

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара
Освітня програма	23575 Харчові технології
Рівень вищої освіти	Бакалавр
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	111
Повна назва ЗВО	Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара
Ідентифікаційний код ЗВО	02066747
ПІБ керівника ЗВО	Поляков Микола Вікторович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	www.dnu.dp.ua

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/111>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	23575
Назва ОП	Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Вид освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Повна загальна середня освіта, ОКР «молодший спеціаліст»
Термін навчання на освітній програмі	3 р. 10 міс.
Форми здобуття освіти на ОП	очна денна
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 фізичного виховання та спорту, кафедра філософії, кафедра аналітичної хімії, кафедра фізичної, органічної та неорганічної хімії, кафедра безпеки життєдіяльності, кафедра експериментальної фізики, кафедра диференційних рівнянь, кафедра хімії і хімтехнології ВМС, кафедра двигунобудування, кафедри механотроніки кафедра комп'ютерних наук та інформаційних технологій, кафедра систем автоматизованого управління, кафедра мікробіології, вірусології та біотехнології, кафедра української мови, кафедра української літератури, кафедра іноземних мов для інженерно-технічних та природничих спеціальностей, кафедра української історії та етнополітики, кафедра соціології, кафедра економіки, підприємництва та управління підприємствами, кафедра теорії держави і права, конституційного права та державного управління, кафедра маркетингу та міжнародного менеджменту, кафедра статистики, обліку та економічної інформації, кафедра соціальної

**психології і управління, кафедра геоботаніки,
грунтознавства та екології, кафедра економіки,
підприємництва та управління підприємствами**

Місце (адреса)
проведення освітньої
діяльності за ОП **навч. корп. 16, вул. Казакова, буд.22, вул.
Казакова, буд.8, ауд.504**

Освітня програма
передбачає присвоєння
професійної кваліфікації *не передбачає*

Професійна кваліфікація,
яка присвоюється за ОП (за
наявності)

Мова (мови) викладання **Українська**

ID гаранта ОП у ЄДЕБО **308726**

ПІБ гаранта ОП **Луценко Марина Василівна**

Посада гаранта ОП **доцент кафедри харчових технологій**

Корпоративна електронна
адреса гаранта ОП **nmv@dnv.dp.ua**

Контактний телефон
гаранта ОП **+38(067)-567-79-19**

Додатковий телефон
гаранта ОП **+38(097)-918-20-09**

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

Випускова кафедра харчових технологій хімічного факультету ДНУ започаткувала освітню діяльність у 2004 році. Перший набір здобувачів вищої освіти було здійснено у 2005 році і до 2013 року кафедра була випусковою тільки за першим освітнім рівнем. Отримавши ліцензію на підготовку спеціалістів, у 2014 році було здійснено перший випуск спеціалістів за спеціальністю 7.05170112 Технологія харчової продукції. До 2017 року кафедра готувала бакалаврів та спеціалістів. Ліцензію на започаткування провадження освітньої діяльності за другим (магістерським) рівнем зі спеціальності 181 Харчові технології Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара отримав 23.11.2017р. (наказ МОН від 23.11.2017р. №285-л, протокол Ліцензійної комісії від 23.11.2017р. №75/2).

Перший набір здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем на спеціальність 181 Харчові технології відбувся у 2016/2017н.р. на підставі Акту узгодження переліку спеціальностей ДНУ. Передумови до вступу – повна загальна середня освіта, термін навчання – 3 роки 10 місяців. Навчальний план був складений на підставі галузевого стандарту для напряму підготовки «Харчові технології та інженерія» та стандарту ДНУ – варіативної частини ОПП, затвердженої вчено радою ДНУ 29.10.2015р., прот. №4.

Перша редакція освітньої програми «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем спеціальності 181 Харчові технології була розроблена у 2017р. на основі чинних на той час Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів вищої освіти, затверджених наказом Міністерства освіти і науки України від «01» червня 2016 № 600. В профіль програми увійшли загальна характеристика програми, перелік компетентностей та результатів навчання, переліки освітніх компонент для наборів 2016/2017 та 2017/2018 н.рр., опис внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності ДНУ.

У 2017/2018 н.р. на освітню програму «Харчові технології» було здійснено набір на навчання здобувачів вищої освіти не тільки на основі повної загальної середньої освіти з терміном навчання 3 роки 10 місяців, а й на основі ОКР молодшого спеціаліста з терміном навчання 2 роки 10 місяців. У зв'язку з затвердженням МОН у жовтні 2018р. стандарту вищої освіти (бакалавр) зі спеціальності 181 Харчові технології та введенням його в дію з 2018/2019 н.р. кафедрою харчових технологій було розроблено нову редакцію освітньої програми для наборів 2018/2019 та 2019 н.рр. (схвалено вченою радою ДНУ від 21.02.2019р, прот. №9). У новій редакції програми відповідно до вимог стандарту вищої освіти було змінено зміст компетентностей, результатів навчання, форму атестації (замість комплексного кваліфікаційного екзамену введено захист кваліфікаційної роботи), види практичної підготовки (замість ознайомлювальної, введено переддипломну практику), відкореговано перелік навчальних дисциплін. Термін навчання для здобувачів вищої освіти на основі ОКР молодшого спеціаліста, починаючи з 2019/2020н.р., було скорочено до 1 року 10 місяців на підставі положень стандарту щодо можливості перезарахування до 120 кредитів ЄКТС освітньої програми за рахунок попередньо отриманої освіти. Таким чином було враховано інтереси як стейкхолдерів-здобувачів вищої освіти (отримання освіти за більш короткий час і можливість раніше почати професійну діяльність), так і стейкхолдерів-роботодавців (збільшення кваліфікованих фахівців на ринку праці). На засіданні вченої ради ДНУ 20 вересня 2019р., прот. №6 було затверджено нову редакцію ОП «Харчові технології» для наборів 2016/2017 та 2017/2018 н.рр.: змінено структуру ОП відповідно до форми ОП, рекомендованої МОН, тобто проведено уніфікацію форми ОП для всіх наборів (у профілі програми висвітлено мету програми, її особливості, у переліку освітніх компонент змінено шифри та розподіл компонент за двома циклами підготовки, сформовано структурно-логічну схему та матриці забезпечення результатів навчання відповідними освітніми компонентами).

У освітню програму для наборів 2018/2019 та 2019/2020 н.р. було також внесені зміни, затверджені вченою радою ДНУ на засіданні від 30 січня 2020р., пр. №8, а саме: уточнено мету і цілі навчання та розширено перелік вибіркового компоненту, для формування індивідуальної траєкторії здобувачів вищої освіти, починаючи з 2020/2021р н.р.

5. Інформація про контингент здобувачів вищої освіти на ОП станом на 1 жовтня поточного навчального року та набір на ОП

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року	У тому числі іноземців
			ОД	ОД
1 курс	2019 - 2020	28	26	0
2 курс	2018 - 2019	20	18	0
3 курс	2017 - 2018	24	17	0
4 курс	2016 - 2017	16	15	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	23575 Харчові технології
другий (магістерський) рівень	23648 Харчові технології
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	програми відсутні

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	191620	48813
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	191620	48813
Приміщення, які використовуються на іншому праві, ніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	2703	206

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>181_ОПП_Харчові технології_бакалавр_2018_2019.pdf</i>	A67eooYbIFAbOCTQiMbzvhEgJYQAqZk3rMoCtpxGLCE=
Освітня програма	<i>181_ОПП_Харчові технології_2016_2017.pdf</i>	xkh/3bUZLRqeAljT6n9Ni6Adkts2V7/30sgZU2KLkQg=
Навчальний план за ОП	<i>НП Зр.10міс. 18-19.pdf</i>	TOAyZnZkmHVtcWC14D3MkyQXM8/aO+zNNd3C+cEI7FE=
Навчальний план за ОП	<i>НП Зр.10міс. 19-20.pdf</i>	6lkUv0qHz6PZakPejqD21FR9ZIZI1WmJsTKvpfgeEQs=
Навчальний план за ОП	<i>НП Зр.10міс. 17-18.pdf</i>	KKIMlgkAQXOf7q0U38oi4N6pM1w9Lu+evOXmwGeJg9Q=
Навчальний план за ОП	<i>НП Зр.10міс. 16-17.pdf</i>	YudpCdKPFj3sckoyEyp0Uslc158H9yhsDQGHnqZ2siU=
Навчальний план за ОП	<i>НП_мол_спеціаліст_2017_2019.pdf</i>	A1WH4SVh21Zra8Bfwr1rZbWr0GfTXA2+hwljrFMj4vA=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія Веста.pdf</i>	NztkjDJ1abVPjDj5rydAnf2nNGfYxglbFCs9TOjb6pw=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія Гудвіл.pdf</i>	EwGQyYsrDGTI58f84VPNcx4EheoAnHtX43EiThf57hA=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>РЕЦЕНЗИЯ-ВИДГУК LIM.pdf</i>	iQHcuZ64TWgU/hPevqM8GVDcRD0T10igHRaz47ZZYm0=

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Мета ОП: підготовка фахівців, які володіють концептуальними науковими та практичними знаннями і професійними компетентностями, необхідними для ефективної організації технологічного процесу виробництва безпечної та якісної харчової продукції; раціонально застосовують теоретичні знання та інноваційні підходи для розв'язання складних спеціалізованих задач і практичних проблем у сфері харчових технологій».

Особливість ОП: орієнтація на підготовку фахівців-технологів з виробництва харчової продукції, відповідно до вимог ринку праці, ініціативних та здатних до швидкої адаптації в умовах національної стратегії регіонального розвитку та сучасного бізнес-середовища. ОП враховує сучасні вимоги до вирішення практичних питань шляхом застосування інноваційних ідей, зокрема заснованих на сучасних тенденціях використання біологічноактивних речовин, зниження калорійності їжі з метою виробництва харчової продукції оздоровчого призначення.

Програма передбачає інтерактивні й виїзні практичні заняття із залученням працівників харчової промисловості, ресторанного бізнесу та установ з управління якістю харчової продукції. Здобувачі вищої освіти отримують реальний практичний досвід в сфері інжиніринга та організації технологічних процесів на виробничих потужностях стейкхолдерів-роботодавців.

Унікальність ОП полягає у відсутності подібних бакалаврських програм у регіоні, де інтегровано загальні освітні стандарти класичного університету та досвід стейкхолдерів-практиків у сфері харчових технологій.

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

Місія ДНУ полягає в ефективній та якісній реалізації таких базових компонент: освітньої, наукової, міжнародної, культурно-просвітницької та спрямована на забезпечення умов для самореалізації учасників освітнього процесу, на виховання високоосвіченої, національно свідомої особистості. (Strategia_rozvytku_DNU_2019-2025.doc http://www.dnu.dp.ua/view/statut_universitetu).

Орієнтація ОП на підготовку фахівців-технологів, які володіють концептуальними науковими та практичними знаннями і професійними компетентностями, ініціативних та здатних до швидкої адаптації в умовах національної стратегії регіонального розвитку та сучасного бізнес-середовища враховують усі особливості освітньої діяльності, визначені місією та стратегічними цілями розвитку

ДНУ.

Концептуальним напрямом освітньої діяльності є набуття ДНУ лідерських позицій у галузі вищої освіти й підготовки конкурентоспроможних фахівців на регіональному, національному та світовому рівнях. Це знайшло відображення у «Перспективному плані розвитку ДНУ на 2019-2025 роки» (<http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/Perspektivniy%20plan-2019-2025.doc>). Спрямованість ОП на формування у майбутнього фахівця підприємницького стилю та інженерно-інноваційного підходу до вирішення професійних завдань сприяють підвищенню конкурентоспроможності випускників ДНУ та забезпеченню їх регіонального лідерства на ринку праці, що відповідає п.3 стратегічних цілей та перспективному плану розвитку ДНУ.

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

Широкий спектр компетенцій випускників ОП націлений на підвищення конкурентоспроможності регіональних виробників, як на ринку України так і за її межами. Це є дуже суттєвою допомогою випускникам у виборі місць роботи.

Проведено анкетування здобувачів вищої освіти за ОП. Серед опитуваних стейкхолдерів-студентів, які пройшли практику на підприємствах ресторанного господарства та харчових виробництвах, оцінка освітньої програми позитивна - роботодавці задоволені роботою студентів і вважають, що рівень теоретичних знань і практичних навичок є достатнім для роботи на виробництві. Про це свідчать листи-підтримки від підприємців та промисловців.

Відповідно до затвердженого у 2019р. Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в ДНУ щорічно буде проводитися анкетування здобувачів вищої освіти та випускників за ОП. Плануємо публічно обговорювати усі наступні зміни до ОП з урахуванням також й пропозицій здобувачів вищої освіти та випускників за ОП для покращення якості програми й відповідності її сучасним вимогам ринку праці.

- роботодавці

Існуючий варіант ОП у цілому задовольняє вимоги та запити стейкхолдерів-роботодавців, про що свідчать листи-підтримки та відгуки у профілі кафедри на платформі LinkedIn. Оскільки під час розробки ОП було враховано глобальні проблеми харчових виробництв та підприємств ресторанного господарства як у регіоні, так і в Україні. На сьогодні глобальні питання здоров'я населення світу та екології по всіх країнах диктують зміст програмних результатів навчання. В ОП вже враховано усі запити виробників та підприємців. До ОП був включений єдиний логічно пов'язаний блок обов'язкових дисциплін, для забезпечення визначених програмних результатів навчання.

- академічна спільнота

Протягом останніх років відбулася суттєва зміна цілей навчання при підготовці фахівців у галузі з харчових технологій. У галузевому державному стандарті 2009 р. термін "інновації" був відсутній. Основною метою навчання була адаптація здобувачів вищої освіти до трансформацій в галузі. Після обміну досвідом на Міжнародних виставках та Форумах стало зрозумілим, що сучасний бізнес та інвестиційні платформи цікавлять перш за все такі продукти, які були б затребувані суспільством та мали високий рівень гарантованого захисту від широкого спектру ризиків. Необхідно було швидко переорієнтувати студентів з положень та вимог, що висувалися для організації "громадського харчування" та державних підприємств до нових стандартів сучасного бізнесу, економіки та екології. Тому в меті ОП і програмних результатах навчання було враховано застосування інноваційних підходів для розв'язання складних спеціалізованих задач і практичних проблем в галузі харчових технологій.

Усі наступні зміни до ОП планується обговорювати на спільних семінарах з усіма стейкхолдерами раз на рік, після проведення анкетування усіх стейкхолдерів, звіту бюро із забезпечення якості хімічного факультету та з винесенням рекомендацій щодо змін ОП ради забезпечення якості вищої освіти ДНУ.

