вищої освіти: розвиток освітніх програм та їх акредитація. Тематика відповідає вимогам вищої освіти щодо розвитку освітніх програм та їх акредитації. Сертифікат від 24 листопада 2020 р.

5. Інститут науково-дослідний Люблінського науково-технічного парку та ГО «Міжнародна фундація науковців та освітян», 15-22 березня 2021 р. Тематика відповідає вимогам вищої освіти

щодо організації навчального процесу в онлайн режимі. Сертифікат міжнародного підвищення кваліфікації (Вебінар) ES №5354/2020 видане 22.03.2021 р. 6. ПДАУ. Науковий семінар : Нові тренди та світові тенденції у технологіях зберігання сировини та виробництва харчової продукції. Тематика відповідає вимогам вищої освіти щодо впровадження результатів наукової роботи в освітній процес. Сертифікат №СС00493014/00054 2-21 від 30.03.2021 р. 7. ПДАУ. Всеукраїнська науково-практична конференція: Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв. Тематика відповідає вимогам вищої освіти щодо впровадження результатів наукової роботи в освітній процес. Сертифікат №СС00493014/001363 -21 від 21.12.2021 р., реєстраційний номер 1363. Публікації:

1. Технологія дієтичних добавок із волоського горіха / І.С. Тюрікова, М. І. Пересічний, Ю.А. Мацук, А.П. Кайнаш, Н. В. Будник. Journal of Chemistry and Technologies. 2020. 28 (1). С. 51-60. (Scopus, Web of Science).
2. Т. Herasymenko, K. Silchenko, A. Hotvianska, G. Kursanova, N. Budnyk, A. Kainash, L. Polozhyshnikova, I. Taraymovich. Design of an auger thermo-radiation dryer for drying plant-derived pomace. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2021, 3 (1(111)), 62–69. (Scopus, Web of Science).
3. A prospective method to use waste of walnuts / Inna S. Tiurikova, Vitalii L. Prybyl'skyi, Valentyna L. Ishchenko, Alla P. Kainash, Nina V. Budnyk / Journal of Chemistry and Technologies. 2021.

Vol. 29 No. 2. 331-341. (Scopus, Web of Science).

4. Zahorulko, A., Liashenko, B., Mikhaylov, V., Budnyk, N., Kainash, A., Bondar, M., Skoromna, O., & Ibaiev, E. (2022). Development of apparatus for frying semi-finished meat cut. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 3(11 (117)), 69–76. (Scopus)

5 Кайнаш А. П., Будник Н. В. Використання нетрадиційної рослинної сировини в технологіях м'ясних продуктів. Природно-ресурсний та енергетичний потенціали : напрями збереження, відновлення та раціонального використання : колективна монографія / за ред. О. О. Горба, Т. О. Чайки, І. О. Яснолоб. П. : Видавництво ПП «Астрая», 2019. С. 142-150.

6. Вивчення доцільності використання рослинної сировини в технології м'ясних напівфабрикатів / Будник Н. В., Кайнаш А. П., Ткаченко К. О., Поліковська Ю. О. Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва : колективна монографія / за ред. О. В. Калашник, Х. З. Махмудова, І. О. Яснолоб. Полтава : Видавництво ПП «Астрая», 2019. С. 244-249.

7. Перспективи використання рослинної сировини та купажованих жирів в технології м'ясопродуктів / Будник Н. В., Кайнаш А. П., Бобошко С. О., Сахарова О. І. Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва : колективна монографія / за ред. О. В. Калашник, Х. З. Махмудова, І. О. Яснолоб. Полтава : Видавництво ПП «Астрая», 2019. С. 132

						<p>- 137.</p> <p>8. Кайнаш А. П., Будник Н. В., Ванько Ю. А. Розроблення рецептури м'ясо-рослинних паштетів для дітей шкільного віку. Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва : колективна монографія, за ред. О. В. Калашник, Х. З. Махмудова, І. О. Яснолоб. Полтава : Видавництво ПП «Астрая», 2020. С. 230-238.</p> <p>9. Оцінювання плодів кві за різних умов зберігання / Калашник О. В., Мороз С. Е., Кайнаш А. П., Бородай А. Б., Заркуа К. Р. Вісник Уманського національного університету садівництва. 2019. №2. С. 62-68</p> <p>10. Калашник, О. В., Кайнаш, А. П., Скорик, Л. В. Оцінювання якості варених ковбасних виробів. Товарознавчий вісник : зб наук. праць Луцького національного технічного університету. 2020. Вип. 1(13). С. 15-28. Досягнення у професійній діяльності, перелічених у пункті 38 Ліцензійних умов: 1, 2, 3, 4, 8, 12, 19</p>	
273163	Сукманов Валерій Олександрович	Професор, Основне місце роботи	Технології виробництва і переробки продукції тваринництва	Диплом доктора наук ДН 002647, виданий 12.06.1996, Атестат професора ПР 000322, виданий 20.03.2001, Атестат старшого наукового співробітника (старшого дослідника) СН 043857, виданий 05.02.1986	34	Планування експериментів та аналіз результатів	Нагороджений нагрудними знаками «Відмінник освіти України», «За наукові досягнення», Подякою від Голови ВАК України. Присуджено почесне звання «Заслужений діяч науки і техніки України» (Посвідчення ПЗ № 000682, 2012), за роботу «Інноваційні технології підвищення ефективності харчових виробництв» присуджена Державна премія України в галузі науки в техніки та почесне звання лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки (2013). Нагороджений медаллю імені М.В. Ломоносова (2010),

удостоєно почесного звання «Заслужений діятель науки» та нагороджено орденом «Звезда Ученого» (2013) Міжнародною академією наук екології та безпеки життєдіяльності (IAELPS) за розробку екологічно чистих технологій продуктів харчування.

Під керівництвом В. Сукманова захищено 1 докторська та 14 кандидатських дисертацій за спеціальностями «Технологія харчової продукції», «Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв». На даний час керує роботою 4 аспірантів за спеціальністю «Технологія харчової продукції».

Член експертної ради з технологій харчової, легкої та хімічної промисловості ДАК МОН України та член спеціалізованої вченої ради Д 64.088.01 Харківського державного університету харчування та торгівлі.

Член редакційних колегій 6 фахових наукових видань в Україні та за її межами.

Робота у складі журі 2-го туру Всеукраїнської студентської олімпіади на базі НУХТ Спеціальність «Харчові технології».

Підвищення кваліфікації: Стажування на кафедрі технологічного обладнання та комп'ютерних технологій Національного університету харчових технологій.

Посвідчення № 666/18 від 30.11.2018 р.

Вища школа економіки, права і наук медицини ім. проф. Липницького (м. Кельц, Польща) та Винницький кооперативний інститут. «Сучасна наука: проблеми, перспективи, інновації» Сертифікат № 377, 11-12

листопада 2020. Обсяг годин 12 годин.
Всеукраїнська науково-практична конференція «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 21 грудня 2021 року, обсяг годин 6 годин.
Стажування на кафедрі молока і молочних продуктів Національного університету харчових технологій.
Посвідчення № 74/22 від 20.06.2022 р (Тема: «Вдосконалення методології підготовки магістрів зі спеціальності 181 Харчові технології») – 180 годин.
Публікації
Має 490 фахових наукових публікацій та 20 патентів. За останні 5 років – 65 наукових статей, монографію, колективний посібник
1. Методологія наукових досліджень Ч 1.: навчальний посібник для випускників освітнього ступеня «Доктор філософії» спеціальності 181 «Харчові технології» / Ладика В.І., Шильман Л.З., Перцевої Ф.В., та ін. Під заг. редакцією Ладика В.І. // Суми: СНАУ, 2021 – 274 с.
2. Сучасні досягнення харчової науки Ч 2.: навчальний посібник для випускників освітнього ступеня «Доктор філософії» спеціальності 181 «Харчові технології» / Ладика В.І., Шильман Л.З., Перцевої Ф.В., та ін.. Під заг. редакцією Ладика В.І. // Суми: СНАУ, 2021 – 426 с.
3. Сукманов В.О., Радчук О.В. Основи наукових досліджень (Науково-дослідна робота студентів): навчальний посібник, Суми-Полтава. 2021. – 154 с.
18 статей опубліковано у виданнях, що індексуються Scopus та Web of Science Core Collection:
1. Volodymyr Zavalov, Taras Mysiura, Nataliia Popova, Valerii Sukmanov, and

Valentyn Chornyi, Regularities of Solid-Phase Continuous Vibration Extraction and Prospects for Its Industrial Use. Advances in Design, Simulation and Manufacturing II Proceedings of the 2nd International Conference on Design, Simulation, Manufacturing: The Innovation Exchange, DSMIE-2019, June 11–14, 2019, Lutsk, Ukraine. (Scopus)

2. Valerii Sukmanov, Ma Hanjun, Yan-ping Li. Effect of high pressure and soy protein isolate combinations on the water holding capacity and texture of pork meat batters. Ukrainian Food Journal. 2019. Volume 8. Issue 2. pp. 284-294. (Web of Science Core Collection)

3. Valerii Sukmanov, Ma Hanjun, Yan-ping Li, Effect of high pressure processing on meat and meat products. A review. Ukrainian Food Journal. 2019. Volume 8. Issue 3. pp. 448-469. (Web of Science Core Collection).