- інші стейкхолдери

Стейкхолдерами ОП також є органи місцевої влади, а саме: з 2018 року у м. Дніпро діє популярний проект від міського голови "Університет третього віку", до якого був залучена доцент кафедри Кондратюк Н.В., одна з найкращих лекторів ЗВО Придніпров'я, визнаний у світі експерт з інновацій у сфері виробництва харчової продукції оздоровчої дії. Під час лекторіїв було визначено низку глобальних проблем харчування літніх людей, що стало частиною завдань на виробничу практику. У зв'язку з глобальною проблемою діабету 2 типу та раннього старіння були створені робочі групи стейкхолдерів НПП, студентів та роботодавців з реалізації проектів по розробці методики збалансованого харчування та проектування технологічних процесів з виробництва харчової продукції оздоровчої дії.

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

На сьогодні, розширення асортименту харчової продукції та великий обсяг імпортованої продукції, висувають до професіоналів суттєві вимоги, однією з яких є робота у невизначених, але швидко еволюціонуючих умовах.

Відповідно до програмних результатів навчання майбутні фахівці після засвоєння ОП зможуть, зокрема:

- проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення;
- обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств;
- підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій;
- аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти;
- розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі;
- впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

Тобто ПРН за ОП враховують сучасні тенденції розвитку та модернізації підприємств галузі харчових технологій з орієнтацією на випуск безпечної та якісної харчової продукції.

Листи-відгуки роботодавців свідчать, що цілі та програмні результати навчання за ОП повністю відповідають запиту ринку вакансій у сфері харчування та технологій. Кількість випускників кафедри щороку складає від 15 до 25 осіб, які, на жаль не можуть покрити усі потреби ринку праці у висококваліфікованих фахівцях.

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

Цілі та програмні результати навчання ОП враховують галузевий та регіональний контекст відповідно до «Цілей сталого розвитку: Дніпро-2030» (Регіональна доповідь 2018 р. <https://www.ua.undp.org/content/dam/ukraine/docs/SDGreports/Регіональна%20доповідь%20Дніпро.pdf>) та Стратегічного плану розвитку регіону до 2027 року»:

(https://adm.dp.gov.ua/storage/app/media/STRATEGIA%20DO%202027/strategichnij_vibir_2019.pdf)

Цілі ОП з підготовка фахівців, які володіють концептуальними науковими та практичними знаннями, враховують Завдання 9.7. Цілей сталого розвитку: Дніпро 2030 щодо збільшення участі молоді в наукових дослідженнях. ПРН відповідає завданням 2.1,2.3, 3.4, 4.5, 8.2, 8.5, 9.1, 9.3.1, 9.3 (Цілі сталого розвитку: Дніпро 2030) та завдання А.1.1, А.2.2, Завдання Г.1.1., Г.1.2 (Стратегічного плану розвитку регіону до 2027 року).

При визначенні програмних результатів за ОП було враховано стратегії розвитку галузі, а саме:

- адаптувати умови виробництва до сучасних стандартів оснащення та готової продукції і послуг;
- розширити не лише асортимент, а й нові ринки збуту вітчизняним виробникам харчової продукції за рахунок впровадження інновацій;
- забезпечити регіональні, українські підприємства харчової галузі висококваліфікованими спеціалістами з міжрегіональним та іноземним досвідом впровадження інновацій.

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

На сьогодні більшість освітніх програм ЗВО України мають у складі інноваційний підхід. Проте, дійсно практичний підхід щодо реалізації ПРН простежується лише у ЗВО, які є національними та регіональними лідерами. Слід відмітити, що лише у ДНУ існує широкий перелік технічних спеціальностей, у тому числі й спеціальність 181 Харчові технології, отже аналогів ОП в інших класичних університетах не існує. Спеціалізовані за фахом ЗВО у м. Харкові, м. Києві, м. Одесі тощо, на жаль не мають відповідних високо досвідчених фахівців для викладання обов'язкових компонентів циклу загальної підготовки, зокрема: блоку хімічних дисциплін та контролю якості харчової продукції, блоку економічних, блоку соціально-гуманітарних, правових та інженерних дисциплін. Викладання дисциплін у ДНУ забезпечують висококваліфіковані фахівці з великим науковим, педагогічним та практичним досвідом роботи на теренах країни та за кордоном.

Під час візитів до Китаю, було здійснено зустрічі з керівниками закладів споріднених за спеціальністю 181 Харчові технології. У порівнянні з ОП Jiyang College of Zhejiang A&F University та ОП Харбінським державним університетом комерції було виявлено суттєвий недолік: відсутність логічного підходу та систематизації знань для підготовки технологів-організаторів з інноваційним підходом щодо практичної діяльності і тому були укладені угоди про міжнародне співробітництво у галузі науки та освіти, розробляються програми стажування та академічної мобільності студентів та викладачів.

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

Стандарт вищої освіти (СВО) за спеціальністю 181 Харчові технології за першим (бакалаврським) рівнем було затверджено наказом МОН України від 18 жовтня 2018 р.,

№ 1125 та введено в дію з 2018/2019 н.р. Усі програмні результати, визначені стандартом вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології (бакалавр), були внесені до профілю ОП в новій редакції ОП, затвердженої рішенням вченої ради ДНУ від 21.02.2019р., пр. №9. Забезпечення програмних результатів навчання обов'язковими освітніми компонентами ОП зазначено у матрицях відповідності для кожного набору здобувачів вищої освіти, що вступили на навчання за ОП,

починаючи з 2018/2019 н.р.

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?

Стандарт вищої освіти наявний (див. попередній пункт).

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

240

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

179

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

61

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

Зміст предметної області в ОП сформульовано відповідно до стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології.

Перелік освітніх компонент, що пропонується здобувачеві вищої освіти за ОП, мають професійну спрямованість і відповідають як об'єкту вивчення (технологічні процеси і харчові продукти) так і теоретичному змісту навчання:

1. Основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства вивчається на основі освітніх компонент: ОК 1.11-1.13, ОК 1.16, ОК 2.1-ОК 2.21, ВК 8, ВК 9, ВК 10, , ВК 11, ВК 12, ВК 14, ВК 15, ВК 16

2. Система управління якістю та безпечністю харчових продуктів вивчається на основі освітніх компонент: ОК 1.7, ОК 2.9, ОК 2.13, ОК 2.14, ОК 2.16, ОК 2.19-2.21, ВК 7.3, ВК 8.1, ВК 8.4, ВК 9.4, ВК 11.1, ВК 12.3, ВК 13.2, ВК 15.3, ВК 16.1

3. Сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів засвоюються у процесі вивчення навчальних дисциплін: ОК 1.4, ОК 1.5, ОК 1.6, ОК 1.9, ОК 1.10, ОК 1.12, ОК 1.13, ОК 1.16, ОК 1.17, ОК 2.1-2.6, ОК 2.12, ОК 2.16-ОК 2.21, ВК 7.2, ВК 7.4, ВК 8.1, ВК 8.3, ВК 8.4, ВК 9.3, ВК 9.4, ВК 10.3, ВК 11.1-11.3, ВК 12.1-12.3, ВК 13.1-13.2, ВК 15.3, ВК 16.2, ВК 16.3

4. Принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій формуються на основі освітніх компонент: ОК 1.15, ОК 1.16, ОК 2.1-2.8, ОК 2.11-2.13, ОК 2.16, ОК 2.18, ОК 2.19-2.22, ВК 7, ВК 8, ВК 10, ВК 13, ВК 16

5. Правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази засвоюються у процесі вивчення навчальних дисциплін: ВК 5,6., ОК 2.3, ОК 2.5, ОК 2.9, ОК 2.10, ОК 2.14, ОК 2.14, ОК 2.16, ОК 2.18, ОК 2.19-2.21, ВК 8, ВК 9, ВК 102, ВК 11, ВК 12, ВК 13, ВК 14, ВК 15, ВК 16

6. Система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах вивчається на основі освітніх компонент: ОК 2.2, ОК 2.5, ОК 2.6, ОК 2.8, ОК 2.16, ОК 2.18-2.22, ВК 7.2, ВК 8.1, ВК 10ВК 12, ВК 14, ВК 16

Теоретичне навчання повністю дозволяє оволодіти поняттями, концепціями, що існують у сфері виробництва харчової продукції. Тематика практичних занять, методи і способи навчання дозволяють опанувати принципи використання вивчених під час лекцій понять і концепцій в умовах виробництва та лабораторіях із подальшим прогнозуванням результатів у вигляді економічних та соціальних ефектів.

Практичні навички та навички проведення наукових досліджень здобувач вищої освіти отримує під час виробничої, технологічної та переддипломної практик та виконання кваліфікаційної роботи і, у подальшому, вирішувати складні питання, що виникають під час виробництва харчової продукції на підприємствах та у ресторанному господарстві; приймати самостійні правильні рішення.

Дисципліни гуманітарного циклу ОК 1.2, ВК 1-4, ВК 5, ВК 6 сприяють формуванню програмних результатів навчання - ПР02, ПР 26, ПР27.

Перелік освітніх компонент дозволяє досягти інтегральну компетентність за ОП, а їх хронологія вивчення має логічну послідовність.

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

Можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії визначається:

Положенням про організацію освітнього процесу у ДНУ

(http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Osvit_proces_2017.pdf)

2.11. Індивідуальний навчальний план (далі ІНП) є робочим документом студента, який складають на підставі робочого навчального плану і в якому вміщено інформацію про перелік та послідовність вивчення навчальних дисциплін, обсяг бюджету навчального часу студента (усі види навчальної діяльності), види індивідуальних завдань, систему оцінювання (поточний та сесійний контроль знань, атестацію здобувача вищої освіти).

7.1. Навчання здобувачів вищої освіти (студентів) здійснюють за ІНП.

7.2. Вибіркові навчальні дисципліни, введені Університетом до освітньої програми підготовки й унесені до індивідуального навчального плану здобувача вищої освіти, є обов'язковими для вивчення. Здобувач вищої освіти має право на вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньою програмою та робочим навчальним планом, в обсязі, що становить не менше, ніж 25% загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для відповідного рівня вищої освіти.

7.3. ІНП складає студент разом з куратором на кожний навчальний рік й узгоджує відповідно до встановленого в Університеті порядку. ІНП затверджує проректор з науково-педагогічної роботи протягом перших трьох тижнів з початку навчального року.

Основним інструментом формування такої траєкторії є вибіркові дисципліни.

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

Обрання здобувачем вищої освіти навчальних дисциплін із циклу вільного вибору здійснюється згідно Положення про порядок обрання студентами дисциплін за вибором у ДНУ

http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Vybir_kovi_discipliny_2018.pdf

Здобувачеві вищої освіти (ЗдВО) пропонується реалізувати свій вибір таким чином:

із вибіркової складової освітньої програми, за якою ЗдВО навчається:

- вибір цілісного спеціалізованого блоку дисциплін, що містить переважно фахові дисципліни;
- одночасний вибір вказаної кількості дисциплін із блоку, що містить переважно фахові (для обраної освітньої програми) дисципліни;
- вибору однієї дисципліни з переліку.

ЗдВО може бути відмовлено в реалізації його вибору й запропоновано зробити новий вибір, якщо:

- кількість ЗдВО, які зробили однаковий вибір, є меншою за відповідні встановлені ДНУ мінімуми;
- наслідком вибору навчальної дисципліни є перевищення встановленого максимуму кількості навчальних дисциплін, які ЗдВО може опановувати одночасно, та/або кількості підсумкових (семестрових) форм контролю;
- наслідком вибору навчальної дисципліни є формування академічної заборгованості через відсутність необхідного рівня вхідних знань і вмінь;
- кількість ЗдВО, які здійснили однаковий вибір, є більшою за відповідні встановлені ДНУ максимуми (якщо це передбачено Правилами прийому до ДНУ у відповідному році).

З метою підготовки організації освітнього процесу декан факультету спільно з завідувачами кафедр, оприлюднюють навчальні програми дисциплін вільного вибору ЗдВО на сайті університету, веб-сторінці кафедри, коротку анотацію курсу на дошках оголошень кафедр, факультету у поточному н.р. на наступний н.р.

Декан факультету (директор центру) організовує ознайомлення ЗдВО із порядком, термінами та особливостями запису й формуванням груп з метою вивчення освітніх компонент вільного вибору.

ЗдВО подають заяву (видану деканатом за загальною формою у ДНУ) на ім'я декана факультету) щодо обраних ними дисципліни, що є підставою для формування індивідуального навчального плану ЗдВО на наступний навчальний рік (для першого курсу за рівнями вищої освіти – на поточний навчальний рік).

Протягом двох тижнів після написання заяви ЗдВО денної та заочної форм навчання мають право корегувати перелік обраних вибіркового дисциплін, змінюючи їх через подання відповідної заяви до деканату. У цьому разі має бути відмітка деканату про анулювання попередньої заяви.

Після остаточного формування і погодження академічних груп з вивчення вибіркового дисциплін, інформацію щодо вибіркового дисциплін заносять до індивідуального навчального плану ЗдВО. З цього моменту вибіркового дисципліна стає для ЗдВО обов'язковою.

ЗдВО в односторонньому порядку не може відмовитись від вивчення вибраної ним дисципліни, інакше це спричинить академічну заборгованість.

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» виконується у формі трьох видів виробничої практики: виробничої, технологічної та переддипломної (з 2018/2019н.р.) (обов'язкові компоненти - ОК 2.19, ОК2.20 та ОК 2.21). В планах підготовки 2016/2017, 2017/2018 та 2018/2019 н.рр.

передбачена й навчальна: ознайомлювальна практика, яка вилучена з переліку освітніх компонентів із заміною на переддипломну практику, починаючи з набору 2019/2020н.р., у зв'язку з запровадженням за стандартом обов'язкової форми атестації - захисту кваліфікаційної роботи.

Проведення практичної підготовки здійснюється згідно п. 3.2.4 Положення про порядок проведення практичної підготовки

(http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Praktichna_pidgotovka_2018.pdf).

Під час практики ЗдВО оволодівають сучасними методами та формами організації праці, формують професійні вміння і навички, збирають фактичний матеріал для виконання кваліфікаційної роботи. Практика проходить на харчових підприємствах на підставі складених угод.

Набуті компетентності та відповідні результати навчання, що визначають рівень практичної підготовки, фіксуються у робочих навчальних програмах, щоденниках з практики у вигляді характеристик керівників практики від підприємства.

Загальну оцінку набутих ЗдВО результатів навчання під час практичної підготовки визначає комісія з НПП кафедри, що заслуховують доповідь та відповіді на питання і переглядають оформлений звіт.

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

Першим чинником формування soft skills за ОП є такі блоки компетентностей:

I - індивідуальні якості (ЗК 3,6,8,10; ФК 3,4,8,14);

II - комунікаційні якості (ЗК 7,11,12; ФК 12);

III - управлінські якості (ЗК 3,6,9; ФК 2,11,13,15).

Результати навчання, які потребують soft skills, наступні: ПР 2-4,7,8,10,14,15,18,19,21-23, 25-29.

Наразі, ОП включає дисципліни, спрямовані на розвиток комунікативних практик (ОК 2.2,2.4,2.6,2.8,2.19-2.22; ВК 1, ВК 4), в такий спосіб студенти аналізують, як влаштований медійний простір (ОК1.15,ВК12(1,2),ВК16(4)), оцінюють та узагальнюють актуальні ідеї (ОК1.8, 1.11,1.16,2.1,2.5,2.7,2.10,2.11, 2.13; ВК7(1,2)).

Другим чинником є методи навчання: пояснювально-ілюстративний, проблемний, пошукова ситуація, які реалізуються у вигляді навчальних тренінгів, ділових та рольових ігор, кейсів, самостійної роботи з розв'язанням задач).

Третій чинник - форми навчання, які реалізуються у груповій, парній, індивідуальній та фронтальній роботах в ОК, які сприяють:

- веденню інтелектуального діалогу (ОК1.2,ВК1-6,ВК12(1,2,4));

- успішної презентації власних проектів (курсів роботи та проекти);

- пітчінгу ідей, що реалізуються на лабораторних та практичних заняттях з ОК2.1,2.3,2.5,2.11, ВК7(1,2,4), ВК10(4), ВК12(1,2));

- визначенню власного фахового потенціалу ще під час навчання, формуючи у випускника універсальний підхід до діяльності у бізнес-середовищі та на виробництві (практика та підготовка і захист кваліфікаційної роботи ОК 2.19-2.22).

Яким чином зміст ОП ураховує 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)?

Фактичне навантаження за освітніми компонентами визначається навчальним планом.

Навчальний час самостійної роботи (далі СР) для більшості дисциплін за даною ОП знаходиться у межах 60...75% від обсягу навчального часу, відведеного для вивчення конкретної дисципліни.

Курсові роботи (проекти), практика та виконання кваліфікаційної роботи теж відносяться до СР, але проводяться під керівництвом НПП кафедри.

Форми СР та умови їх виконання прописані у п. 9.4 Положення про організацію освітнього процесу в ДНУ

http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Osvit_proces_2017.pdf

Матеріал навчальної дисципліни, передбачений для СР, виносять на підсумковий контроль разом з навчальним матеріалом, який було опрацьовано під час проведення навчальних занять.

Час для СР регламентують у робочому навчальному плані, а зміст - визначають у робочій програмі, методичних матеріалах, завданнях тощо.

СР забезпечують системою навчально-методичних засобів, передбачених для вивчення навчальної дисципліни. Методичні матеріали для СР здобувачів вищої освіти передбачають можливість самоконтролю. Для СР рекомендують також відповідну наукову та фахову монографічну й періодичну літературу.

СР здобувач вищої освіти може виконувати у зручних для нього місцях. Графік доводять до відома здобувачів вищої освіти на початку поточного семестру. На 95% здобувачі задоволені застосовуваними підходами, оскільки крім того мають можливість отримувати он-лайн консультації від викладачів.

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 за спеціальністю 181 Харчові технології у ДНУ не запроваджена.

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

Правила прийому на навчання до Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара у 2019р.

<http://www.dnu.dp.ua/docs/vstup/2020/Pravyla%20pryiomu%20DNU%202020.pdf>

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

Основними особливостями ОП можна назвати два принципи її побудови: принцип спадковості та принцип ітераційності. Обидва принципи враховані правилами прийому на навчання у бакалавраті ДНУ.

Особа може вступити до університету для здобуття ступеня бакалавра на основі повної загальної середньої освіти або ступеня молодшого бакалавра (спеціаліста), здобутого за такою ж або спорідненою спеціальністю, за умови успішного проходження додаткового вступного фахового випробування з урахуванням середнього балу відповідного додатка до диплома.

Наявності атестату про повну загальну середню освіту та сертифікати із ЗНО або наявності диплому молодшого спеціаліста (бакалавра) та складання вступного фахового випробування дозволяє визначити готовність абітурієнта розпочати навчання за освітньою програмою.

Конкурсний бал розраховується за формулами, наведеними у п.11 Правил прийому. Програми вступних випробувань переглядаються щорічно, за необхідністю оновлюються. Коефіцієнти кожного компоненту вступного випробування вмотивовані особливостями програми.

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

«Порядок визначення академічної різниці, її складання та перезарахування (зарахування) навчальних дисциплін»

http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Poriadok_Akadem_riznycia_2017.pdf, який розміщено на сайті ДНУ:

- регламентує процедуру визначення академічної різниці, її складання та перезарахування (зарахування) навчальних дисциплін для осіб, які:
- переводяться до університету з інших вищих навчальних закладів;
- поновлюються на навчання в університеті після відрахування;
- продовжують навчання в університеті після академічної відпустки або залишені на повторний курс навчання;
- не менше року здобувають ступінь бакалавра в університеті та приймаються на навчання на другому курсі за іншою формою навчання для здобуття ступеня бакалавра з іншої спеціальності;
- здобули ступінь бакалавра, магістра, освітньо-кваліфікаційний рівень спеціаліста та приймаються на навчання в університеті для здобуття ступеня бакалавра з іншої спеціальності (спеціалізації).

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

У 2017/2018 н.р. на освітню програму «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем було здійснено набір на навчання здобувачів вищої освіти не тільки на основі повної загальної середньої освіти з терміном навчання 3 роки 10 місяців, а й на основі ОКР молодшого спеціаліста з терміном навчання 2 роки 10 місяців. Для цих здобувачів вищої освіти перезараховується 60 кредитів ЄКТС за освітньою програмою.

Термін навчання для здобувачів вищої освіти на основі ОКР молодшого спеціаліста, починаючи з 2019/2020н.р., було скорочено до 1 року 10 місяців на підставі положень стандарту щодо можливості перезарахування до 120 кредитів ЄКТС.

В ОП наведено відповідні переліки освітніх компонент для усіх термінів навчання.

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

Наразі на сайті ДНУ (<http://www.dnu.dp.ua/view/obgovorennya>) знаходиться на обговоренні «Положення про порядок визнання результатів навчання здобувачів вищої освіти Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара, отриманих у неформальній освіті», затвердження якого планується на засіданні вченої ради ДНУ у березні 2020р.

Додаткові рейтингові бали нараховуються згідно Порядку розрахунку складової рейтингової бали

студента... і складають 10% від загального рейтингу. ([http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Poriadok_rozrah_skladovoi_rejting_bala_2019\(1\).pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Poriadok_rozrah_skladovoi_rejting_bala_2019(1).pdf)). Тобто надання балів за результати наукової діяльності, як однією з видів ініціатив неформальної освіти. На кафедрі харчових технологій активно діють дві проблемні групи та один науковий гурток Робота проводиться згідно Положення про студентське наукове товариство ДНУ http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Stud_nauk_tovarystvo.doc. Активність та результати наукової діяльності учасників відображаються у наукових публікаціях, дипломах, сертифікатах, патентах, копії яких, що отримані протягом семестру, збираються та подаються до деканату за підписом, здобувача, куратора, завідувача кафедри для участі у обговоренні стипендіальної комісії факультету, яку очолюють декан та голова студентського наукового товариства факультету, для нарахування додаткових балів на отримання стипендії.

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

Наразі застосовується тільки надання балів за результати наукової діяльності, як однією з видів ініціатив неформальної освіти.

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

Загальний стиль навчання за ОП – проблемно-орієнтований. Лекційні курси поєднуються з лабораторними і практичними заняттями, семінарами, диспутами, «мозковими штурмами». Навчання відбувається в невеликих групах, що дозволяє практикувати студентськоцентроване навчання. В освітньому процесі застосовуються такі методи: організації та здійснення, стимулювання й мотивації, контролю, корекції ефективності навчально-пізнавальної діяльності, проблемно-пошукові. Самостійна робота на основі підручників та конспектів лекцій, консультації із викладачами визначається як особистісно-орієнтована педагогічна взаємодія суб'єктів навчання. Як видно з таблиці 3, за кожною освітньою компонентою використовується оптимальний набір методів навчання для найкращого досягнення результатів навчання.

Оцінка якості освоєння ОП включає поточний і підсумковий контроль знань і підсумкову атестацію. Поточне оцінювання на лекціях, семінарських, практичних, лабораторних заняттях (усне опитування або письмовий експрес - контроль. Виступи студентів при обговоренні питань, звіти про лабораторні роботи, контрольні роботи), тестовий контроль, звіти з практики, презентації, есе тощо. Підсумковий контроль – екзамен, диференційований залік або залік. Підсумкова атестація - захист кваліфікаційної роботи, починаючи з набору 2018/2019 н.р. До введення стандарту вищої освіти підсумкова атестація здійснювалася у формі комплексного кваліфікаційного екзамену.

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?

На кафедрі проводять анкетування усіх стейкхолдерів і можна чітко визначити якість підготовки фахівців, та стратегію її підвищення. Студентів анкетують після завершення дисципліни. Але у цьому підході міститься небезпека несправедливого ставлення студентів до вибагливого викладача (у гарному сенсі), тому анонімне анкетування поєднується з відвідуванням занять іншими викладачами та завідувачем кафедрою згідно встановленого графіку, або за запитом студентів чи викладачів. Основними функціями таких відвідувань є забезпечення об'єктивності оцінювання рівня викладання. Незважаючи на можливий суб'єктивізм, оцінка викладача студентами є цілком свідомою і базується не на симпатіях-антипатіях, а на перспективах отримання конкурентних переваг на основі спілкування з конкретним фахівцем. Загальна оцінка роботи викладача називається "Рейтинг НПП очима студентів", який позначається на сайті університету і враховується при складанні річного рейтингу викладача.

На сьогодні у ДНУ затверджено систему ВЗЯВО

http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Yakist'_osvity_DNU_2020.pdf.

Бюро ЗЯВО на факультеті здійснює анкетування, аналізує результати, обговорює проблемні сектори та передає звіт на кафедри і до органу 4-го рівня. На кафедрах здійснюється обговорення з викладанням протоколу обговорення на сайті університету.

Завідувач кафедрою приймає до уваги загальні рекомендації по виправленню ситуації та встановлює план і графік заходів щодо покращення якості освітнього процесу.

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

З одного боку, кожен викладач – член єдиної команди, а тому повинен керуватися нормами та правилами, прийнятими в освітній інституції ДНУ. З іншого боку, від викладача очікують креативності

та запровадження інновацій, що неможливо у разі повного слідування традиціям, звичаям і узвичаєнням. Креативність та інновація цінуються, якщо вони відповідають освітнім очікуванням студентів – головних споживачів освітніх послуг. Для уникнення конфлікту між академічною свободою та інституційною автономією на шляху реалізації ОП було використано такий спосіб реалізації прав викладачів на свободу слова і творчості і який не суперечить загальноприйнятим канонам освіти та статуту ДНУ. Для цього на початку навчального року викладачі складають робочі програми, НМКД, індивідуальні плани та обговорюють їх зміст на засіданнях кафедри і науково-методичної ради. Викладачі заслуховують рекомендації і за узгодженням обох сторін вносять їх до поточної документації. На початку кожного семестру (перші заняття) студентам пропонується обговорити форми, методи і засоби навчання, що відповідають кожній дисципліні освітньої програми. Викладач спілкується зі студентами, наводить пояснення та мотивацію своїй пропозиції. У разі надання студентами мотивованої аргументації щодо відмови запропонованих форм, методів навчання та оцінювання, викладач вносить певні зміни у робочу програму під запити студентів.

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

Інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів надається кожному здобувачу вищого рівня освіти на початку навчального року та на початку кожного семестру згідно Положення про організацію освітнього процесу в ДНУ (прот. № 4 від 26.10.2017р.).

http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Osvit_proces_2017.pdf

По кожній освітній компоненті інформація міститься у робочих програмах та інших додатках НМК дисциплін. На перших заняттях викладач-лектор ознайомлює здобувачів вищої освіти з цілями, змістом та очікуваними результатами навчання і переліком компетентностей за дисципліною, порядком, формами та критеріями оцінювання. Порядок, форми та критерії оцінювання у робочих програмах прописуються згідно Положення про організацію і проведення поточного та семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти ДНУ (прот. № 8 від 22.02.2018 р., Наказ № 224 від 31.08.2018 р.).

http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_potoch_sem_kontr-2018.pdf

Робоча програма є структурним елементом навчально-методичного комплексу навчальної дисципліни, який розробляється згідно Положення про навчально-методичні комплекси навчальних дисциплін ДНУ (прот. № 3 від 27.09.2018 р.). Усі робочі програми розміщено у цифровому репозиторії на сайті ДНУ (<http://repository.dnu.dp.ua:1100/>).

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

Автори ОП цілком впевнені, що навчання на основі досліджень дозволяє розвивати у студентів креативне мислення, професійні навички, вміння критично аналізувати існуючі ідеї, теорії й гіпотези та успішно самореалізуватися в умовах праці та соціуму. Інтеграція досліджень у освітній процес за даною ОП здійснюється на критеріях моделі Хейлі, зокрема такими способами: навчання, орієнтоване на дослідження (research-oriented learning) – акцентується увага на розвитку у студентів дослідницьких навиків і технік; навчання, кероване дослідженнями (research-led learning) – здійснюється огляд студентами результатів сучасних досліджень з певної дисципліни. Запропоновані способи дозволяють розробити ефективну стратегію поєднання навчання і досліджень у ході аудиторної чи самостійної роботи студентів, виходячи з пріоритетів вивчення ними дослідницьких процесів і проблем У різних випадках студенти можуть бути активними (здійснюють дослідження самостійно чи під керівництвом) чи пасивними (обговорюють результати існуючих досліджень чи знайомляться з методами їх проведення) учасниками навчального процесу.

При складанні пакету завдань для контрольного оцінювання знань студентів, з метою розвитку у них навичок наукового мислення викладач пропонує описати з наукової точки зору деякі об'єкти та явища, що виникають у технологічному потоці, запропонувати інноваційні пропозиції в означеному колі завдань тощо.