4. Fang Wang, Valerii Sukmanov, Jie Zeng Effect of ultrafine grinding on functional properties of soybean by-products. Ukrainian Food Journal. 2019. Volume 8. Issue 4 - P. 687-699. (Web of Science Core Collection).

5. Yan-ping Li, Valerii Sukmanov, Zhuang-Li Kang, Hanjun Ma. Effect of soy protein isolate on the techno-functional properties and protein conformation of low-sodium pork meat batters treated by high pressure. J Food Process Eng. 2019; P. 1-6. e13343. (Scopus)

6. Volodymyr Zavialov, Taras Mysiura, Nataliia Popova, Valerii Sukmanov, and Valentyn Chornyi. Regularities of Solid-Phase Continuous Vibration Extraction and Prospects for Its Industrial Use. Advances in Design, Simulation and Manufacturing II. Book series. Lecture Notes in

Mechanical Engineering. Pages: 920-930. Published 2020. (Scopus).

7. Fang Wang, Valerii Sukmanov, Jie Zeng. Effect of ultrafine grinding and high pressure technology on functional properties of soybean by-products. Ukrainian Food Journal. 2020. Volume 9. Issue 1. P.120-136. (Web of Science Core Collection).

8. Valerii A. Sukmanov, Oleg V. Radchuk, Marina Y. Savchenko-Pererva, Nina V. Budnik. Optical piezometer and precision researches of food properties at pressures from 0 to 1000 MPa. Journal of Chemistry and Technologies, 2020, 28(1), 8-27. (Scopus).

9. Fang Wang, Valerii Sukmanov, Jie Zeng, Jikai Jiang. Improving the quality of soybean by-products by physical methods during its use in bakery technology. Review. Ukrainian Food Journal. 2020. Volume 9. Issue 3. P.513-545 (Web of Science Core Collection).

10. Li, Yan-ping, Sukmanov, V., Kang, Z., & Ma, H. (2020). Effect of soy protein isolate on the techno-functional properties and protein conformation of low-sodium pork meat batters treated by high pressure. Journal of Food Process Engineering, 43(2). (Scopus).

11. Yan-Ping Li, Zhuang-Li Kang, Valerii Sukmanov, Han-Jun Ma. Effects of soy protein isolate on gel properties and water holding capacity of low-salt pork myofibrillar protein under high pressure processing. Meat Sci. 2021 Feb 20;176:108471. doi: 10.1016/j.meatsci.2021.108471. (Scopus).

12. Yan-ping Li, Zhuang-li Kang, Valerii Sukmanov, Hanjun Ma. Technological and functional properties of reduced-salt pork batter incorporated with soy protein isolate after pressure treatment. First published: 01 May 2021 International Journal of Food Science & Technology.

(Scopus).

13. Li Yan-ping, Valerii O. Sukmanov, Ma Hanjun. The effect of high pressure on soy protein functional features: A review. *Journal of Chemistry and Technologies*. Vol. 29 No. 1 (2021): P. 77-91. (Scopus).

14. Valerii A. Sukmanov, Andrey V. Suprun. Extraction of biologically active substances from onion peel with the subcritical water in a static mode. *Journal of Chemistry and Technologies*, 2021, 29(2), 265-278. (Scopus).

15. Fang Wang, Jie Zeng, Haiyan Gao, Valerii Sukmanov. Effects of different physical technology on compositions and characteristics of bean dregs. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. Available online 31 July 2021, 102789. (Scopus).

16. Fang Wang, Valerii Sukmanov, Jie Zeng (2021), Effect of bean dregs treated by ultrafine grinding and microwave technology on the quality of crisp biscuits, *Ukrainian Food Journal*, Vol.10., Issue 4, pp. 678-690. (Web of Science Core Collection).

17. Yan-ping Li, Valerii A. Sukmanov, Ma Hanjun, Zhuang-li Kang. High Pressure Applications in Low Salt Gel Meat Technologies. A review. *Ukrainian Journal of Food Science*. 2021, Vol.9, Is.2. pp. 321-327. (Web of Science Core Collection).

18. Fang Wang, Jie Zeng, Xiaoling Tian, Haiyan Gao, Valerii Sukmanov. Effect of ultrafine grinding technology combined with high-pressure, microwave and high-temperature cooking technology on the physicochemical properties of bean dregs. *LWT - Food Science & Technology*. Volume 154, 15 January 2022, 112810. (Scopus).

Досягнення у професійній діяльності, перелічених у пункті 38 Ліцензійних умов: 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 14, 19

216589	Красота Олена Григорівна	Доцент, Основне місце роботи	Обліку та фінансів	Диплом спеціаліста, Полтавський національний педагогічний університет імені В.Г. Короленка, рік закінчення: 2016, спеціальність: 7.02030302 мова і література, Диплом кандидата наук ДК 044988, виданий 13.02.2008, Атестат доцента 12/ДЦ 037559, виданий 17.01.2014	24	Ділова іноземна мова	Вища освіта: Полтавський державний педагогічний університет, кваліфікація – вчитель англійської мови та зарубіжної літератури. Підвищення кваліфікації: «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності» на базі ННІ післядипломної освіти Національного університету біоресурсів і природокористування України, свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/011364-20, 28.02.2020 р. Тема: «Упровадження у навчальний процес інтерактивних методів навчання при викладанні дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» Публікації: 1. Valery Y. Plaksienko, Lyudmila. A. Dorogan- Pisarenko, Tetiana B. Pryidak, Olha. V Leha, Liudmyla V. Ialovega, Elena H. Krasota Designing a framework for future economists’ digital competence. ICT and learning tools in the higher education establishment. №6. 2020. P. 140-160. 2. Matviienko L. H., Krasota O. H. Modern electronic means of translation in the system of training of future translators. Вісник Луганського національного університету імені Тараса Шевченка філологічні науки № 7. 2021. С. 217-228. 3. Matviienko L.H., Krasota O.H. Elements of computer lexicography in the educational process of agricultural managers. Вісник Університету Альфреда Нобеля. Серія: Філологічні науки. № 2 (22). 2021 Досягнення у професійній діяльності, перелічених у пункті 38 Ліцензійних умов: 1, 4, 11, 12, 19
40731	Іванов Олег Миколайови ч	Доцент, Основне місце роботи	Інженерно- технологічний	Диплом магістра, Полтавська державна аграрна	9	Міжнародні та національні системи захисту інтелектуально	Підвищення кваліфікації: «Проблеми та перспективні шляхи розвитку технології

<p>академія, рік закінчення: 2006, спеціальність: 091902 Механізація сільського господарства, Диплом кандидата наук ДК 012421, виданий 01.03.2013, Атестат доцента АД 004954, виданий 02.07.2020</p>	<p>ї власності</p>	<p>низько-вакуумної обробки сировини для переробної та харчової промисловості», 20-26 січня 2020, Університет Менделя (м.Брно, Чехія), Технічний Університет (м.Острава, Чехія). Публікації: 74 охоронних документа на об'єкти інтелектуальної власності, зокрема 1. Патент України на корисну модель UA 147750, кл. Во7В 13/00, Во7В 1/00. Спосіб безпечного гравітаційного завантаження зерна у силос/ Іванов О. М.; Арендаренко В. М.; Костенко О. М.; Самойленко Т. В.; Сімонов К. В.; Опара Н. М.; Сіренко О. В.; Прийдак Т. Б.; заявник і патентовласник Полтавська державна аграрна академія - № u202100096; заявл. 12.01.2021; опубл. 09.06.2021, бюл. № 23. 2. Патент України на корисну модель UA 147755, кл. G01L 5/00. Цифровий мобільний пристрій визначення силімомеханічного удару / Іванов О. М.; Арендаренко В. М.; Самойленко Т. В.; Сімонов К. В.; Назаренко Н. В.; Удодик В. М.; Опара Н. М.; Ляшенко С. В.; заявник і патентовласник Полтавська державна аграрна академія - № u202100247; заявл. 25.01.2021; опубл. 09.06.2021, бюл. № 23. 3. Патент України на корисну модель UA 145707, кл. A21D 2/36 (2006.01), A21D 13/062 (2017.01)). Склад хліба пшеничного «Calabaza» / Калашник О. В.; Бараболя О. В.; Юдічева О. П.; Мороз С. Е.; Басова Ю. О.; Бородай А. Б.; Ремізова Н. Л.; Буднік Н. В.; Кайнаш А. П.; Іванов О. М.; заявник і патентовласник Полтавська державна аграрна академія - № u202005194; заявл. 12.08.2020; опубл. 28.12.2020, бюл. № 24/2020.</p>
--	--------------------	--