Курсова робота (курсний проект) має на меті проведення наукового дослідження за певною темою для здобуття навичок дослідницько-інноваційної діяльності в галузі. Кваліфікаційна робота – це підсумок всієї науково-дослідної роботи стейкхолдерів-студентів та їх керівників. Студенти приймають активну участь у технологічних експериментах, пишуть та презентують наукові доповіді на конференціях, семінарах тощо.

Слід зазначити, що студенти разом із викладачами плідно співпрацюють на наукових теренах і мають спільні здобутки та академічну активність, міжнародний досвід і співпрацю з представниками бізнес-структур.

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

Мейнстримом діяльності кафедри харчових технологій є оновлення змісту професійної підготовки майбутніх магістрів на основі наукових досягнень та сучасних практик. У практиці діяльності кафедри використовуються такі основні форми організаційно-методичної роботи з розвитку методичної компетентності науково-педагогічних працівників щодо оновлення змісту професійної

підготовки майбутніх фахівців на основі наукових досліджень і сучасних практик, поєднання навчання, викладання та наукових досліджень:

- підвищення кваліфікації (стажування у вітчизняних / закордонних закладах вищої освіти);
- відвідування / взаємовідвідування викладачами кафедри навчальних занять;
- підготовка, проведення та аналіз відкритих занять; підготовка / оновлення змісту навчальних занять;
- підготовка та видання навчально-методичних матеріалів;
- розроблення / удосконалення складових навчально-методичних комплексів дисциплін;
- розроблення / оновлення робочих програм навчальних дисциплін;
- розроблення / удосконалення засобів діагностики
- експертиза / рецензування навчально-методичних матеріалів;
- проведення / участь у роботі навчально-методичних семінарів, семінарів-тренінгів та інших формах методичної роботи.

Все це відображено в індивідуальних планах викладачів.

На кафедрі проводяться методичні семінари. На Міжнародних конференціях відбувається спілкування з фахівцями інших закладів вищої освіти, підприємств, організацій, у тому числі і закордонних. Викладачами кафедри опубліковано низку методичних рекомендацій по вивченню навчальних дисциплін, проходженню практичної підготовки та ін. Значимим вважаємо той факт, що результати наукової роботи викладачів кафедри впроваджуються в освітній процес. Напрями наукової роботи співробітників кафедри харчових технологій з теми «Наукове обґрунтування технологій харчових продуктів оздоровчого призначення» (реєстраційний номер № 0116U002210) впроваджено в освітній процес при складанні тем курсових та випускних кваліфікаційних робіт.

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

Цілі ОП також співпадають із завданням СРДО 2020 (4.1.1 Створення умов для інтеграції системи ВНЗ у європейський освітній простір та 4.1.2 Збалансування регіонального ринку праці) і позначають роботу стейкхолдерів-викладачів та студентів у наступних сферах:

- промоція Дніпропетровської області як освітнього, наукового та культурного центру;
- підтримка талановитих студентів та молодих науковців;
- поліпшення професійної підготовки відповідно до потреб ринку праці, роботодавців;
- проведення реорганізації системи освіти відповідно до потреб ринку праці;
- поліпшення профорієнтаційної роботи з молоддю.

У ДНУ діє Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу (Наказ № 408 від 27.12.2018 р.

http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Akadem_mobilnist'.pdf

У рамках підписаних угод з китайськими закладами освіти (Jiyang College of Zhejiang A&F University та Харбінський державний університет комерції) планується обмін студентами в рамках програм короткочасного стажування та академічної мобільності.

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?

За загальним розумінням стейкхолдерів ОП контрольні заходи (КЗ) є необхідним елементом системи забезпечення якості освіти, які дозволяють здійснювати моніторинг відповідності рівня набутих студентами знань і умінь, сформованих компетентностей вимогам стандарту вищої освіти. Основними формами КЗ у межах навчальних дисциплін ОП відповідно до Положення про організацію і проведення поточного та семестрового контролю знань здобувачів ВО

(http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_potoch_sem_kontr-2018.pdf) є:

- поточний контроль - виявлення прогалин у навчанні окремих студентів з метою оптимізації процесу індивідуального навчання та мотивації студентів;
- семестровий контроль - визначення ступеня засвоєння студентами змісту навчання з метою переведення на наступний цикл навчання;

В усіх КЗ реалізується контролююча та діагностико-коригуюча функції освітнього процесу. КЗ можуть враховувати й інші функції: мотиваційно-стимулюючу, організуючу та виховну.

Аналіз результатів контрольних заходів дозволяє своєчасно корегувати освітній процес. з метою планування наступних етапів та покращення його якості.

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

Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень забезпечується усними коментарями викладачів та прописана у робочих програмах. Усі форми та терміни оцінювання, а також питання, задачі та теми для підготовки до контрольних заходів, система рейтингового оцінювання також наведені у робочих програмах дисциплін, розміщених на сайті ДНУ

(факультету, кафедри). Паралельно кожний викладач надсилає робочі програми по групах і впевнюється про їх отримання та ознайомлення.

За запитом студентів, викладач проводить консультації перед КЗ, на яких ознайомлює студентів з прикладами відповідей на комплексні, творчі, розрахункові та розрахунково-графічні завдання.

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

Інформація доводиться на початку кожного семестру, а також не пізніше, ніж за тиждень до дня проведення КЗ. Контроль за вчасним отриманням інформації та з її ознайомленням кожного студента покладений на старосту групи або на відповідального за навчальний сектор.

У соцмережі на сторінці групи створюється тег і визначається коло питань. Про перегляд свідчать відповідні позначки.

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

Форма атестації відповідає вимогам стандарту спеціальності 181 Харчові технології: атестація здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи.

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

Процедуру проведення контрольних заходів містять наступні положення ДНУ, доступ до яких можна знайти на сайті ДНУ.

1. Положення про організацію освітнього процесу в Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара (від 26.20.17, протокол № 4) п.9.

http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Osvit_proces_2017.pdf

2. Положення про організацію і проведення поточного та семестрового контролю знань здобувачів ВО ДНУ чинне від 31.08.18 № 224, протокол ЗВР ДНУ № 8 від 22.02.18

http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_potoch_sem_kontr-2018.pdf

3. Положення про оцінювання рівня залишкових знань здобувачів вищої освіти з навчальних дисциплін у формі комплексних контрольних робіт в ДНУ

http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Ocinuvannya_zalysh_znan'_2018.pdf

4. Особливою формою контролю є атестація здобувачів вищої освіти, яка проводиться для встановлення відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей до вимог, що встановлюються до здобувачів вищої освіти відповідного рівня вищої освіти. Атестацію особи, яка здобуває ступінь бакалавра, здійснює екзаменаційна комісія, яку утворюють згідно наказу ректора ДНУ, після завершення особою теоретичної та практичної підготовки згідно Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та роботу екзаменаційної комісії ДНУ

(http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Attestacia_Ekz_komisija_2018.pdf).

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

На кафедрі харчових технологій усі поточні та семестрові заходи контролю проводяться у відкритій формі у присутності інших студентів (захист звітів з практики та захист курсових робіт або проектів здійснюється у присутності групи, членів комісії та вільних слухачів). Оцінки виставляються у присутності інших членів колективу. У разі виникнення суперечливих питань задаються додаткові питання, або питання уточнюються. Кожний студент має право на перегляд оцінки і підвищення балів за рахунок додаткових завдань або можливості перескласти контрольну роботу з коефіцієнтом оцінювання 0,8. У разі отримання низьких балів за захід поточного контролю, за умови відсутності на занятті або невдалої підготовки за поважних причини (учать у конференції, олімпіаді, конкурсі, хвороба, надзвичайні сімейні обставини) студент може пройти захід повторно з коефіцієнтом оцінювання 1,0.

У разі виникнення конфлікту інтересів контрольний захід проводиться повторно у присутності куратора групи та комісії з викладачів кафедри (у разі необхідності декану факультету). За груповим зверненням студентів до завідувача або декана, може відбутися заміна викладача лектора або асистента.

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

Процедури повторного проходження контрольних заходів прописані у п.9 Положення про організацію освітнього процесу в ДНУ(http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Osvit_proces_2017.pdf) та п.7 Положення про організацію і проведення поточного та семестрового контролю знань здобувачів ВО ДНУ(http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_potoch_sem_kontr-2018.pdf).

В опису ОП у п.5 наведено інформацію про види контрольних заходів ЗдВО. Усі види контролю організовано за вище наведеними положеннями. За проханням студента підвищити бали поточного рейтингу, така можливість на кафедрі надається у вигляді додаткових завдань підвищеної складності, або пропонується перескласти той контрольний захід, який був складений з низькою оцінкою (не менше 50% від кількості балів, відведених на цей вид контролю) з коефіцієнтом оцінювання 0,8.

У разі отримання низьких балів за захід поточного контролю, за умови відсутності на занятті або невдалої підготовки за поважних причин, студент може пройти захід повторно з коефіцієнтом оцінювання 1,0.

Заходи семестрового контролю перескладаються згідно вищенаведених Положень. З правилами складання контрольних заходів (поточних та семестрових, а також звітів з практики та курсових робіт) студентів ознайомлюють на початку семестру, на початку сесії. Інформацію надають куратори, лектори, заступник декана з навчальної роботи, співробітники деканату, декан факультету.

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

Згідно Положення про організацію і проведення поточного та семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти ДНУ (http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_potoch_sem_kontr-2018.pdf) спірні питання щодо проведення семестрового контролю знань (сесій) розглядає апеляційна комісія, права, обов'язки та персональний склад якої визначає ректор ДНУ.

На разі триває обговорення Положення про порядок врегулювання конфліктних ситуацій у ДНУ <http://www.dnu.dp.ua/view/obgovorennya>.

Був випадок оскарження оцінки, отриманої за результатами захисту звіту з виробничої практики: здобувачем вищої освіти гр. ХТ-16-3 Поливановим Є.А. Причина оскарження – незгода з підозрою у академічній недоброчесності (списуванні).

Питання розглядалося спеціальною комісією, створеною на хімічному факультеті. Рішенням комісії було змінено оцінку з «задовільно» на «добре».

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

У ДНУ чинне Положення про запобігання та виявлення фактів порушення академічної доброчесності у ДНУ (прот. № 7 від 29.03.2018 р., Наказ № 133 від 04.05 2018р.)

http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Plagiat_2018.doc.

Впровадження принципів АД у ДНУ це першочергове питання підняття якості вищої освіти та репутація ЗВО, підвищення рейтингу, визнання дипломів на європейському та світовому рівнях, підвищення конкурентоспроможності випускників ДНУ.

Політика ДНУ у питанні АД сфокусована на тому, що це дієвий інструмент забезпечення якості вищої освіти.

Процедура дотримання АД для ЗдВО ДНУ передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливим освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їх індивідуальних потреб і можливостей); посилання на джерела інформації у разі використання ідей, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності.

Для педагогічних, наукових та НПП працівників важливим є посилання на джерела інформації у разі запозичення; дотримання норм законодавства про авторське право; надання достовірної інформації про результати досліджень; контроль за дотриманням АД здобувачами освіти.

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

У п. 4, п. 5 Положення про запобігання та виявлення фактів порушення академічної доброчесності прописані заходи щодо попередження академічного плагіату та програмно-технічні засоби для перевірки на академічний плагіат.

7 листопада 2018 року Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара підписав Договір про співпрацю № 07-11/2018 з ТОВ «Антиплагіат» (Unicheck). Основною метою співпраці є забезпечення високої якості професійної підготовки здобувачів вищої освіти, впровадження сучасних програмних засобів в організацію освітнього процесу, сприяння академічній доброчесності та підвищення якості освіти в цілому шляхом виявлення ознак плагіату в наукових та інших роботах. Перевірка робіт здійснюється інформаційною онлайн-системою під назвою Unicheck, яка включає програмне забезпечення, інтерфейс користувача, матеріали веб-сайту www.unicheck.com, бази даних та інші елементи, об'єкти інтелектуальної власності.

Організацію перевірки на академічний плагіат дисертаційних робіт здійснюють голови спеціалізованих вчених рад, а вісників та збірників наукових праць університету – відповідальні редактори видань.

Використання системи Unicheck можливо тільки авторизованими користувачами.

<http://www.dnu.dp.ua/view/unicheck>

Для перевірки текстів наукових праць відповідними програмними засобами університетом підписано

угоди про співробітництво з компаніями ТОВ «Плагіат» та Skandy.

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

Окрім діючої системи заходів запобігання академічній недоброчесності, в ДНУ здійснюється навчання студентів правилам академічного написання текстів та цитування, основам міжнародних стандартів з цього питання тощо. У ДНУ однією зі складових якості освіти є показник нульової толерантності до академічної недоброчесності, тому у ДНУ відсутня імітація освіти. І у наступні роки планується вдосконалювати і запобігати виникненню зовнішніх стимулів та примусових чинників академічної недоброчесності у Малій Академії Наук, Малому Університеті та інших видах шкільного виховання науково-технічної творчості. Для цього і надалі планується експертне оцінювання змісту наукових робіт професійними науковцями для оцінки професійних науковців, а не мотивованих викладачів або викладачів непрофільних предметів. Такий підхід покращить якість робіт, підвищить ефективність діяльності школи академічної недоброчесності, створеної у ДНУ.

ДНУ й надалі будуть продовжувати активну діяльність в рамках Проекту сприяння академічній доброчесності в Україні (SAIUP). Студенти, викладачі та персонал дну отримують практичні знання та навички і знайомляться з основними принципами поняття «Академічна доброчесність». Тим самим ДНУ відіграє визначальну роль в трансформації українського суспільства на регіональному та національному рівнях. Змінюючи систему вищої освіти, науково-творчий колектив ДНУ одночасно змінює суспільні цінності, носіями яких стануть випускники і студенти університету.

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

Усі заходи прописані у п. 4, п. 5 Положення про запобігання та виявлення фактів порушення академічної доброчесності (прот. № 7 від 29.03.2018 р., Наказ № 133 від 04.05.2018 р.) та у п. 10 Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти у ДНУ (прот. № 5 від 23.11.2017 р., Наказ 29.11.2017 р.) Випадків порушення академічної доброчесності за спеціальністю 181 Харчові технології не було.

6. Людські ресурси

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

Заміщення вакантних посад відбувається у відповідності з Положенням ДНУ (від 24 жовтня 2019р. протокол №5) http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/Poriadok_konkurs_vidbir_NPP_2019.doc

Цей порядок розроблено відповідно до вимог Закону України "Про освіту" та з урахуванням Рекомендацій <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v1005729-15>, затверджених наказом МОНУ від 05.10.2015 р. № 1005.