						<p>4. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір №102782 «Комп'ютерна програма «Мікропрограма Аналого-цифровий перетворювач з Web-інтерфейсом»» (Комп'ютерна програма «Мікропрограма «WEB ADC»») / Іванов О.М.. №с202100238; заявл. 25.01.2021; реєстр. 23.02.2021.</p> <p>5. Патент України на корисну модель UA 143801, кл. А21D 2/00, А21D 2/36 (2006.01). Склад хліба пшеничного/ Калашник О. В.; Бараболя О. В.; Мороз С. Е.; Бірта Г. О.; Басова Ю. О.; Кириченко О. В.; Шиян Н. І.; Стрижак С. В.; Гнітій Н. В.; Ремізова Н. Л.; Махмудов Х. З.; Іванов О. М.; заявник і патентовласник Полтавська державна аграрна академія - № u202001711; заявл. 11.03.2020; опубл. 10.08.2020, бюл. № 15/2020. Досягнення у професійній діяльності, перелічених у пункті 38 Ліцензійних умов: 1, 2, 3, 4, 9, 11, 12, 13</p>	
376024	Тюрікова Інна Станіславівна	Доцент (0,25 ст.), Сумісництво	Технології виробництва і переробки продукції тваринництва	<p>Диплом доктора наук ДД 009755, виданий 26.02.2020,</p> <p>Диплом кандидата наук ДК 004455, виданий 13.10.1999,</p> <p>Атестат доцента 02ДЦ 014661, виданий 16.06.2005,</p> <p>Атестат професора АП 003903, виданий 07.04.2022</p>	21	Міжнародні та національні системи забезпечення якості харчових продуктів	<p>Вища освіта: Полтавський кооперативний інститут 1993. Спеціальність: технологія консервування. Науковий ступінь: кандидат технічних наук. Спеціальність: технологія консервованих продуктів. Науковий ступінь: доктор технічних наук. Спеціальність: технологія харчових продуктів. Вчене звання: доцент кафедри технології та організації харчових виробництв. Тема кандидатської дисертації: «Розробка технології антоціанових барвників з ягід бузини чорної». Тема докторської дисертації: «Наукове обґрунтування і розроблення технології напоїв</p>

резистентної дії з використанням волоського горіха». Підвищення кваліфікації: 1. Стажування у Центральноєвропейській Академії Навчань та Сертифікації (CEASC) у співпраці з Університетом Суспільних наук (UNS), м. Лодзь (Польща) з 22 грудня 2020 р по 04 лютого 2021 р. за програмою «Міжнародна кар'єра науковця та управління науковими проектами» 180 год (сертифікат №2021/02/0020.21).

2. Стажування в Інституті соціальних та економічних ініціатив на базі Університету Аннамалай (Індія) з 22 квітня 2021 р. по 30 червня 2021 р. за програмою «Написання та публікація наукових досліджень: сучасна специфіка та глобальні можливості» 60 год (сертифікат №УІ 01-06.30.21.0.21).

3. «Експерт з акредитації освітніх програм: онлайн тренінг» (сертифікат Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти від 12.01.2021 р.).

4. Онлайн тренінг «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач» (сертифікат, наданий за підтримки Міністерства аграрної політики та продовольства України від 16.08.2021 р.).

5. Онлайн тренінг «Стандартизація та євроінтеграція. Взаємодія національного органу стандартизації з технічними комітетами України» ДП «Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості» (сертифікат учасника). Інші тренінги та семінари, які

підтверджено сертифікатами учасника.

6. Менеджер системи управління безпечністю харчових продуктів за ISO 22000:2018 (сертифікат №МСУБХП.004/2.

Публікації:

1. Тюрікова І.С., Наконечная Ю.Г. Розроблення харчових раціонів резистентної дії. Науковий вісник ПУЕТ (Серія "Технічні науки"). Полтава: ПУЕТ, 2018. №1. С. 64-71 (Index Copernicus).
2. Тюрікова І.С. Методологія проектування безалкогольних напоїв резистентної дії. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації: наук. збірник. Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2018. Вип.1. С. 88-97 (Index Copernicus)
3. Тюрікова І.С., Наконечная Ю.Г. Обґрунтування моделі для технології напоїв резистентної дії. Science and Society: 10th International and society (15 March 2019. Hamilton, Canada, 2019. 210-215.
4. Технологія дієтичних добавок із волоського горіха /І. Тюрікова, М. Пересічний, Н. Будник, А. Кайнаш та ін.) Journal of Chemistry and Technologies, 2020, 28(1), 51-60 (Scopus, Web of Science).
5. Tiurikova I., Nakonechna Yu. Technological aspects of quine fruit use in ice cream technology. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації: наук. журнал. Київ: Вид. центр КНУКіМ, 2020. Т.3. №1. С. 59-68. (Index Copernicus)
6. Peresichnyi, M., Peresichna, S., Sobko, A., Tiurikova I. Scientific and methodological aspects of designing. Food Science and Technology, 2021.15 (1). 15-27 (Web of Science).
7. A prospective method to use waste of walnuts / I. Tiurikova, V. Prybyl'skyi, A. Kainash, N. Budnik [et

						al.] // Journal of Chemistry and Technologies, 2021, 29(2), 331-341 (Scopus, Web of Science). Досягнення у професійній діяльності, перелічених у пункті 38 Ліцензійних умов: 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 12
273163	Сукманов Валерій Олександрович	Професор, Основне місце роботи	Технології виробництва і переробки продукції тваринництва	Диплом доктора наук ДН 002647, виданий 12.06.1996, Атестат професора ПР 000322, виданий 20.03.2001, Атестат старшого наукового співробітника (старшого дослідника) СН 043857, виданий 05.02.1986	34	Методологія та організація наукових досліджень Нагороджений нагрудними знаками «Відмінник освіти України», «За наукові досягнення», Подякою від Голови ВАК України. Присуджено почесне звання «Заслужений діяч науки і техніки України» (Посвідчення ПЗ № 000682, 2012), за роботу «Інноваційні технології підвищення ефективності харчових виробництв» присуджена Державна премія України в галузі науки в техніки та почесне звання лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки (2013). Нагороджений медаллю імені М.В. Ломоносова (2010), удостоєно почесного звання «Заслуженный деятель науки» та нагороджено орденом «Звезда Ученого» (2013) Міжнародною академією наук екології та безпеки життєдіяльності (IAELPS) за розробку екологічно чистих технологій продуктів харчування. Під керівництвом В. Сукманова захищено 1 докторська та 14 кандидатських дисертацій за спеціальностями «Технологія харчової продукції», «Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв». На даний час керує роботою 4 аспірантів за спеціальністю «Технологія харчової продукції». Член експертної ради з технологій харчової, легкої та хімічної промисловості ДАК МОН України та член спеціалізованої вченої ради Д 64.088.01 Харківського державного університету

харчування та торгівлі.
Член редакційних колегій 6 фахових наукових видань в Україні та за її межами.
Робота у складі журі 2- го туру Всеукраїнської студентської олімпіади на базі НУХТ Спеціальність «Харчові технології».
Підвищення кваліфікації:
Стажування на кафедрі технологічного обладнання та комп'ютерних технологій Національного університету харчових технологій.
Посвідчення № 666/18 від 30.11.2018 р.
Вища школа економіки, права і наук медицини ім. проф. Липницького (м. Кельц, Польща) та Вінницький кооперативний інститут. «Сучасна наука: проблеми, перспективи, інновації» Сертифікат № 377, 11-12 листопада 2020. Обсяг годин 12 годин.
Всеукраїнська науково-практична конференція «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв», 21 грудня 2021 року, обсяг годин 6 годин.
Стажування на кафедрі молока і молочних продуктів Національного університету харчових технологій.
Посвідчення № 74/22 від 20.06.2022 р (Тема: «Вдосконалення методології підготовки магістрів зі спеціальності 181 Харчові технології») – 180 годин.
Публікації:
Має 490 фахових наукових публікацій та 20 патентів. За останні 5 років – 65 наукових статей, монографію, колективний посібник 1. Методологія наукових досліджень Ч 1: навчальний посібник для випускників освітнього ступеня «Доктор філософії»

спеціальності 181 «Харчові технології» / Ладика В.І., Шильман Л.З., Перцевої Ф.В., та ін. Під заг. редакцією Ладика В.І. // Суми: СНАУ, 2021 – 274 с.

2. Сучасні досягнення харчової науки Ч 2.: навчальний посібник для випускників освітнього ступеня «Доктор філософії» спеціальності 181 «Харчові технології» / Ладика В.І., Шильман Л.З., Перцевої Ф.В., та ін.. Під заг. редакцією Ладика В.І. // Суми: СНАУ, 2021 – 426 с.

3. Сукманов В.О., Радчук О.В. Основи наукових досліджень (Науково-дослідна робота студентів): навчальний посібник, Суми-Полтава. 2021. – 154 с.