На усі посади НПП обираються претенденти тільки з базовою вищою освітою або дипломом доктора філософії, кандидата або доктора наук за профілем кафедри. До заяви НПП, що претендує на посаду старшого викладача, доцента, професора, обов'язково додаються:

- список наукових та науково-методичних праць, завірених за місцем роботи;
- документи (матеріали), що засвідчують рівень наукової та професійної активності претендента на посаду відповідно до кадрових вимог, визначених у п. 30 Ліцензійних умов від 30 грудня 2015 р. № 1187 <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1187-2015-%D0%BF>.

Кількість пунктів Ліцензійних вимог не повинна бути меншою, ніж 4. У разі обрання претендентів на посаду асистента без досвіду роботи, встановлюється термін у навчальний рік для того, щоб привести у відповідність кількість Ліцензійних вимог. Виконання цього правила покладається на завідувача відповідною кафедрою.

Для оцінки рівня професійної кваліфікації претендента кафедра може запропонувати йому прочитати пробні лекції або провести практичні заняття у присутності інших НПП кафедри.

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

Харчові підприємства дедалі частіше стикаються з необхідністю регулярного оновлення своєї продукції та послуг, а деякі з них радикально перебудовують систему бізнес-процесів з орієнтацією на інноваційну модель розвитку, яка має забезпечити його повну конкурентоспроможність. Але виникають певні проблеми, що потребують глибоких наукових знань та досвіду.

Науковий потенціал кафедри вже має дієві результати і планує їх збільшувати у напрямку формування ланкового зв'язку: освіта і наука – техніка і технології – виробництво та споживання. Як свідчить міжнародний досвід науковців-інноваторів кафедри, виробництво стає більш зорієнтованим не на масового споживача, а на специфічні потреби окремих індивідів, тобто на невеликі за місткістю ринки. І на кафедрі є шляхи вирішення проблем технологічного стану промислових підприємств та їх адаптація під сучасні ринкові трансформації.

Для цього ЗДВО за даною ОП навчають надавати роботодавцям консалтингові послуги для

організації виробничих площ, формуванні матеріально-технічної бази, розробці інформаційних мереж, відпрацювання дослідних зразків та підбір приладів і устаткування тощо. Ці підприємства стають базами практики, а їх основна проблематика, із вирішенням кола питань, відображені у завданнях на практику, темах курсових та дипломних робіт. За оцінкою рівня знань та вмінь студентів, наведеною у Характеристиках з підприємства, кафедра проводить моніторинг рівня програмних засобів навчання за ОП і переглядає компетентності.

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

На кафедрі харчових технологій до освітнього процесу залучені НПП, які мають вдалий досвід роботи на підприємствах (доц. Луценко М.В., ас. Гончаренко І.П., ас. Супруненко К.Є., ас. Вієнко О.Ю.) або є учасниками бізнес-хабів та експертами міжнародного рівня по інноваційним проектам (доц. Кондратюк Н.В.). Періодично здобувачі вищої освіти кафедри мають можливість відвідати майстер-класи від ТОВ "Контакт" (сучасне устаткування для HoReCa та шеф-кухаря ГПК "GoodZone". Викладачі кафедри організують екскурсії на підприємства харчової промисловості. Роботодавці приймають участь у пленарних та секційних засіданнях студентських конференцій, конкурсів (ТОВ «Гудвіл-Інвест», стають їх спонсорами (ТОВ «Веста-лідер»), впроваджують результати наукової діяльності у виробництво (акти впровадження).

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

Викладачі кожні 5 років проходять стажування з підвищення кваліфікації через Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації. У ДНУ підтримується проектна грантова діяльність на державному та міжнародному рівнях. Викладачі ДНУ є постійними і очікуваними спікерами міжнародних та Всеукраїнських наукових і бізнес-івентів. У науково-дослідній частині ДНУ щодня оновлюється перелік оголошень і надсилає запрошення до участі у конференціях, стажуваннях, конкурсах наукових проектів тощо. Кафедра харчових технологій є лідером з участі у масових заходах від ДНУ, облادміністрації, міської ради, приватних івент-команд тощо. Зокрема кафедра неодноразово приймала участь у ТехФестах 2017, 2018, 2019, Робофесті 2019, Космік 2019, Дні науки в Ботсаду 2019, Дні відкритих дверей (Палац Студентів ДНУ), Innovation Market 2017, Міжнародний форум LIM 2017, 2018, Міжнародних виставках у Китаї (м. Харбін, 2018), Міжнародному саміті експертів (м. Нінбо, Китай, 2018), вебінари, форум бізнес-хабу "Країни Перської затоки". Викладачі кафедри готують студентів для участі у кулінарних та кондитерських конкурсах регіонального, всеукраїнського та Міжнародного рівнів, наукових конкурсах студентських наукових робіт, олімпіадах з фахових дисциплін, конкурсах проектів від Фондів Бориса Колесникова та Віктора Пінчука. Про це свідчать грамоти, дипломи, сертифікати викладачів та їх студентів і високий рівень наукових досягнень разом зі студентами.

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

Однією з базових умов досягнення мети реалізації "Перспективного плану розвитку ДНУ на 2019-2025 рр." є впровадження в освітню діяльність нових форм та методів навчання. Кожен викладач має індивідуальний план роботи, затверджений на засіданнях кафедри, в якому планується підвищення ділової та професійної майстерності, передбачено вивчення та впровадження в освітньо-виховний процес активних форм і методів навчання, інноваційних педагогічних технологій. Ці питання є предметом обговорення на засіданнях методичних рад та комісій факультетів. Підвищенню викладацької майстерності сприяють взаємовідвідування занять іншими викладачами та завідувачами кафедр. Відвідування проходять згідно затверджених графіків із подальшим спільним обговоренням. У ДНУ беззаперечно підтримуються програми обміну та стажування за кордоном. Активно підтримуються існуючі та укладаються нові угоди про міжнародну співпрацю та партнерство між іншими ЗВО. Постійно запрошуються для обміну досвідом професори з зарубіжних університетів. Нещодавно створений Дніпровський консорціум університетів, надав можливість викладачам обмінюватись досвідом у рамках спільних проектів з розвитку Придніпров'я між провідними ЗВО України та проводити дослідження у межах новоствореного Центру колективного користування науковим обладнанням. Підвищенню рівня педагогічної майстерності безумовно сприяє і Регіональний центр інтенсивного вивчення іноземних мов і підготовки до оцінювання рівня знань за системами міжнародних сертифікатів.

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?

Освітній процес за даною ОП забезпечується обладнанням, приладами, інструментами та матеріалами у відповідності до вимог програм навчальних дисциплін. Для ЗДВО працюють: наукова бібліотека; на хімічному факультеті є потужний комп'ютерний клас з мультимедійним забезпеченням; міжкафедральна лабораторія ПК; технологічна навчальна лабораторія; НДЛ; навчальна лабораторія (для спецпрактикумів).

Наявна соціальна інфраструктура:

- гуртожитки;
- пункти харчування;
- Палац спорту (2 басейни, у тому числі 1 олімпійський);
- Центр психологічної підтримки;
- Відділ зв'язку з виробництвом;
- Палац Студентів.

Кафедрою фізичного виховання ДНУ створено спортивні секції для покращення фізичного стану ЗДВО, у тому числі і з особливими потребами.

Під час проходження виробничої практики використовується обладнання та устаткування підприємств галузі та закладів ресторанного господарства відповідно до укладених договорів. Організаційне та методичне забезпечення навчального процесу з усіх навчальних дисциплін, регламентовано робочими програмами, які розроблені з урахуванням особливостей освітньої діяльності ДНУ і досвіду провідних світових та українських ЗВО.

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?

У ДНУ діють творчі та наукові гуртки, проводяться різні конкурси, культурно-масові, спортивні заходи, зустрічі зі стейкхолдерами під час прийому делегацій, проведенні свят, лекцій, семінарів конференцій тощо. Про це свідчать матеріали ЗМІ на сайті університету та сторінках факультетів, кафедр та товариств у соцмережах.

Освітнє середовище у ДНУ цілком задовольняє потреби та інтереси ЗДВО даної ОП. І, навіть у сучасних швидкомінних умовах, має позитивний результат, що доведено здобутками талановитої молоді, зокрема, що навчаються за ОП, і не містить загрози, небезпеки та ризиків, які можуть сприяти деструктивним змінам у колективах та формуванні особистості. Для протидії таким змінам у ДНУ постійно проводять моніторинг діяльності НПП (декани, завідувачі кафедр, органи студентського самоврядування), опитування студентів, анкетування "Рейтинг НПП очима студентів", тренінги психологічної служби тощо.

На кафедрі проводяться бесіди зі студентами для виявлення їх потреб та інтересів. Тематика курсових і дипломних робіт складається із врахуванням інтересів ЗДВО, також, на підставі індивідуальних договорів, студенти можуть проходити практику на підприємствах, що їх цікавлять з метою подальшого працевлаштування. Усі НПП кафедри обговорюють методи навчання зі студентами. Проекти нових редакцій та змін до ОП розміщують на сайті ДНУ для їх публічного обговорення.

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

МТБ освітнього процесу повністю пристосована для підготовки ЗДВО: відповідає санітарним нормам, вимогам правил пожежної безпеки, дотримано норми з охорони праці. Студенти своєчасно проходять інструктажі для отримання допуску для роботи комп'ютерних класах та спеціалізованих лабораторіях на базах практики

Протидія насильству, булінгу та кібербулінгу: куратори спостерігають за настроями ЗДВО та академічних груп, з керівництвом аналізують усі можливі моменти порушення гармонічного розвитку; дистанційний контроль інформації, доступної через соцмережі.

У ДНУ здійснюється психологічна підтримка ЗДВО на підставі Положення про Психологічну службу (http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Psychologichna_sluzhba_DNU.pdf).

Права та обов'язки ЗДВО, визначаються правилами внутрішнього розпорядку (http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/Pravila_vnutr_rozporiadku-2016.doc).

На кафедрі харчових технологій наявні безпечні умови навчання та праці, комфортна міжособистісна взаємодія, відсутні будь-які прояви насильства та булінгу і є достатньо ресурсів для їх запобігання, а також дотримано прав і норм фізичної, психологічної, інформаційної та соціальної безпеки кожного стейкхолдера.

У ДНУ майже увесь простір забезпечує захищеність особистості від негативного впливу екологічних факторів. У належному стані знаходяться Ботанічний сад, Парк відпочинку, припаркова зона, прикорпусові ландшафтні ділянки по всіх студмістечках ДНУ.

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?

Механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти прописані у Положеннях ДНУ

Все це дозволяє якісно оцінювати компетентності, проводити їх вчасну адаптацію до умов ринку праці, зумовлює гарні умови для отримання якісної освіти за ОП.

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

У ДНУ діє структурний підрозділ - відділ зв'язків з виробництвом та сприяння працевлаштуванню студентів і випускників, мета діяльності якого полягає у реалізації взаємовідносин університету з підприємствами та установами незалежно від форм власності у створенні умов для забезпечення права студентів і випускників на працю, їх працевлаштування та надання випускникам першого робочого місця. Діє згідно чинного Положення № 11 від 11.01.2018 р.

Відділ формує бази даних з місць працевлаштування випускників. Для цього по факультетах збирають інформацію про працевлаштування випускників поточного року. Куратори намагаються постійно підтримувати зв'язок зі своїми студентами, що випустилися: проводять зустрічі, спілкуються у соцмережах, адже у більшості випадків потребується консалтингова допомога з робочих питань. Поряд із завданням працевлаштування Відділ та кафедри ставлять наступні завдання: сприяти побудові кар'єри, розвитку навичок та якостей, які б підвищували їх конкурентоздатність на ринку праці, проводити моніторинг кар'єрних просувань колишніх випускників тощо.

Одним із засобів відстеження кар'єри випускників вбачаємо анкетування, бесіди, інтерв'ювання як засоби отримання інформації. Таким чином аналізується та визначається динаміка кар'єри. Запроваджено систему анкетування випускників.

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?

У зв'язку з введенням у дію стандарту вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології за першим (бакалаврським) рівнем у 2018 році, де було затверджено вид атестації -захист кваліфікаційної роботи, необхідним стало внесення змін до освітньої програми за першим освітнім рівнем (ОП). Адже раніше за першим ОП здобувачі вищої освіти складали комплексний кваліфікаційний екзамен, а дипломну роботу захищали на другому (магістерському) рівні. Для цього на другому рівні у складі обов'язкових компонент вивчалася дисципліна "Проектування підприємств з основами системи автоматизованого проектування і розрахунку". Наразі дисципліну внесено на 4 курс першого ОП для кращої підготовки студентів щодо виконання кваліфікаційної роботи, яка містить проектувальну компоненту.

Після внесених змін до ОП за першим ОП, були внесені зміни і у ОП за другим ОП. На другому ОП у перелік обов'язкових компонент було внесено дисципліну "Моделювання технологічних процесів харчових виробництв", дозволить студентам отримати відповідні знання для виконання дипломної роботи.

Система забезпечення якості у ДНУ відреагувала згідно наступної процедури:

1. На рівні кафедри були проведені слухання та обговорення і прийнято відповідне рішення на засіданні;
2. На рівні факультету – проведено обговорення питання та прийняття рішення на засіданні вченої ради факультету;
3. На рівні університету – обговорення та прийняття рішення на засіданні вченої ради ДНУ.

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?

На підставі результатів з акредитації ОП «Харчові технології» за другим (магістерським) рівнем, були внесені відповідні зміни в ОП, про що свідчить хронологія затвердження таких змін.

А саме, були уточнено мету, унікальність та цілі навчання ОП, змінився фокус програми (відтепер він повністю має студентськоцентроване навчання); відбулася перестановка акцентів програми у межах концепції (більше показано зв'язок між стейкхолдерами, більше висвітлено зв'язок із випускниками, більший наголос поставлено на отриманні "soft-skills" навичок. Було враховано рекомендації щодо внесення до переліку компонент за ОП дисциплін «гуманітарного» циклу.