18 статей опубліковано у виданнях, що індексуються Scopus та Web of Science Core Collection:

1. Volodymyr Zavalov, Taras Mysiura, Nataliia Popova, Valerii Sukmanov, and Valentyn Chornyi, Regularities of Solid-Phase Continuous Vibration Extraction and Prospects for Its Industrial Use. Advances in Design, Simulation and Manufacturing II Proceedings of the 2nd International Conference on Design, Simulation, Manufacturing: The Innovation Exchange, DSMIE-2019, June 11–14, 2019, Lutsk, Ukraine. (Scopus)

2. Valerii Sukmanov, Ma Hanjun, Yan-ping Li. Effect of high pressure and soy protein isolate combinations on the water holding capacity and texture of pork meat batters. Ukrainian Food Journal. 2019. Volume 8. Issue 2. pp. 284-294. (Web of Science Core Collection)

3. Valerii Sukmanov, Ma Hanjun, Yan-ping Li, Effect of high pressure processing on meat and meat products. A review. Ukrainian Food Journal. 2019. Volume 8. Issue 3. pp. 448-469.

(Web of Science Core Collection).

4. Fang Wang, Valerii Sukmanov, Jie Zeng. Effect of ultrafine grinding on functional properties of soybean by-products. Ukrainian Food Journal. 2019. Volume 8. Issue 4 - P. 687-699. (Web of Science Core Collection).

5. Yan-ping Li, Valerii Sukmanov, Zhuang-Li Kang, Hanjun Ma. Effect of soy protein isolate on the techno-functional properties and protein conformation of low-sodium pork meat batters treated by high pressure. J Food Process Eng. 2019; P. 1-6. e13343. (Scopus).

6. Volodymyr Zaviyalov, Taras Mysiura, Nataliia Popova, Valerii Sukmanov, and Valentyn Chornyi. Regularities of Solid-Phase Continuous Vibration Extraction and Prospects for Its Industrial Use. Advances in Design, Simulation and Manufacturing II. Book series. Lecture Notes in Mechanical Engineering. Pages: 920-930. Published 2020. (Scopus).

7. Fang Wang, Valerii Sukmanov, Jie Zeng. Effect of ultrafine grinding and high pressure technology on functional properties of soybean by-products. Ukrainian Food Journal. 2020. Volume 9. Issue 1. P.120-136. (Web of Science Core Collection).

8. Valerii A. Sukmanov, Oleg V. Radchuk, Marina Y. Savchenko-Pererva, Nina V. Budnik. Optical piezometer and precision researches of food properties at pressures from 0 to 1000 MPa. Journal of Chemistry and Technologies, 2020, 28(1), 8-27. (Scopus).

9. Fang Wang, Valerii Sukmanov, Jie Zeng, Jikai Jiang. Improving the quality of soybean by-products by physical methods during its use in bakery technology. Review. Ukrainian Food Journal. 2020. Volume 9. Issue 3. P.513-545 (Web of Science Core Collection).

10. Li, Yan-ping, Sukmanov, V., Kang, Z., & Ma, H. (2020). Effect of soy protein isolate on the techno-functional properties and protein conformation of low-sodium pork meat batters treated by high pressure. *Journal of Food Process Engineering*, 43(2). (Scopus).
11. Yan-Ping Li, Zhuang-Li Kang, Valerii Sukmanov, Han-Jun Ma. Effects of soy protein isolate on gel properties and water holding capacity of low-salt pork myofibrillar protein under high pressure processing. *Meat Sci.* 2021 Feb 20;176:108471. doi: 10.1016/j.meatsci.2021.108471. (Scopus).
12. Yan-ping Li, Zhuang-li Kang, Valerii Sukmanov, Hanjun Ma. Technological and functional properties of reduced-salt pork batter incorporated with soy protein isolate after pressure treatment. First published: 01 May 2021 *International Journal of Food Science & Technology*. (Scopus).
13. Li Yan-ping, Valerii O. Sukmanov, Ma Hanjun. The effect of high pressure on soy protein functional features: A review. *Journal of Chemistry and Technologies*. Vol. 29 No. 1 (2021): P. 77-91. (Scopus).
14. Valerii A. Sukmanov, Andrey V. Suprun. Extraction of biologically active substances from onion peel with the subcritical water in a static mode. *Journal of Chemistry and Technologies*, 2021, 29(2), 265-278. (Scopus).
15. Fang Wang, Jie Zeng, Haiyan Gao, Valerii Sukmanov. Effects of different physical technology on compositions and characteristics of bean dregs. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. Available online 31 July 2021, 102789. (Scopus).
16. Fang Wang, Valerii Sukmanov, Jie Zeng (2021), Effect of bean dregs treated by ultrafine grinding and microwave technology on the

						<p>quality of crisp biscuits, Ukrainian Food Journal, Vol.10., Issue 4, pp. 678-690. (Web of Science Core Collection).</p> <p>17. Yan-ping Li, Valerii A. Sukmanov, Ma Hanjun, Zhuang-li Kang. High Pressure Applications in Low Salt Gel Meat Technologies. A review. Ukrainian Journal of Food Science. 2021, Vol.9, Is.2. pp. 321-327. (Web of Science Core Collection).</p> <p>18. Fang Wang, Jie Zeng, Xiaoling Tian, Haiyan Gao, Valerii Sukmanov. Effect of ultrafine grinding technology combined with high-pressure, microwave and high-temperature cooking technology on the physicochemical properties of bean dregs. LWT - Food Science & Technology. Volume 154, 15 January 2022, 112810. (Scopus).</p> <p>Досягнення у професійній діяльності, перелічених у пункті 38 Ліцензійних умов: 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 14, 19</p>	
108740	Бараболя Ольга Валеріївна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут агротехнологій, селекції та екології	<p>Диплом спеціаліста, Уманський орден Трудового Червоного Прапора сільськогосподарський інститут ім. О.М. Горького, рік закінчення: 1993, спеціальність: 6.090101 агрономія, Диплом спеціаліста, Полтавський державний сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1999, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом кандидата наук ДК 056699, виданий 16.12.2009, Атестат доцента 12ДЦ 033969, виданий 25.01.2013</p>	18	Крафтові технології	<p>Підвищення кваліфікації: 1. Національний університет біоресурсів і природокористування України. Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС00493706/012433-20 9.10.2020р.; 2. Посвідчення про підвищення кваліфікації від 25 лютого 2021 року ПДААА Реєстраційний номер 69/21; 3. Сертифікат про підтвердження участі у міжнародному підвищенні кваліфікації «Онлайн навчання як новітня форма сучасної освіти на прикладі платформи Google Meet, Google Classroom». Сертифікат міжнародного підвищення кваліфікації (Вебінар) ES №5219/2020 видане 22 березня 2021. Обсяг підвищення кваліфікації (стажування) 45 годин, 1,5 в кредитах</p>

ЕКТС м. Люблін,
республіка Польща
4. Всеукраїнське
науково-педагогічне
підвищення
кваліфікації у галузі
аграрних наук та
продовольства
«Аграрні науки та
продовольство в
сучасній системі
освіти: взаємини та
протидії» (2.08-
10.09.2021 року).
Публікації:
1. Бараболя О.В.,
Татарко Ю.В.,
Антоновський О.В.
Вплив сортових
особливостей зерна
пшениці озимої на
якість
хлібопекарських
властивостей. Вісник
ПДАА. 2020. № 4. С.
21-27.
2. Жемела Г. П., Баган
А. В., Бараболя О. В.,
Шакалій С. М., Чайка
Т. О. Екологізація
випкання
пшеничного хліба з
використанням
хмелевих заквасок і
спіруліни. Вісник
ПДАА. 2020. № 1. С.
100-106.
3. Калашник О.В.,
Мороз С.Е., Бараболя
О.В., Ремезова Н.Л.
Якість крупи гречаної,
що імпортується в
Україну. Вісник
ПДАА. Полтава,
2019р. №1 С. 28-39.
4. Калашник О.В.,
Бараболя О.В., Мороз
С.Е. та ін.
Обґрунтування
використання
двокомпонентних
сумішей для
виготовлення хліба
пшеничного.
Технологічний аудит
та резерви
виробництва. Харків,
2018. № 4/3(42). С. 41-
49.
5. Бараболя О.В.,
Калашник О.В., Мороз
С.Е. Жемела Г.П.,
Юдічева О.П.,
Сергієнко О.В.
Використання
напівфабрикатів
гарбуза для
збагачення хліба
пшеничного. Вісник
ПДАА. Полтава, 2018
№ 4 С. 76-80.
6. Юхно В. М.,
Бараболя О. В.
Розробка рецептури та
особливості технології
хлібобулочних
виробів
функціонального
призначення. Вісник,
Уманського
університету