Більш зрозумілою процедура залучення стейкхолдерів до процесу розробки ОП та її реалізації стала після оприлюднення "Положення про акредитацію освітніх програм" (Наказ МОН № 977 від 11.07.2019 р.). Після зустрічі експертів із стейкхолдерами-роботодавцями і проведення роз'яснювальної роботи, гарантом була передана роботодавцям освітня програма для ознайомлення і внесення пропозицій. На сьогодні у ДНУ проводяться активні дії щодо покращення підходів залучення стейкхолдерів до розробки освітніх програм: створюються та виносяться на обговорення анкети, положення, проводяться зустрічі та бесіди. В планах ДНУ удосконалити існуючу нормативну базу з забезпечення якості освіти з конкретизацією участі стейкхолдерів в розробці та удосконаленні ОП. Цим питанням присвячено останнє засідання науково-методичної Ради ДНУ.

Щодо обізнаності про відсоток самостійної роботи здобувачів: інформацією про частку кредитів самостійної роботи здобувачі вищої освіти ознайомлюються на початку навчального року, складаючи індивідуальний план студента і підписуючи його власним підписом, що свідчить про погодження з наданою пропозицією. Відсоткова кількість кредитів самостійної роботи наведена у п.9.3.1 Положення про організацію освітнього процесу в ДНУ (затв. прот. № 4 від 26.10.2017 р.) і складає від 50 до 80%

загального обсягу навчального часу здобувача вищої освіти, відведеного для вивчення конкретної дисципліни. За результатами анкетування кількість кредитів самостійної роботи є достатньою. Положення про дуальну освіту знаходиться на обговоренні. Програму фахових вступних випробувань виправлено. Реалізація практики академічної мобільності ведеться у запланованому порядку. НПП ДНУ активно інформують здобувачів про ПРН та цілі освітніх компонент, які викладають. Усі робочі програми ОК, що викладаються у 2019-2020 н.р. викладені на сайті ДНУ. Студенти проінформовані про процедуру перевірки на академічний плагіат, кількість друкованих аркушів для курсових робіт та проектів зарезервована у впроваджених системах перевірки. Наприкінці перевірки надається сертифікат. Практику аналізу кар'єрного росту випускників поновлено. Проводиться відповідне анкетування. Усі варіанти ОП оприлюднені на сайті.

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

Академічна спільнота залучена до процедур забезпечення якості освіти в ДНУ відповідно системі внутрішнього забезпечення якості вищої освіти та освітньої діяльності за другим, третім та четвертим рівнями, а саме:

другий (рівень освітньої програми) – гаранті освіти програм, завідувачі та співробітники кафедр, групи забезпечення спеціальностей;
третій(факультетський рівень) – декан (директор), деканат, вчена рада, науково-методична рада, бюро із забезпечення якості вищої освіти та освітньої діяльності структурного підрозділу (навчально-наукового інституту, факультету, центру); четвертий(університетський рівень) – ректор, проректори, вчена рада Університету, Рада із забезпечення якості вищої освіти та освітньої діяльності Університету (Рада з якості), підрозділи ректорату, залучені до реалізації системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти(Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освіти в ДНУ(http://www.dnu.dp.ua/view/normativna_baza_jakosti_osviti)).

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

Вчена рада розглядає та ухвалює: освітні програми, навчальні плани, рішення про організацію освітнього процесу, рішення про оцінку ефективності роботи НПП. Навчально-методичний відділ контролює розробку, щорічний моніторинг та періодичне оновлення ОП, здійснює збір та аналіз матеріалів щодо кадрового, матеріально-технічного, начальничо-методичного та інформаційного забезпечення освітнього процесу; координацію діяльності підрозділів університету з питань формування змісту освіти. Навчальний відділ здійснює поточний контроль за організацією та проведенням освітнього процесу, за розробкою та затвердженням навчальних планів, графіків освітнього процесу, розкладів занять, сесійного контролю, атестації, за реалізацією навчальних та виробничих практик; здійснює узагальнення та аналіз результатів ректорського та сесійного контролю знань студентів. Випускові кафедри, декани та бюро з якості факультетів відповідають за організацію та проведення освітнього процесу за ОП та індивідуальними навчальними планами, за дотримання ліцензійних умов щодо забезпечення освітньої діяльності. Ректор здійснює контроль за формуванням та організацією роботи екзаменаційної комісії для проведення атестації. Навчально-методична рада та Рада з якості ДНУ є дорадними органами, які виносять рекомендаційні рішення для розгляду їх на вченій раді ДНУ. Система якості освіти реалізується Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освіти в ДНУ (http://www.dnu.dp.ua/view/normativna_baza_jakosti_osviti).

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 Статутом ДНУ: п.10.6 (права НПП, НП, ПП) та п. 10.8 (обов'язки НПП, НП, ПП); права здобувачів вищої освіти та інші особи, що навчаються прописані у п. 10.11 та п. 10.14 та обов'язки (п. 10.13); Крім прав та обов'язків учасників освітнього процесу Університету, визначених цим Статутом, за рішенням конференції трудового колективу Університету НПП, ПП, НП, іншим працівникам та особам, які навчаються в Університеті, можуть бути надані додаткові права та покладені на них додаткові обов'язки. У ДНУ діють правила внутрішнього розпорядку, затверджені конференцією трудового колективу ДНУ 31.08.2016 р., де прописані основні права та обов'язки працівників університету (п.3), осіб, які навчаються у ДНУ (п. 4). Деякі права осіб, що навчаються, прописані у п. 14 Положення про організацію освітнього процесу у ДНУ (прот. № 4 від 26 жовтня 2017 р). У ДНУ діє Рада молодих учених, що діє згідно Статуту ради молодих учених <http://www.dnu.dp.ua/view/statutrmv>, права і обов'язки членів прописані у п.7.

Статут, чинні положення ДНУ та нормативна база освітнього процесу знаходяться у вільному доступі на сайті ДНУ за посиланнями:

http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/Statut_DNU_2017.doc

http://www.dnu.dp.ua/view/polozenya_dnu

http://www.dnu.dp.ua/view/normativna_baza_osisvitnyogo_processu

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

Для обговорення проектів нормативних документів, у тому числі й проектів освітніх програм або внесення змін в існуючі документи, створено окрему сторінку на сайті університету:

<http://www.dnu.dp.ua/view/obgovorennya>

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

http://www.dnu.dp.ua/view/osvitni_programy

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони:

1. Узгодженість структурних елементів програми, унікальність, практична орієнтованість, наявність процедур, пов'язаних з одержанням та аналізом інформації щодо змістовності та організації освітнього процесу за програмою; достатній рівень змістовного наповнення програми; існуюча система моніторингу програми;
2. Запровадження студентоцентрованого навчання; наявність процедур оцінювання студентів; сформована система відбору та зарахування; сформована основа для визнання досягнень студентів; наявність освітніх програм; ефективна система атестації студентів;
3. Формалізована система визначення компетентності і кваліфікованості викладацького складу при прийомі на роботу; компетентність та активна наукова діяльність НПП; підтримка НПП в частині підвищення їх професійних та викладацьких здібностей; задовільний рівень матеріальних та інформаційних ресурсів для підтримки навчання студентів; створення можливостей для всебічного розвитку студентів; підтримка студентів у працевлаштуванні; соціальна підтримка; задовільна процедура оцінювання та моніторингу ефективності діяльності НПП; достатній рівень інтеграції досліджень НПП у процес викладання; високий рівень людської підтримки студентів;
4. Сформованість інформаційно-комунікаційної та інформаційно-аналітичної систем, що забезпечують підтримку роботи складових діяльності ДНУ.

Слабкі сторони:

1. Незавершеність формування механізмів та схем залучення стейкхолдерів до формування ОП; незавершеність механізму встановлення зворотного зв'язку з зацікавленими сторонами та потенційними партнерами;
2. Недостатнє забезпечення можливостей щодо формування студентами гнучких навчальних траєкторій; недостатній рівень інтернаціоналізації ОП;
3. Недостатня академічна мобільність студентів та НПП;
4. Недостатній рівень оновлення матеріальної бази.

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

1. Максимальне наближення якості освіти до Європейських стандартів, для полегшення визнання дипломів,
2. Реалізація планів щодо впровадження академічної мобільності. Реалізація можливостей освіти впродовж життя; використання міжнародних зв'язків, інтернаціоналізації освіти та знань на основі співробітництва із зарубіжними ЗВО та організаціями; партнерські стосунки кафедри з компаніями-лідерами галузі у проходженні практики та працевлаштуванні; використання кращих світових практик щодо оновлення змісту ОП; використання Інтернету, соціологічних мереж та бізнес-хабів для вивчення ринку освітніх послуг, попиту на ОП, пропозицій роботодавців;
3. Впровадження освітніх технологій в сфері забезпечення студентоцентрованого навчання і викладання, зокрема використання системи "Moodle"; збільшення прав та можливостей для студентів, зокрема формування індивідуальної траєкторії навчання
4. Покращення стану забезпечення методичних матеріалів; регулювання фокусу ОП задля збільшення обсягів державного замовлення;
5. Збільшення активності співпраці із зовнішніми стейкхолдерами у питаннях підвищення кваліфікації викладачів через можливість участі у міжнародних грантових освітніх та наукових проектах;

- поширення можливостей використання сучасних інформаційних технологій, зокрема дистанційне проведення лекцій зарубіжними науковцями;
6. Продовження розвитку молодіжної науки через відбір та виховання майбутніх науковців шляхом залучення здібних студентів до участі в олімпіадах, конкурсах, грантових дослідженнях, наукових проектах і програмах;
 7. Виховання креативності наукового мислення, використання інноваційної складової у процесі навчання здобувачів у напрямку професійного унаочнення та презентації наукових результатів, розробок, проектів;
 8. Активізувати інформатизацію в суспільній та культурній сфері через створення та постійну підтримку електронного банку випускників спеціальності;
 9. Здійснення рекламно-інформаційної діяльності з іміджевого просування спеціальності; створення Інтернет-ресурсів для організації та проведення відкритих майданчиків (форумів) з питань обговорення різних проблем професійної сфери;
 10. Контроль над відповідністю цілей ОП запитам стратегії розвитку Дніпра та регіону, забезпечення доступності послуг для підприємців (територіальна, інформаційна), залучення державних і недержавних ресурсів.

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: Поляков Микола Вікторович

Дата: 17.03.2020 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	
Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства	навчальна дисципліна	38. ОК 2.5 Організація виробництва і обслуговування підприємств ресторанного господарства.pdf	n9LMm/99rhj9o++7QcaEixHPHs1whr0gqMnj8mBtdu8=	Мультимедійне обладнання : Ноутбук 1 шт, Проектор 1 шт, екран 1 шт Програмне забезпечення: ОС Windows 7*; ОС Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003 Autocad RM 21 Телевізор 1шт. Мультимедійний проектор Epson EB-S72 з екраном. 2017р
Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства	курсорова робота (проект)	38. ОК 2.5 Організація виробництва і обслуговування підприємств ресторанного господарства.pdf	n9LMm/99rhj9o++7QcaEixHPHs1whr0gqMnj8mBtdu8=	Мультимедійне обладнання : Ноутбук 1 шт, Проектор 1 шт, екран 1 шт Програмне забезпечення для захисту: ОС Windows 7* ОС Windows XP MS Office 2007 MS Office 2003 Інтерактивна дошка Комп'ютерний клас : 20 одиниць, введні в експлуатацію в 2019
Устаткування в галузі	навчальна дисципліна	23. ОК 2.15 Устаткування в галузі.pdf	O2FxpVMOVbEFnt5X5+05kR0AsIRDILFUTy07WLh3WKg=	Мультимедійне обладнання : Ноутбук 1 шт, Проектор 1 шт, екран 1 шт Програмне забезпечення: ОС Windows 7*; ОС Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003 Autocad RM 21 Телевізор 1шт. Мультимедійний проектор Epson EB-S72 з екраном. 2017р
Устаткування в галузі	курсорова робота (проект)	23. ОК 2.15 Устаткування в галузі.pdf	O2FxpVMOVbEFnt5X5+05kR0AsIRDILFUTy07WLh3WKg=	Мультимедійне обладнання : Ноутбук 1 шт, Проектор 1 шт, екран 1 шт Програмне забезпечення для захисту: ОС Windows 7* ОС Windows XP MS Office 2007 MS Office 2003 Інтерактивна дошка Комп'ютерний клас : 20 одиниць, введні в експлуатацію в 2019
Гігієна та санітарія	навчальна дисципліна	25. ОК 2.17 Гігієна та санітарія.pdf	nYAxTnK8i/TCUOec3fy+/jRmvaCjRiN3FEhjMJ51ftl=	Мультимедійне обладнання : Ноутбук 1 шт, Проектор 1 шт, екран 1 шт Програмне забезпечення: ОС Windows 7*; ОС Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003 Autocad RM 21 Телевізор 1шт. Мультимедійний проектор Epson EB-S72 з екраном. 2017р
Громадське будівництво	навчальна дисципліна	26. ОК 2.15 Громадське будівництво.pdf	6LuxjR76ELvakzBwSkMTKIK1zYU7oCpeVXZlcrNBArI=	Мультимедійне обладнання : Ноутбук 1 шт, Проектор 1 шт, екран 1 шт Програмне забезпечення: ОС Windows 7*; ОС Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003 Autocad RM 21 Телевізор 1шт. Мультимедійний проектор Epson EB-S72 з екраном. 2017р
Проектування підприємств з основами системи автоматизованого проектування і розрахунку	навчальна дисципліна	40. ОК 2.11 Проектування підприємств з основами системи автоматизованого проектування і розрахунку.pdf	jgmDT7sDsrMQ6a4SSCfsNqzd+cR6QfqHmkyHnoNTGV8=	Мультимедійне обладнання : Ноутбук 1 шт, Проектор 1 шт, екран 1 шт Програмне забезпечення: ОС Windows 7*; ОС Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003 Autocad RM 21 Телевізор 1шт. Мультимедійний проектор Epson EB-S72 з екраном. 2017р
Технологія галузі	курсорова робота (проект)	20. ОК 2.12 Технологія галузі.pdf	m2V2R8uM1Y/0OVz8Vgp8qs9/So1sL5epgrjVk888h8I=	Мультимедійне обладнання : Ноутбук 1 шт, Проектор 1 шт, екран 1 шт Програмне забезпечення для захисту: ОС Windows 7* ОС Windows XP MS Office 2007 MS Office 2003 Мікроскоп оптичний ОПТИКА В 193 40X-1600х Піч конвекційна Вимірювач деформації клеюковини ІДК-ЗМУ-1.00.000 калібрування Центрифуга лабораторна MPW-56 Іономір лабораторний І-160MI Вакумно-пакувальна машина Термопроцесор для SOUS VIDE Інтерактивна дошка Комп'ютерний клас : 20 одиниць, введні в експлуатацію в 2019
Процеси і апарати харчових виробництв	навчальна дисципліна	27. ОК 2.21 Процеси і апарати харчових виробництв.pdf	wlX4oRYBzqQhZwUseRmFqRidLinTYhZwUGSvRLGtcsY=	Мультимедійне обладнання : Ноутбук 1 шт, Проектор 1 шт, екран 1 шт Програмне забезпечення ОС Windows 7* ОС Windows XP MS Office 2007 MS Office 2003 Autocad RM 21