						<p>садівництва №1, 2022 С. 46-51</p> <p>7. Бараболя О. В., Куш Л.І., Дудник С.О., Дубова Г.Є. Розробка технології виробів із субпродуктів та гарбуза для крафтового виробництва. Вісник, Уманського університету садівництва №1, 2022 С. 52-57.</p> <p>8. Aleksey Zagorulko, Andrii Zahorulko, Kateryna Kasabova, Lyudmila Chuiko, Lyudmila Yakovets, Andrii Pugach, Olha Barabolia, Vladyslav Lavruk. Improving the production technology of functional paste-like fruit-and-berry semi-finished products. Східно-Європейський журнал передових технологій. 4/11 (118) 2022 р. С. 43-53. (Scopus)</p> <p>Патенти: 1. Склад хліба пшеничного «Богатирський»: пат. № 131930 Україна: МПК Ф21D 13/02 (2006.01) № 2018 07368; заявл. 02.07.2018; опубл. 11.02.2019, Бюл. №3.</p> <p>2. Склад хліба пшеничного «Козацький»: пат. № 135974 Україна: МПК А21D 2/36 (2006.01) А21D 13/02 (2006.01). № заявл. 21.02.2019; опубл. 25.07.2019, Бюл. №14.</p> <p>3. Склад хліба пшеничного: пат. № 143801 Україна: МПК А21D 2/00 А21D 2/36 (2006 / 01). №20201711 заявл. 11.03.2020; опубл. 10.08.2020. Бюл. №15.</p> <p>4. Композиція хліба «Шотландський»: пат. № 142655 Україна: МПК А21D 2/36 (2006/01) А21D 13/02 (2006/01). №201910865; заявл. 4.11.2019; опубл. 25.06.2020. Бюл. №12.</p> <p>Досягнення у професійній діяльності, перелічених у пункті 38 Ліцензійних умов: 1, 2, 4, 8, 11, 12, 19</p>
--	--	--	--	--	--	--

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

--	--	--	--	--	--

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
<p><i>РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Управління розвитком харчових підприємств</p>	<p>за джерелом знань: словесні (лекція, бесіда, розповідь-пояснення), наочні (ілюстрування), практичні (вправи, практичні роботи, роботи з навчально-методичною літературою); за логікою: дедуктивний, аналітичний, синтетичний, порівняння, узагальнення, конкретизація, виокремлення основного; за мисленням: творчий, проблемно-пошуковий; за ступенем керівництва: методи самостійної роботи (завдання самостійної роботи), робота під керівництвом викладача (самостійна робота, розв'язування задач, виконання практичних завдань); методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності: методи формування пізнавальних інтересів (навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації), методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності (роз'яснення мети навчального предмета, висування вимог до вивчення предмета, заохочення і покарання, оперативний контроль, вказування на недоліки, зауваження); інноваційні методи навчання бінарні методи (словесно-інформаційний, словесно-проблемний, наочно-практичний), інтерактивні (кейс-метод, дискусії, проектування професійних ситуацій, мозковий штурм).</p>	<p>виконання завдань на практичних заняттях, виконання завдань самостійної роботи, тестування, екзамен</p>
		<p>Технології органічних харчових продуктів</p>	<p>за джерелом знань: словесні методи: лекція, розповідь-пояснення; наочні методи: ілюстрування; практичні методи: лабораторні роботи. за мисленням дослідницький. за ступенем керівництва: методи самостійної роботи вдома: самостійна робота без контролю викладача (завдання самостійної роботи). комп'ютерні і мультимедійні методи Інноваційні методи навчання: використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання.</p>	<p>опитування, виконання лабораторних робіт; самостійна робота; підсумкова контрольна робота; екзамен</p>

<p>PH 1. Відшукувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.</p>	<p>☒</p>	<p>Підготовка кваліфікаційної роботи</p>	<p>за джерелом знань:наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження), практичні методи (науково-дослідна робота, робота з навчально-методичною, науковою літературою, джерелами Інтернет, тезування), за логікою: індукції та дедукції, аналізу та синтезу, порівняння, узагальнення, конкретизації за ступенем керівництва: робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: кваліфікаційної роботи, реферату, тез доповіді, наукової статті), інноваційні методи навчання: комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, використання комп'ютерних навчальних програм).</p>	<p>методи письмового контролю (написання кваліфікаційної роботи, розробка наочних (ілюстративних) матеріалів, підготовка супровідних документів).</p>
		<p>Переддипломна практика</p>	<p>за джерелом знань:словесні методи (розповідь пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, джерелами Інтернет); за ступенем керівництва : робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: звіту з практики).</p>	<p>методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з практики, підготовка доповіді для виступу на конференції за результатами проходження переддипломної практики).</p>
		<p>Науково-дослідна практика</p>	<p>за джерелом знань:словесні методи (розповідь пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); практичні (робота з навчально-методичною літературою, джерелами Інтернет); за ступенем керівництва: робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: звіту з практики).</p>	<p>методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з практики, підготовка доповіді для виступу на конференції за результатами проходження практики).</p>
		<p>Планування експериментів та аналіз результатів</p>	<p>за джерелом знань: словесні, наочні та практичні методи; за логікою: індуктивний, дедуктивний, аналітичний, синтетичний порівняння, узагальнення, конкретизація, відокремлення основного, моделювання; за мисленням: творчий, проблемно-пошуковий, частково-пошуковий, дослідницький; за ступенем керівництва: методи самостійної роботи вдома та робота під керівництвом викладача</p>	<p>опитування, виконання завдань на практичних заняттях, виконання завдань самостійної роботи, залік.</p>
		<p>Моделювання та оптимізація харчових</p>	<p>за джерелом знань: словесні методи: лекція, розповіді-</p>	<p>Опитування, виконання завдань на практичних</p>

		систем та технологій	<p>пояснення; наочні методи: ілюстрування, демонстрування; практичні методи: вправи, практичні роботи, розрахункові роботи. за логікою: моделювання. за мисленням: творчий. проблемно-пошуковий. дослідницький. за ступенем керівництва: робота під керівництвом викладача. Інноваційні методи навчання інтерактивні методи: проектування професійних ситуацій. комп'ютерні і мультимедійні методи: використання комп'ютерних навчальних програм; дистанційне навчання.</p>	заняттях, виконання завдань самостійної роботи, контрольна робота, екзамен
		Методологія та організація наукових досліджень	<p>за джерелом знань: словесні, наочні та практичні методи; за логікою: індуктивний, дедуктивний, аналітичний, синтетичний, порівняння, узагальнення, конкретизація, виокремлення основного, моделювання; за мисленням: творчий, проблемно-пошуковий, частково-пошуковий, дослідницький; за ступенем керівництва: методи самостійної роботи вдома та робота під керівництвом викладача</p>	Опитування, виконання вправ на практичних заняттях, виконання завдань самостійної роботи, екзамен
<p><i>РН 2. Приймати ефективні рішення, оцінювати і порівнювати альтернативи у сфері харчових технологій, у тому числі у невизначених ситуаціях та за наявності ризиків, а також в міждисциплінарних контекстах.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Підготовка кваліфікаційної роботи	<p>за джерелом знань: наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження), практичні методи (науково-дослідна робота, робота з навчально-методичною, науковою літературою, джерелами Інтернет, тезування), за логікою: індукції та дедукції, аналізу та синтезу, порівняння, узагальнення, конкретизації за ступенем керівництва: робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: кваліфікаційної роботи, реферату, тез доповіді, наукової статті), інноваційні методи навчання: комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, використання комп'ютерних навчальних програм).</p>	методи письмового контролю (написання кваліфікаційної роботи, розробка наочних (ілюстративних) матеріалів, підготовка супровідних документів).
		Науково-дослідна практика	<p>за джерелом знань: словесні методи (розповідь пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); практичні (робота з навчально-методичною літературою, джерелами Інтернет); за</p>	методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з практики, підготовка доповіді для виступу на конференції за

	ступенем керівництва: робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: звіту з практики).	результатами проходження практики).
Управління розвитком харчових підприємств	за джерелом знань: словесні (лекція, бесіда, розповідь-пояснення), наочні (ілюстрування), практичні (вправи, практичні роботи, роботи з навчально-методичною літературою); за логікою: дедуктивний, аналітичний, синтетичний, порівняння, узагальнення, конкретизація, виокремлення основного; за мисленням: творчий, проблемно-пошуковий; за ступенем керівництва: методи самостійної роботи (завдання самостійної роботи), робота під керівництвом викладача (самостійна робота, розв'язування задач, виконання практичних завдань); методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності: методи формування пізнавальних інтересів (навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації), методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності (роз'яснення мети навчального предмета, висування вимог до вивчення предмета, заохочення і покарання, оперативний контроль, вказування на недоліки, зауваження); інноваційні методи навчання бінарні методи (словесно-інформаційний, словесно-проблемний, наочно-практичний), інтерактивні (кейс-метод, дискусії, проектування професійних ситуацій, мозковий штурм).	виконання завдань на практичних заняттях, виконання завдань самостійної роботи, тестування, екзамен
Міжнародні та національні системи захисту інтелектуальної власності	за джерелом знань: словесні (лекція, розповідь-пояснення); наочні (ілюстрування, демонстрація); практичні роботи.	виконання практичних занять, тестування, залік.
Міжнародні та національні системи забезпечення якості харчових продуктів	за джерелом знань: словесні методи: лекція, розповідь-пояснення; наочні методи: ілюстрування, демонстрування. практичні методи: лабораторні, розрахункові та дослідні роботи. за мисленням: творчий, проблемно-пошуковий, дослідницький. інноваційні методи: інтерактивні методи: проектування професійних ситуацій	опитування, виконання вправ на практичних заняттях, виконання завдань самостійної роботи, екзамен
Методологія та організація наукових досліджень	за джерелом знань: словесні, наочні та практичні методи; за логікою: індуктивний,	Опитування, виконання вправ на практичних заняттях, виконання завдань самостійної роботи,