Методи контролю продукції в галузі	навчальна дисципліна	28. ОК 2.14 Методи контролю продукції в галузі.pdf	MXxd0fSzP2vH4dQqXzyIW52pKbFTeKknQdGRYPWqkzW=	Мультимедійне обладнання : Ноутбук 1 шт, Проектор 1 шт, екран 1 шт Програмне забезпечення для захисту: ОС Windows 7* ОС Windows XP MS Office 2007 MS Office 2003 Мікроскоп оптичний ОПТИКА В 193 40Х-1600х Вимірювач деформації клеяковини ІДК-ЗМУ-1.00.000 калібрування Центрифуга лабораторна MPW-56 Іономір лабораторний І-160МІ
Етнічні кухні та організація харчування в підприємствах туристичної індустрії	навчальна дисципліна	29. ОК 2.20 Етнічні кухні та організація харчування в підприємствах туристичної індустрії.pdf	sa880gl2j1iOAlSk71v1sXhB79BmHCJvNhA1POXv9pA=	Мультимедійне обладнання : Ноутбук 1 шт, Телевізор 1шт. Мультимедійний проектор Epson EB-S72 з екраном. 2017р Програмне забезпечення: ОС Windows 7*; ОС Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003 Піч конвекційна 2008р Плити електричні 4-комфорочні 2шт. 2007р Міксер промисловий 2008р. М'ясорубка 2008р Мікрохвильова піч 2008 Ваги «Капля» - 1шт.2007р Ломтерізка - 1шт. 2009р Водонагрівач - 1шт. 2006р. Столи кухонні з мийкою 4шт. 2007р. Холодильні шафи 2шт. 2007р.,2016р. Вакумно-пакувальна машина 2018р Термопроцесор для SOUS VIDE 2018р Наплитний та столовий посуд. Для виконання лабораторних робіт студенти розподіляються на групи по 2-3 особи, що дає можливість послідовно задіяти наявне обладнання. Кількість осіб на лабораторних заняттях не перевищує 8 осіб
Управління якістю продукції та послуг ресторанного господарства	навчальна дисципліна	30 ОК 2.21 Управління якістю продукції та послуг ресторанного господарства.pdf	vKoNqq0sqqhdn3lfaOqADkYA4uT2riQC1Unh/piQ4c=	Мультимедійне обладнання : Ноутбук 1 шт, Телевізор 1шт. Мультимедійний проектор Epson EB-S72 з екраном. 2017р Програмне забезпечення: ОС Windows 7*; ОС Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003
Основи кулінарної майстерності	навчальна дисципліна	31. ОК 2.17 Основи кулінарної майстерності.pdf	y1g3vNKEOB8yEY9LgCBgAstgZ9X00VllnmX6rWBpzqw=	Мультимедійне обладнання : Ноутбук 1 шт, Телевізор 1шт. Мультимедійний проектор Epson EB-S72 з екраном. 2017р Програмне забезпечення: ОС Windows 7*; ОС Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003 Піч конвекційна 2008р Плити електричні 4-комфорочні 2шт. 2007р Міксер промисловий 2008р. М'ясорубка 2008р Мікрохвильова піч 2008 Ваги «Капля» - 1шт.2007р Ломтерізка - 1шт. 2009р Водонагрівач - 1шт. 2006р. Столи кухонні з мийкою 4шт. 2007р. Холодильні шафи 2шт. 2007р.,2016р. Вакумно-пакувальна машина 2018р Термопроцесор для SOUS VIDE 2018р Наплитний та столовий посуд. Для виконання лабораторних робіт студенти розподіляються на групи по 2-3 особи, що дає можливість послідовно задіяти наявне обладнання. Кількість осіб на лабораторних заняттях не перевищує 8 осіб
Технологія виробництва кондитерських виробів	навчальна дисципліна	32. ОК 2.23 Технологія виробництва кондитерських виробів.pdf	MIL49w9tm6jqzXpztuCP5KHIQWrVqbaVP+shux8feE=	Мультимедійне обладнання : Ноутбук 1 шт, Телевізор 1шт. Мультимедійний проектор Epson EB-S72 з екраном. 2017р Програмне забезпечення: ОС Windows 7*; ОС Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003 Піч конвекційна 2008р Плити електричні 4-комфорочні 2шт. 2007р Міксер промисловий 2008р. М'ясорубка 2008р Мікрохвильова піч 2008 Ваги «Капля» - 1шт.2007р Ломтерізка - 1шт. 2009р Водонагрівач - 1шт. 2006р. Столи кухонні з мийкою 4шт. 2007р. Холодильні шафи 2шт. 2007р.,2016р. Наплитний та столовий посуд. Для виконання лабораторних робіт студенти розподіляються на групи по 2-3 особи, що дає можливість послідовно задіяти наявне обладнання. Кількість осіб на лабораторних заняттях не перевищує 8 осіб
Виробнича практика: виробнича	практика	33. ОК 2.20 Виробнича практика виробнича.pdf	GNcTbBG5yHfXJSPtQDFBhgbt3xhidCgV7DVNjmFXuHg=	Обладнання та устаткування підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства

Виробнича практика: технологічна	практика	34. ОК 2.25 Виробнича технологічна практика.pdf	Z3V5JTAKLig2PuwjHSSywcUXBkATWM5RakfuHBdbxQ=	Обладнання та устаткування підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства
Стандартизація, метрологія, сертифікація	навчальна дисципліна	41. ОК 2.13 Стандартизація, метрологія, сертифікація.pdf	sLODM8IVDj87S0ngBuE+ewBmGmUXOFWIEbc0zZpUKb8=	Програмне забезпечення: ОС Windows 7* ОС Windows XP MS Office 2007 MS Office 2003 Комп'ютерний клас : 20 одиниць, веденні в експлуатацію в 2019
Технологія галузі	навчальна дисципліна	20. ОК 2.12 Технологія галузі.pdf	m2V2R8uM1Y/0OVz8Vgp8qs9/So1sL5epgrjVk888h8l=	Мультимедійне обладнання : Ноутбук 1 шт, Телевізор 1шт. Мультимедійний проектор Epson EB-S72 з екраном. 2017р Програмне забезпечення: ОС Windows 7*; ОС Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003 Піч конвекційна 2008р Плити електричні 4-комфорочні 2шт. 2007р Міксер промисловий 2008р. М'ясорубка 2008р Мікрохвильова піч 2008 Ваги «Капля» - 1шт.2007р Ломтерізка - 1шт. 2009р Водонагрівач - 1шт. 2006р. Столи кухонні з мийкою 4шт. 2007р. Холодильні шафи 2шт. 2007р.,2016р. Вакумно-пакувальна машина 2018р Термопроцесор для SOUS VIDE 2018р Наплитний та столовий посуд. Для виконання лабораторних робіт студенти розподіляються на групи по 2-3 особи, що дає можливість послідовно задіяти наявне обладнання. Кількість осіб на лабораторних заняттях не перевищує 8 осіб
Харчові технології	курсова робота (проект)	18. ОК 2.1 Харчові технології.pdf	WGP/iGDsyRX7kgQy8bx1NSnqB6u8wFLhxHfeQUrhA4A=	Програмне забезпечення для захисту: ОС Windows 7* ОС Windows XP MS Office 2007 MS Office 2003 Autocad RM 21 Мультимедійне обладнання : Ноутбук 1 шт, Телевізор 1шт. Мультимедійний проектор Epson EB-S72 з екраном. 2017р Інтерактивна дошка Комп'ютерний клас : 20 одиниць, веденні в експлуатацію в 2019
Харчові технології	навчальна дисципліна	18. ОК 2.1 Харчові технології.pdf	WGP/iGDsyRX7kgQy8bx1NSnqB6u8wFLhxHfeQUrhA4A=	Мультимедійне обладнання : Ноутбук 1 шт, Проектор 1 шт, екран 1 шт Програмне забезпечення: ОС Windows 7*; ОС Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003 Телевізор 1шт. Мультимедійний проектор Epson EB-S72 з екраном. 2017р Мікроскоп оптичний ОПТИКА В 193 40X-1600x 2018р. Вимірювач деформації клейковини ІДК-ЗМУ-1.00.000 калібрування 2018р. Центрифуга лабораторна MPW-56 2018р. Іономір лабораторний І-160МІ 2018р. рН метр рН-150МІ 2017р. Рефрактометр УРЛ-1 2016р. Ваги 2шт. Фотоколориметр КФК-2017р. Шафа сушільна СНОЛ 2018р. Магнітна мішалка 1шт. 2019р Сита- 2 шт Прилад Журавльової - 1 шт Бутирометр - 1 шт Спиртометр- 1 шт Лактометр - 1 шт Глюкометр - 1 шт Прилад Чижової - 1 шт Міксер- 1 шт Лабораторні ваги- 1 шт Вимірювальне обладнання Витяжні шафи - 2 шт Для виконання лабораторних робіт студенти розподіляються на групи по 2-3 особи, що дає можливість послідовно задіяти наявне обладнання. Лабораторний посуд, продукти та хімічні реактиви наявні в достатній кількості, щоб забезпечити одночасну роботу кожної групи студентів на занятті. Кількість осіб на лабораторних заняттях не перевищує 12 осіб
Фізична культура	навчальна дисципліна	1. ОК 1.1 Фізична культура.pdf	ONTiiohBCG6i6gZ2sclpD51UFcSruR+UyR+wVeTf05s=	- аудіо обладнання , - шити баскетбольні,ворота гандбольні,шведська стінка,стійка для волейболу,бруси гімнастичні,перекладина,гімнастичний кінь,колода гімнастична,гімнастичний килим 12 х12 м,розмітки для стрибків з місця,столи настільного тенісу, місця для виконання вправ зі скакалками,шити баскетбольні,волейбольні стійки,стійки бадмінтонні ,ворота футбольні стійки,волейбольні стійки

				футбольні, стійки для тенісу, стіл для армреслінгу, тренажер для згибання-розгибання спини «Гіперекстензія», стінка гімнастична, мат гімнастичний, тренажер «Мультистанція», комплекс тренажерів, штанги, гири, тренажери для підвищення витривалості: механічна бігова доріжка, велотренажер, бігова доріжка електрична, тренажер для веслувальників, орбітрек, футболи, силові спортивні тренажери, тренажер для жима лежачи, - лава для преса, гантелі професійні, скакалки, обручі, палиці гімнастичні, еспандери, комплекс «Здоров'я» (лавка для преса + навіс для преса з упора на руки до шведської стінки), профілактор Евмінова, тренажер зі становою тягою, стіл масажний, татамі 12x24, канат, бігові доріжки 8 x 400 м., стрибова яма, майданчик для пляжного волейболу, смуга перешкод, рухоxid, доріжки для плавання, пристрої для навчання плавання, виконання фізичних вправ на воді.
Філософія	навчальна дисципліна	2. ОК 1.2 Філософія.pdf	pgj0NL3GAfiPjh7bP6K0hGrQLmL/LryKWRX94mMfRzs=	Мультимедійне обладнання : Ноутбук 1 шт, Проектор 1 шт, екран 1 шт Програмне забезпечення: ОС Windows 7*; ОС Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003
Вища математика	навчальна дисципліна	3. ОК 1.3 Вища математика.pdf	LDuBvX6586dwyn2CP7MbTvmTdQAaG6FDgWq7O4Mtctl=	Мультимедійне обладнання : Ноутбук 1 шт, Проектор 1 шт, екран 1 шт Програмне забезпечення: ОС Windows 7*; ОС Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003
Фізика	навчальна дисципліна	4. ОК 1.4 Фізика.pdf	bvDUSbon5uewg2gb2BTiYHPwzWAFAP8ldfXe0oSZPNo=	Мультимедійне обладнання : Ноутбук 1 шт, Проектор 1 шт, екран 1 шт Програмне забезпечення: ОС Windows 7*; ОС Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003
Прикладна механіка	навчальна дисципліна	5. ОК 1.5 Прикладна механіка.pdf	ChQM5YsxaZ5I4kQK0UFHv/hT6N4gCMc7SvYnQAL2ooc=	Мультимедійне обладнання : Ноутбук 1 шт, Проектор 1 шт, екран 1 шт Програмне забезпечення: ОС Windows 7*; ОС Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003
Харчова хімія	навчальна дисципліна	6. ОК 1.6 Харчова хімія.pdf	WNiKmpUPUfkn6DmZCSOhMp6Qv7uGrg+UZtxgxEDILSA=	Мультимедійне обладнання : Ноутбук 1 шт, Проектор 1 шт, екран 1 шт Програмне забезпечення: ОС Windows 7*; ОС Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003 Мікроскоп оптичний- 1 шт Центрифуга лабораторна- 2 шт Іономір лабораторний І- 1 шт Рефрактометр - 1 шт Сушильна шафа - 1 шт Піч муфельна - 1 шт Фотоелектроколориметр - 1 шт Магнітна мішалка - 1 шт Віскозиметр- 1 шт Ареометр - 1 шт рН-метр - 1 шт Витяжні шафи - 2 шт Для виконання лабораторних робіт студенти розподіляються на групи по 2-3 особи, що дає можливість послідовно задіяти наявне обладнання. Лабораторний посуд, продукти та хімічні реактиви наявні в достатній кількості, щоб забезпечити одночасну роботу кожної групи студентів на занятті. Кількість осіб на лабораторних заняттях не перевищує 12 осіб
Мікробіологія харчових продуктів	навчальна дисципліна	7. ОК 1.7 Мікробіологія харчових продуктів.pdf	yFnaiyJ8Wnps5XfOpfRssR3LjHgdjxrVd72ESv3NWg=	мікробіологічний лабораторний посуд, поживні середовища для культивування мікроорганізмів, штами бактерій, автоклав, термостат, сухо жарова шафа. Для виконання лабораторних робіт студенти розподіляються на групи по 2-3 особи, що дає можливість послідовно задіяти наявне обладнання. Лабораторний посуд наявні в достатній кількості, щоб забезпечити одночасну роботу кожної групи студентів на занятті. Кількість осіб на лабораторних заняттях не перевищує 12 осіб
Основи фізіології харчування	навчальна дисципліна	8. ОК 1.8 Основи фізіології харчування.pdf	e+oyytnog4dwHEg8QmmSI2YlpwWNQOcjLktsW2qdC0w=	Мультимедійне обладнання : Ноутбук 1 шт, Проектор 1 шт, екран 1 шт Програмне забезпечення: ОС Windows 7*; ОС Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003
Загальна хімія	навчальна дисципліна	9. ОК 1.9 Загальна хімія.pdf	E64VuWhAy/RyYI0+n2kgm6VK77wiXYCHANLrLYpCdrk=	Мультимедійне обладнання : Ноутбук 1 шт, Проектор 1 шт, екран 1 шт Програмне забезпечення: ОС Windows 7*; ОС Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003 Лабораторне устаткування, ексикатори, ареометри, спиртові пальники, лабораторний посуд, терези технічні