			дедуктивний, аналітичний, синтетичний, порівняння, узагальнення, конкретизація, виокремлення основного, моделювання; за мисленням: творчий, проблемно-пошуковий, частково-пошуковий, дослідницький; за ступенем керівництва: методи самостійної роботи вдома та робота під керівництвом викладача	екзамен
		Курсова робота «Інноваційні технології харчових виробництв»	за логікою: аналітичний, виокремлення основного. за мисленням: творчий, проблемно-пошуковий, дослідницький. за ступенем керівництва: методи самостійної роботи вдома.	Усний контроль (захист курсової роботи); диференційований залік
		Інноваційні технології харчових виробництв	за джерелом знань: словесні методи: лекція, розповіді-пояснення; наочні методи: ілюстрування, демонстрування.; практичні методи: практичні, розрахункові та дослідні роботи. за мисленням: творчий, проблемно-пошуковий, дослідницький. інноваційні методи: інтерактивні методи: проектування професійних ситуацій	Опитування, виконання вправ на лабораторних заняттях, виконання завдань самостійної роботи, екзамен.
РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.	☒	Інноваційні технології харчових виробництв	за джерелом знань: словесні методи: лекція, розповіді-пояснення; наочні методи: ілюстрування, демонстрування.; практичні методи: практичні, розрахункові та дослідні роботи. за мисленням: творчий, проблемно-пошуковий, дослідницький. інноваційні методи: інтерактивні методи: проектування професійних ситуацій	Опитування, виконання вправ на лабораторних заняттях, виконання завдань самостійної роботи, екзамен.
		Курсова робота «Інноваційні технології харчових виробництв»	за логікою: аналітичний, виокремлення основного. за мисленням: творчий, проблемно-пошуковий, дослідницький. за ступенем керівництва: методи самостійної роботи вдома.	Усний контроль (захист курсової роботи); диференційований залік
		Моделювання та оптимізація харчових систем та технологій	за джерелом знань: словесні методи: лекція, розповіді-пояснення; наочні методи: ілюстрування, демонстрування; практичні методи: вправи, практичні роботи, розрахункові роботи. за логікою: моделювання. за мисленням: творчий, проблемно-пошуковий, дослідницький. за ступенем керівництва: робота під керівництвом	Опитування, виконання завдань на практичних заняттях, виконання завдань самостійної роботи, контрольна робота, екзамен

	викладача. Інноваційні методи навчання інтерактивні методи: проектування професійних ситуацій. комп'ютерні і мультимедійні методи: використання комп'ютерних навчальних програм; дистанційне навчання.	
Методологія та організація наукових досліджень	за джерелом знань: словесні, наочні та практичні методи; за логікою: індуктивний, дедуктивний, аналітичний, синтетичний, порівняння, узагальнення, конкретизація, виокремлення основного, моделювання; за мисленням: творчий, проблемно-пошуковий, частково-пошуковий, дослідницький; за ступенем керівництва: методи самостійної роботи вдома та робота під керівництвом викладача	Опитування, виконання вправ на практичних заняттях, виконання завдань самостійної роботи, екзамен
Підготовка кваліфікаційної роботи	за джерелом знань: наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження), практичні методи (науково-дослідна робота, робота з навчально-методичною, науковою літературою, джерелами Інтернет, тезування), за логікою: індукції та дедукції, аналізу та синтезу, порівняння, узагальнення, конкретизації за ступенем керівництва: робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: кваліфікаційної роботи, реферату, тез доповіді, наукової статті), інноваційні методи навчання: комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, використання комп'ютерних навчальних програм).	методи письмового контролю (написання кваліфікаційної роботи, розробка наочних (ілюстративних) матеріалів, підготовка супровідних документів).
Переддипломна практика	за джерелом знань: словесні методи (розповідь пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, джерелами Інтернет); за ступенем керівництва : робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: звіту з практики).	методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з практики, підготовка доповіді для виступу на конференції за результатами проходження переддипломної практики).
Науково-дослідна практика	за джерелом знань: словесні методи (розповідь пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування,	методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового

			спостереження); практичні (робота з навчально-методичною літературою, джерелами Інтернет); за ступенем керівництва: робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: звіту з практики).	контролю (написання звіту з практики, підготовка доповіді для виступу на конференції за результатами проходження практики).
		Сучасні методи дослідження сировини та харчових продуктів	за джерелом знань: словесні методи: лекція, розповідь-пояснення; наочні методи: ілюстрування; практичні методи: лабораторні роботи. за мисленням дослідницький. за ступенем керівництва: методи самостійної роботи вдома: самостійна робота без контролю викладача (завдання самостійної роботи). Інноваційні методи навчання: комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання.	опитування, виконання лабораторних робіт та їх захист, виконання завдань самостійної роботи, контрольна робота, залік
		Планування експериментів та аналіз результатів	за джерелом знань: словесні, наочні та практичні методи; за логікою: індуктивний, дедуктивний, аналітичний, синтетичний порівняння, узагальнення, конкретизація, відокремлення основного, моделювання; за мисленням: творчий, проблемно-пошуковий, частково-пошуковий, дослідницький; за ступенем керівництва: методи самостійної роботи вдома та робота під керівництвом викладача	опитування, виконання завдань на практичних заняттях, виконання завдань самостійної роботи, залік.
<i>РН 4. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Підготовка кваліфікаційної роботи	за джерелом знань: наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження), практичні методи (науково-дослідна робота, робота з навчально-методичною, науковою літературою, джерелами Інтернет, тезування), за логікою: індукції та дедукції, аналізу та синтезу, порівняння, узагальнення, конкретизації за ступенем керівництва: робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: кваліфікаційної роботи, реферату, тез доповіді, наукової статті), інноваційні методи навчання: комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, використання комп'ютерних навчальних програм).	методи письмового контролю (написання кваліфікаційної роботи, розробка наочних (ілюстративних) матеріалів, підготовка супровідних документів).
		Переддипломна практика	за джерелом знань: словесні методи (розповідь	методи усного контролю (обговорення теоретичних

			<p>пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, джерелами Інтернет); за ступенем керівництва : робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: звіту з практики).</p>	<p>питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з практики, підготовка доповіді для виступу на конференції за результатами проходження переддипломної практики).</p>
		Науково-дослідна практика	<p>за джерелом знань:словесні методи (розповідь пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); практичні (робота з навчально-методичною літературою, джерелами Інтернет); за ступенем керівництва: робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: звіту з практики).</p>	<p>методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з практики, підготовка доповіді для виступу на конференції за результатами проходження практики).</p>
		Моделювання та оптимізація харчових систем та технологій	<p>за джерелом знань: словесні методи: лекція, розповіді-пояснення; наочні методи: ілюстрування, демонстрування; практичні методи: вправи, практичні роботи, розрахункові роботи. за логікою:моделювання. за мисленням: творчий. проблемно-пошуковий. дослідницький. за ступенем керівництва: робота під керівництвом викладача. Інноваційні методи навчання інтерактивні методи: проектування професійних ситуацій. комп'ютерні і мультимедійні методи: використання комп'ютерних навчальних програм; дистанційне навчання.</p>	<p>Опитування, виконання завдань на практичних заняттях, виконання завдань самостійної роботи, контрольна робота, екзамен</p>
		Планування експериментів та аналіз результатів	<p>за джерелом знань: словесні, наочні та практичні методи; за логікою: індуктивний, дедуктивний, аналітичний, синтетичний порівняння, узагальнення, конкретизація, відокремлення основного, моделювання; за мисленням: творчий, проблемно-пошуковий, частково-пошуковий, дослідницький; за ступенем керівництва: методи самостійної роботи вдома та робота під керівництвом викладача</p>	<p>опитування, виконання завдань на практичних заняттях, виконання завдань самостійної роботи, залік.</p>
РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології,	<input checked="" type="checkbox"/>	Переддипломна практика	<p>за джерелом знань:словесні методи (розповідь пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); практичні методи (робота з навчально-</p>	<p>методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з практики, підготовка</p>

<p>обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</p>			<p>методичною літературою, джерелами Інтернет); за ступенем керівництва : робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: звіту з практики).</p>	<p>доповіді для виступу на конференції за результатами проходження переддипломної практики).</p>
		Крафтові технології	<p>за джерелом знань: словесні методи - лекція; наочні методи - демонстрування; практичні методи - лабораторні роботи; за мисленням: творчий – створення нового, оригінального; за ступенем керівництва: методи самостійної роботи вдома. завдання самостійної роботи; методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності висування вимог до вивчення предмета.</p>	<p>опитування, виконання лабораторних робіт; самостійна робота; екзамен</p>
<p>РН 7. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Захист кваліфікаційної роботи	<p>за джерелом знань наочні методи (ілюстрування, демонстрування); словесні методи (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія)</p>	<p>методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія, публічний захист кваліфікаційної роботи: доповідь, презентація, наочні матеріали, усні відповіді на питання членів ЕК).</p>
		Підготовка кваліфікаційної роботи	<p>за джерелом знань: наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження), практичні методи (науково-дослідна робота, робота з навчально-методичною, науковою літературою, джерелами Інтернет, тезування), за логікою: індукції та дедукції, аналізу та синтезу, порівняння, узагальнення, конкретизації за ступенем керівництва: робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: кваліфікаційної роботи, реферату, тез доповіді, наукової статті), інноваційні методи навчання: комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, використання компютерних навчальних програм).</p>	<p>методи письмового контролю (написання кваліфікаційної роботи, розробка наочних (ілюстративних) матеріалів, підготовка супровідних документів).</p>
		Переддипломна практика	<p>за джерелом знань: словесні методи (розповідь пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, джерелами Інтернет); за ступенем керівництва : робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: звіту з практики).</p>	<p>методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з практики, підготовка доповіді для виступу на конференції за результатами проходження переддипломної практики).</p>

		<p>Методологія та організація наукових досліджень</p>	<p>за джерелом знань: словесні, наочні та практичні методи; за логікою: індуктивний, дедуктивний, аналітичний, синтетичний, порівняння, узагальнення, конкретизація, відокремлення основного, моделювання; за мисленням: творчий, проблемно-пошуковий, частково-пошуковий, дослідницький; за ступенем керівництва: методи самостійної роботи вдома та робота під керівництвом викладача</p>	<p>Опитування, виконання вправ на практичних заняттях, виконання завдань самостійної роботи, екзамен</p>
		<p>Інноваційні технології харчових виробництв</p>	<p>за джерелом знань: словесні методи: лекція, розповіді-пояснення; наочні методи: ілюстрування, демонстрування.; практичні методи: практичні, розрахункові та дослідні роботи. за мисленням: творчий, проблемно-пошуковий, дослідницький. інноваційні методи: інтерактивні методи: проектування професійних ситуацій</p>	<p>Опитування, виконання вправ на лабораторних заняттях, виконання завдань самостійної роботи, екзамен.</p>
		<p>Курсова робота «Інноваційні технології харчових виробництв»</p>	<p>за логікою: аналітичний, узагальнення, виокремлення основного. за мисленням: творчий, проблемно-пошуковий, дослідницький. за ступенем керівництва: методи самостійної роботи вдома.</p>	<p>Усний контроль (захист курсової роботи); диференційований залік</p>
<p><i>РН 8. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.</i></p>	<p>☒</p>	<p>Підготовка кваліфікаційної роботи</p>	<p>за джерелом знань: наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження), практичні методи (науково-дослідна робота, робота з навчально-методичною, науковою літературою, джерелами Інтернет, тезування), за логікою: індукції та дедукції, аналізу та синтезу, порівняння, узагальнення, конкретизації за ступенем керівництва: робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: кваліфікаційної роботи, реферату, тез доповіді, наукової статті), інноваційні методи навчання: комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, використання комп'ютерних навчальних програм).</p>	<p>методи письмового контролю (написання кваліфікаційної роботи, розробка наочних (ілюстративних) матеріалів, підготовка супровідних документів).</p>
		<p>Науково-дослідна практика</p>	<p>за джерелом знань: словесні методи (розповідь пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); практичні</p>	<p>методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з</p>

			(робота з навчально-методичною літературою, джерелами Інтернет); за ступенем керівництва: робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: звіту з практики).	практики, підготовка доповіді для виступу на конференції за результатами проходження практики).
		Міжнародні та національні системи захисту інтелектуальної власності	за джерелом знань: словесні (лекція, розповідь-пояснення); наочні (ілюстрування, демонстрація); (практичні роботи, конспектування).	виконання практичних занять, тестування, залік.
PH 9. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.	☒	Захист кваліфікаційної роботи	за джерелом знань наочні методи (ілюстрування, демонстрування); словесні методи (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія)	методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія, публічний захист кваліфікаційної роботи: доповідь, презентація, наочні матеріали, усні відповіді на питання членів ЕК).
		Підготовка кваліфікаційної роботи	за джерелом знань: наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження), практичні методи (науково-дослідна робота, робота з навчально-методичною, науковою літературою, джерелами Інтернет, тезування), за логікою: індукції та дедукції, аналізу та синтезу, порівняння, узагальнення, конкретизації за ступенем керівництва: робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: кваліфікаційної роботи, реферату, тез доповіді, наукової статті), інноваційні методи навчання: комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, використання комп'ютерних навчальних програм).	методи письмового контролю (написання кваліфікаційної роботи, розробка наочних (ілюстративних) матеріалів, підготовка супровідних документів).
		Курсова робота «Інноваційні технології харчових виробництв»	за логікою: аналітичний, узагальнення, виокремлення основного. за мисленням: творчий, проблемно-пошуковий, дослідницький. за ступенем керівництва: методи самостійної роботи вдома.	Усний контроль (захист курсової роботи); диференційований залік
		Ділова іноземна мова	за джерелом знань: словесні методи (лекція); практичні методи (практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою). за ступенем керівництва методи самостійної роботи вдома (самостійна робота без контролю викладача); робота під керівництвом викладача (самостійна робота в аудиторії)	Виконання тестових завдань, підготовка резюме, підготовка презентації (для денної форми навчання), виконання контрольної роботи (для ЗВО заочної форми навчання), залік.
		Інноваційні технології харчових виробництв	за джерелом знань: словесні методи: лекція, розповіді-	Опитування, виконання вправ

			<p>пояснення;наочні методи: ілюстрування, демонстрування.; практичні методи: практичні, розрахункові та дослідні роботи.</p> <p>за мисленням: творчий,проблемно-пошуковий,дослідницький.</p> <p>інноваційні методи: інтерактивні методи: проектування професійних ситуацій</p>	<p>на лабораторних заняттях, виконання завдань самостійної роботи, екзамен.</p>
<p><i>РН 10. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Сучасні методи дослідження сировини та харчових продуктів</p>	<p>за джерелом знань: словесні методи: лекція, розповідь-пояснення;наочні методи: ілюстрування;практичні методи: лабораторні роботи.</p> <p>за мисленням дослідницький.</p> <p>за ступенем керівництва: методи самостійної роботи вдома: самостійна робота без контролю викладача (завдання самостійної роботи).</p> <p>Інноваційні методи навчання: комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання.</p>	<p>опитування, виконання лабораторних робіт та їх захист, виконання завдань самостійної роботи, контрольна робота, залік</p>
		<p>Планування експериментів та аналіз результатів</p>	<p>за джерелом знань: словесні, наочні та практичні методи; за логікою: індуктивний, дедуктивний, аналітичний, синтетичний порівняння, узагальнення, конкретизація, відокремлення основного, моделювання;</p> <p>за мисленням: творчий, проблемно-пошуковий, частково-пошуковий, дослідницький;</p> <p>за ступенем керівництва: методи самостійної роботи вдома та робота під керівництвом викладача</p>	<p>опитування, виконання завдань на практичних заняттях, виконання завдань самостійної роботи, залік.</p>
		<p>Моделювання та оптимізація харчових систем та технологій</p>	<p>за джерелом знань: словесні методи: лекція, розповіді-пояснення; наочні методи: ілюстрування, демонстрування; практичні методи: вправи, практичні роботи, розрахункові роботи.</p> <p>за логікою:моделювання.</p> <p>за мисленням: творчий. проблемно-пошуковий. дослідницький.</p> <p>за ступенем керівництва: робота під керівництвом викладача.</p> <p>Інноваційні методи навчання інтерактивні методи: проектування професійних ситуацій. комп'ютерні і мультимедійні методи: використання комп'ютерних навчальних програм; дистанційне навчання.</p>	<p>Опитування, виконання завдань на практичних заняттях, виконання завдань самостійної роботи, контрольна робота, екзамен</p>

		<p>Методологія та організація наукових досліджень</p>	<p>за джерелом знань: словесні, наочні та практичні методи; за логікою: індуктивний, дедуктивний, аналітичний, синтетичний, порівняння, узагальнення, конкретизація, виокремлення основного, моделювання; за мисленням: творчий, проблемно-пошуковий, частково-пошуковий, дослідницький; за ступенем керівництва: методи самостійної роботи вдома та робота під керівництвом викладача</p>	<p>Опитування, виконання вправ на практичних заняттях, виконання завдань самостійної роботи, екзамен</p>
		<p>Науково-дослідна практика</p>	<p>за джерелом знань: словесні методи (розповідь пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); практичні (робота з навчально-методичною літературою, джерелами Інтернет); за ступенем керівництва: робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: звіту з практики).</p>	<p>методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з практики, підготовка доповіді для виступу на конференції за результатами проходження практики).</p>
		<p>Підготовка кваліфікаційної роботи</p>	<p>за джерелом знань: наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження), практичні методи (науково-дослідна робота, робота з навчально-методичною, науковою літературою, джерелами Інтернет, тезування), за логікою: індукції та дедукції, аналізу та синтезу, порівняння, узагальнення, конкретизації за ступенем керівництва: робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: кваліфікаційної роботи, реферату, тез доповіді, наукової статті), інноваційні методи навчання: комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, використання комп'ютерних навчальних програм).</p>	<p>методи письмового контролю (написання кваліфікаційної роботи, розробка наочних (ілюстративних) матеріалів, підготовка супровідних документів).</p>
<p>РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Курсова робота «Інноваційні технології харчових виробництв»</p>	<p>за логікою: аналітичний, узагальнення, виокремлення основного. за мисленням: творчий, проблемно-пошуковий, дослідницький. за ступенем керівництва: методи самостійної роботи вдома.</p>	<p>Усний контроль (захист курсової роботи); диференційований залік</p>
		<p>Інноваційні технології харчових виробництв</p>	<p>за джерелом знань: словесні методи: лекція, розповіді-пояснення; наочні методи: ілюстрування, демонстрування.; практичні методи: практичні, розрахункові та дослідні роботи.</p>	<p>Опитування, виконання вправ на лабораторних заняттях, виконання завдань самостійної роботи, екзамен.</p>

	за мисленням: творчий, проблемно-пошуковий, дослідницький. інноваційні методи: інтерактивні методи: проектування професійних ситуацій	
Підготовка кваліфікаційної роботи	за джерелом знань: наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження), практичні методи (науково-дослідна робота, робота з навчально-методичною, науковою літературою, джерелами Інтернет, тезування), за логікою: індукції та дедукції, аналізу та синтезу, порівняння, узагальнення, конкретизації за ступенем керівництва: робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: кваліфікаційної роботи, реферату, тез доповіді, наукової статті), інноваційні методи навчання: комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, використання комп'ютерних навчальних програм).	методи письмового контролю (написання кваліфікаційної роботи, розробка наочних (ілюстративних) матеріалів, підготовка супровідних документів).
Переддипломна практика	за джерелом знань: словесні методи (розповідь пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, джерелами Інтернет); за ступенем керівництва: робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: звіту з практики).	методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з практики, підготовка доповіді для виступу на конференції за результатами проходження переддипломної практики).
Управління розвитком харчових підприємств	за джерелом знань: словесні (лекція, бесіда, розповідь-пояснення), наочні (ілюстрування), практичні (вправи, практичні роботи, роботи з навчально-методичною літературою); за логікою: дедуктивний, аналітичний, синтетичний, порівняння, узагальнення, конкретизація, виокремлення основного; за мисленням: творчий, проблемно-пошуковий; за ступенем керівництва: методи самостійної роботи (завдання самостійної роботи), робота під керівництвом викладача (самостійна робота, розв'язування задач, виконання практичних завдань); методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності: методи формування пізнавальних інтересів (навчальні дискусії для вирішення проблемної	виконання завдань на практичних заняттях, виконання завдань самостійної роботи, тестування, екзамен

			ситуації), методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності (роз'яснення мети навчального предмета, висування вимог до вивчення предмета, заохочення і покарання, оперативний контроль, вказування на недоліки, зауваження); інноваційні методи навчання бінарні методи (словесно-інформаційний, словесно-проблемний, наочно-практичний), інтерактивні (кейс-метод, дискусії, проектування професійних ситуацій, мозковий штурм).	
		Міжнародні та національні системи забезпечення якості харчових продуктів	за джерелом знань: словесні методи: лекція, розповіді-пояснення; наочні методи: ілюстрування, демонстрування. практичні методи: лабораторні, розрахункові та дослідні роботи. за мисленням: творчий, проблемно-пошуковий, дослідницький. інноваційні методи: інтерактивні методи: проектування професійних ситуацій	опитування, виконання вправ на практичних заняттях, виконання завдань самостійної роботи, екзамен
<i>PH 12. Науково обґрунтувати та розробити технології органічних, екологічно чистих продуктів з використанням регіональної сировини</i>	<input type="checkbox"/>	Підготовка кваліфікаційної роботи	за джерелом знань: наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження), практичні методи (науково-дослідна робота, робота з навчально-методичною, науковою літературою, джерелами Інтернет, тезування), за логікою: індукції та дедукції, аналізу та синтезу, порівняння, узагальнення, конкретизації за ступенем керівництва: робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: кваліфікаційної роботи, реферату, тез доповіді, наукової статті), інноваційні методи навчання: комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, використання комп'ютерних навчальних програм).	методи письмового контролю (написання кваліфікаційної роботи, розробка наочних (ілюстративних) матеріалів, підготовка супровідних документів).
		Переддипломна практика	за джерелом знань: словесні методи (розповідь пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, джерелами Інтернет); за ступенем керівництва: робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: звіту з практики).	методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з практики, підготовка доповіді для виступу на конференції за результатами проходження переддипломної практики).
		Курсова робота	за логікою: аналітичний,	Усний контроль (захист

		«Інноваційні технології харчових виробництв»	узагальнення, виокремлення основного. за мисленням: творчий, проблемно-пошуковий, дослідницький. за ступенем керівництва: методи самостійної роботи вдома.	курсів роботи); диференційований залік
		Інноваційні технології харчових виробництв	за джерелом знань: словесні методи: лекція, розповіді-пояснення; наочні методи: ілюстрування, демонстрування.; практичні методи: практичні, розрахункові та дослідні роботи. за мисленням: творчий, проблемно-пошуковий, дослідницький. інноваційні методи: інтерактивні методи: проектування професійних ситуацій	Опитування, виконання вправ на лабораторних заняттях, виконання завдань самостійної роботи, екзамен.
		Технології органічних харчових продуктів	за джерелом знань: словесні методи: лекція, розповідь-пояснення; наочні методи: ілюстрування; практичні методи: лабораторні роботи. за мисленням дослідницький. за ступенем керівництва: методи самостійної роботи вдома: самостійна робота без контролю викладача (завдання самостійної роботи). комп'ютерні і мультимедійні методи Інноваційні методи навчання: використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання.	виконання лабораторних робіт; самостійна робота; підсумкова контрольна робота; екзамен
PH 13. Розробляти нові та удосконалювати існуючі технології харчових продуктів, що відповідають вимогам національних та європейських стандартів.	<input type="checkbox"/>	Технології органічних харчових продуктів	за джерелом знань: словесні методи: лекція, розповідь-пояснення; наочні методи: ілюстрування; практичні методи: лабораторні роботи. за мисленням дослідницький. за ступенем керівництва: методи самостійної роботи вдома: самостійна робота без контролю викладача (завдання самостійної роботи). комп'ютерні і мультимедійні методи Інноваційні методи навчання: використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання.	опитування, виконання лабораторних робіт; самостійна робота; підсумкова контрольна робота; екзамен
		Міжнародні та національні системи забезпечення якості харчових продуктів	за джерелом знань: словесні методи: лекція, розповідь-пояснення; наочні методи: ілюстрування, демонстрування. практичні методи: лабораторні, розрахункові та дослідні роботи. за мисленням: творчий, проблемно-пошуковий, дослідницький. інноваційні методи: інтерактивні методи: проектування професійних	опитування, виконання вправ на практичних заняттях, виконання завдань самостійної роботи, екзамен

	ситуацій	
Курсова робота «Інноваційні технології харчових виробництв»	за логікою: аналітичний, узагальнення, виокремлення основного. за мисленням: творчий, проблемно-пошуковий, дослідницький. за ступенем керівництва: методи самостійної роботи вдома.	Усний контроль (захист курсової роботи); диференційований залік
Крафтові технології	за джерелом знань: словесні методи - лекція; наочні методи - демонстрування; практичні методи - лабораторні роботи; за мисленням: творчий – створення нового, оригінального; за ступенем керівництва: методи самостійної роботи вдома. завдання самостійної роботи; методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності висування вимог до вивчення предмета.	опитування, виконання лабораторних робіт; самостійна робота; екзамен
Інноваційні технології харчових виробництв	за джерелом знань: словесні методи: лекція, розповіді-пояснення; наочні методи: ілюстрування, демонстрування.; практичні методи: практичні, розрахункові та дослідні роботи. за мисленням: творчий, проблемно-пошуковий, дослідницький. інноваційні методи: інтерактивні методи: проектування професійних ситуацій	Опитування, виконання вправ на лабораторних заняттях, виконання завдань самостійної роботи, екзамен.
Переддипломна практика	за джерелом знань: словесні методи (розповідь пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, джерелами Інтернет); за ступенем керівництва : робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: звіту з практики).	методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з практики, підготовка доповіді для виступу на конференції за результатами проходження переддипломної практики).
Підготовка кваліфікаційної роботи	за джерелом знань: наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження), практичні методи (науково-дослідна робота, робота з навчально-методичною, науковою літературою, джерелами Інтернет, тезування), за логікою: індукції та дедукції, аналізу та синтезу, порівняння, узагальнення, конкретизації за ступенем керівництва: робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: кваліфікаційної роботи,	методи письмового контролю (написання кваліфікаційної роботи, розробка наочних (ілюстративних) матеріалів, підготовка супровідних документів).

		реферату, тез доповіді, наукової статті), інноваційні методи навчання: комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, використання комп'ютерних навчальних програм).	
--	--	--	--