				Для виконання лабораторних робіт студенти розподіляються на групи по 2-3 особи, що дає можливість послідовно задіяти наявне обладнання. Лабораторний посуд та хімічні реактиви наявні в достатній кількості, щоб забезпечити одночасну роботу кожної групи студентів на занятті. Кількість осіб на лабораторних заняттях не перевищує 12 осіб
Аналітична хімія	навчальна дисципліна	10. ОК 1.10 Аналітична хімія.pdf	I+okAjl7KczLrg39j0ERsgXWmtgTe17vjDuCoRlJXPE=	Мультимедійне обладнання : Ноутбук 1 шт, Проектор 1 шт, екран 1 шт Програмне забезпечення: OC Windows 7*; OC Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003 Лабораторне устаткування ,ексикатори, ареометри, спиртові пальники, лабораторний посуд, терези технічні, пристрої для титрування, терези аналітичні, Фотоелектроколориметр – 1 шт Для виконання лабораторних робіт студенти розподіляються на групи по 2-3 особи, що дає можливість послідовно задіяти наявне обладнання. Лабораторний посуд та хімічні реактиви наявні в достатній кількості, щоб забезпечити одночасну роботу кожної групи студентів на занятті. Кількість осіб на лабораторних заняттях не перевищує 12 осіб
Безпека життєдіяльності та охорона праці	навчальна дисципліна	11. ОК 1.11 Безпека життєдіяльності та охорони праці.pdf	mGm08HFHZ5K8w8sL62Z3FZfSiFDp+xb/ONU7IAtvag=	Мультимедійне обладнання : Ноутбук 1 шт, Проектор 1 шт, екран 1 шт Програмне забезпечення: OC Windows 7*; OC Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003
Електротехніка	навчальна дисципліна	12. ОК 1.12 Електротехніка.pdf	sGFmVwZvrnncGXcG9G6f/ae6CDTtvYd9sNhZD2VPVNs=	Мультимедійне обладнання : Ноутбук 1 шт, Проектор 1 шт, екран 1 шт Програмне забезпечення: OC Windows 7*; OC Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003
Теплотехніка	навчальна дисципліна	13. ОК 1.13 Теплотехніка.pdf	UvQ6tbaOIkIG8W5IM8DbFXlbgOPY/wD/V3nd3+GEBbU=	Мультимедійне обладнання : Ноутбук 1 шт, Проектор 1 шт, екран 1 шт Програмне забезпечення: OC Windows 7*; OC Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003
Інженерна графіка	навчальна дисципліна	14. ОК 1.14 Інженерна графіка.pdf	F3ziwgj/4caj0bxOCkcPq3Mmd96T/KMjdr/GxYFurtE=	Мультимедійне обладнання : Ноутбук 1 шт, Проектор 1 шт, екран 1 шт OC Windows 7*; OC Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003 OriginPro 8 SR4; MathCAD 11; Autocad RM 21
Інформаційні технології та системи	навчальна дисципліна	15. ОК 1.15 Інформаційні технології та системи.pdf	eShB1HEbjLPzZh9hNW5V7INANILEHKvvcP7OHCs3LC4=	Програмне забезпечення: OC Windows 7*; OC Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003 Комп'ютерний клас : 20 одиниць, введени в експлуатацію в 2019
Автоматизація виробничих процесів	навчальна дисципліна	16. ОК 1.15 Автоматизація виробничих процесів.pdf	c6UVctFtl1t9AKsXPCcyM8BDnasj6nfvkaMKI4eD6Ng=	Програмне забезпечення: OC Windows 7*; OC Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003 OriginPro 8 SR4; MathCAD 11; Autocad RM 21
Органічна хімія	навчальна дисципліна	17. ОК 1.17 Органічна хімія.pdf	ExqUqFA3klUrRMf3V537xXe4JtNhkVD9p9ObCa5+o=	Мультимедійне обладнання : Ноутбук 1 шт, Проектор 1 шт, екран 1 шт Програмне забезпечення: OC Windows 7*; OC Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003 Лабораторне устаткування ,ексикатори, ареометри, спиртові пальники, лабораторний посуд, терези технічні, пристрої для титрування, терези аналітичні Для виконання лабораторних робіт студенти розподіляються на групи по 2-3 особи, що дає можливість послідовно задіяти наявне обладнання. Лабораторний посуд та хімічні реактиви наявні в достатній кількості, щоб забезпечити одночасну роботу кожної групи студентів на занятті. Кількість осіб на лабораторних заняттях не перевищує 12 осіб
Виробнича практика: переддипломна	практика	36. ОК 2.22 Виробнича переддипломна практика.pdf	Y12RaP4/RMVVLMl/uWRobKYDTvmpoV+t4ygv0KjY=	Обладнання та устаткування підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства
Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	підсумкова атестація	Методичка.pdf	4qfRoLgXhfpW9y697r4nlKb479QsJhgj/3wlXN/kEs=	Програмне забезпечення: OC Windows 7*; OC Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003 OriginPro 8 SR4; MathCAD 11; Autocad RM 21

* 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	Кваліфікація	Стаж	Навчальні	Обґрунтування
--------------	-----	--------	-------------	--------------	------	-----------	---------------

			підрозділ	викладача		дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	
105876	Поджарський Михайло Абрамович	доцент			0	Процеси і апарати харчових виробництв	Кафедра хімії і хіміотехнології ВМС. Кваліфікація НПП повністю відповідає профілю дисципліни, що викладається. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 7 результатів, з яких щодо профілю дисциплін: 2 навчально-методичних посібники. Досвід науково-педагогічної роботи 21 років. Інженер-хімік-технолог за спеціальністю «Технологія електрохімічних виробництв». Кандидат технічних наук
308726	Луценко Марина Василівна	доцент кафедри харчових технологій			0	Управління якістю продукції та послуг ресторанного господарства	Кафедра харчових технологій; НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 6 результатів, з яких щодо профілю дисциплін: 2 публікації у НМ базах Scopus та Web of Science; більше 5 фахових статей, 2 монографії, більше 10 тез доповідей, наукове керівництво здобувачами наукового ступеня к.т.н. за спеціальностями 05.18.06 Технологія жирів, ефірних масел та парфюмерно-косметичних продуктів та 05.18.02 Технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур, виконавець теми "Інноваційні способи виробництва харчових продуктів оздоровчого призначення" (ХФ-64-19) № держреєстрації 0119U101023; досвід науково-педагогічної роботи за спеціальністю 10 років; консультування харчових підприємств з питань виробництва харчової продукції - 3 роки. Спеціаліст з харчової технології та інженерії. Кандидат технічних наук зі спеціальності «Технологія жирів ефірних масел і парфюмерно-косметичних продуктів» Навчальні дисципліни, які закріплені за викладачем : Санітарія та гігієна; Громадське будівництво; Етнічні кухні та організація харчування в підприємствах туристичної індустрії; Моделювання технологічних процесів харчових виробництв;
293540	Фарісеєв Андрій Геннадійович	доцент кафедри харчових технологій			0	Харчові технології	Кафедра харчових технологій; НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 6 результатів, з яких щодо профілю дисциплін: 2 публікації у НМ базі Scopus, 5 фахових статей, 4 методичні розробки, 4 патенти; досвід науково-педагогічної роботи за спеціальністю 8 років; Магістр з харчової технології та інженерії. Кандидат технічних наук зі спеціальності «Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв» Навчальні дисципліни, що викладає викладач на ОП: Товарознавство продовольчих товарів; Устаткування в галузі;
13746	Новік Ганна Вікторівна	асистент			0	Технологія виробництва кондитерських виробів	Кафедра харчових технологій; НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності. Рівень наукової та професійної активності

							згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 8 результатів, з яких щодо профілю дисциплін: 2 публікації у НМ базі Scopus, 5 фахових статей, 1 посібник, 5 методичних розробок, 6 патентів; досвід науково-педагогічної роботи за спеціальністю 5 років; Інженер-дослідник за спеціальністю «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів» Навчальні дисципліни, що викладає викладач на ОП: Технологія галузі; Устаткування в галузі; Етнічні кухні та організація харчування в підприємствах туристичної індустрії; Організація в галузі;
311888	Гончаренко Ірина Петрівна	Асисент кафедри харчових технологій			0	Основи кулінарної майстерності	Кафедра харчових технологій; НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 4 результати, з яких щодо профілю дисциплін: 1 фахова стаття, 3 методичні розробки; досвід науково-педагогічної роботи за спеціальністю 2 років; Інженер-технолог за спеціальністю «Технологія харчування» Навчальні дисципліни, що викладає викладач на ОП: Технологія галузі; Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення;
237257	Горпинич Олексій Олександрович	доцент			0	Фізична культура	Кафедра фізичного виховання та спорту; Кваліфікація НПП повністю відповідає профілю дисципліни, що викладається. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту Магістр викладача фізичного виховання та спорту за спеціальністю «Фізичне виховання». Кандидат наук з фізичного виховання та спорту № 30 Ліц. умов становить 4 результати, з яких щодо профілю дисциплін: 2 фахові публікації, 3 навчально-методичних посібники. Досвід науково-педагогічної роботи 12 років.
333380	Накашидзе Лілія Валентинівна	Доцент			0	Теплотехніка	Кафедра двигунобудування, Кваліфікація НПП повністю відповідає профілю дисципліни, що викладається. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 7 результатів, з яких щодо профілю дисциплін: 2 публікації у НМ базі Scopus та Web of Science, 10 фахових публікацій, 7 навчальних посібників, 1 монографія. Досвід науково-педагогічної роботи 27 років. Інженер-хімік-технолог за спеціальністю «Технологія неорганічних речовин». Доктор технічних наук
61668	Маторіна Катерина Вячеславівна	доцент			0	Аналітична хімія	Кафедра аналітичної хімії. Кваліфікація НПП повністю відповідає профілю дисципліни, що викладається. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 7 результатів, з яких щодо профілю дисциплін: : 4 публікації у НМ базі Scopus та Web of Science ,3 методичні розробки. Досвід науково-педагогічної роботи 11 років. Магістр за спеціальністю «Хімія». Кандидат хімічних наук
343142	Андрєєв Михайло Вікторович	доцент			0	Інформаційні технології та системи	Кафедра комп'ютерних наук та інформаційних технологій.

							Кваліфікація НПП повністю відповідає профілю дисципліни, що викладається. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 7 результатів, з яких щодо профілю дисциплін: 2 публікації у НМ базі Scopus та Web of Science, 2 навчальних посібники. Досвід науково-педагогічної роботи 28 років. Кваліфікація радіофізика за спеціальністю «Радіофізика та електроніка». Кандидат фізико-математичних наук
293540	Фарісеєв Андрій Геннадійович	доцент кафедри харчових технологій			0	Проектування підприємств з основами системи автоматизованого проектування і розрахунку	Кафедра харчових технологій; НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності. Магістр з харчової технології та інженерії. Кандидат технічних наук зі спеціальності «Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв». Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 6 результатів, з яких щодо профілю дисциплін: 2 публікації у НМ базі Scopus, 5 фахових статей, 4 методичні розробки, 4 патенти; досвід науково-педагогічної роботи за спеціальністю 8 років;
61668	Маторіна Катерина Вячеславівна	доцент			0	Стандартизація, метрологія, сертифікація	Кафедра аналітичної хімії. Кваліфікація НПП повністю відповідає профілю дисципліни, що викладається. Магістр за спеціальністю «Хімія». Кандидат хімічних наук Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 7 результатів, з яких щодо профілю дисциплін: : 4 публікації у НМ базі Scopus та Web of Science ,3 методичні розробки. Досвід науково-педагогічної роботи 11 років.
53874	Сяєв Андрій Валерійович	доцент			0	Вища математика	Кафедра диференціальних рівнянь. Кваліфікація НПП повністю відповідає профілю дисципліни, що викладається. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 8 результатів, з яких щодо профілю дисциплін: : 1 публікація у НМ базі Scopus, 1 фахова стаття, 1 навчальний посібник. Досвід науково-педагогічної роботи 26 років Механіка, математик-прикладник зі спеціальності «Механіка». Кандидат фізико-математичних наук
62080	Золотько Олена Василівна	доцент			0	Безпека життєдіяльності та охорона праці	Кафедра безпеки життєдіяльності. НПП має кваліфікацію, що повністю відповідає профілю дисциплін, які викладає. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 8 результатів, з яких щодо профілю означених дисциплін: 2 навчальних посібники, 1 посібник для самостійної роботи. Досвід науково-педагогічної роботи 34 роки; Інженер-електромеханік за спеціальністю «Системи автоматичного управління». Кандидат технічних наук
61675	Шевченко Людмила Василівна	доцент			0	Загальна хімія	Кафедра фізичної, органічної та неорганічної хімії. Кваліфікація НПП повністю відповідає профілю дисципліни, що викладається. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 5 результатів, з яких щодо

							профілю дисциплін: 1 публікація у НМ базі Scopus, 5 фахових статей. Досвід науково-педагогічної роботи 29 років. Інженер-хімік-технолог, кандидат хімічних наук
316766	Гапонов Олександр Олексійович	доцент			0	Органічна хімія	Кафедра фізичної, органічної та неорганічної хімії. Кваліфікація НПП повністю відповідає профілю дисципліни, що викладається. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 4 результатів, з яких щодо профілю дисциплін: 3 публікація у НМ базі Scopus та Web of Science. Досвід науково-педагогічної роботи 29 років. Хімік, викладач, кандидат хімічних наук
293542	Вієнко Олексій Юрійович	Асистент кафедри харчових технологій			0	Устаткування в галузі	Кафедра харчових технологій; НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 4 результати, з яких щодо профілю дисциплін: 1 фахова стаття, 4 методичні розробки, 2 патенти; досвід науково-педагогічної роботи за спеціальністю 8 років; Магістр з технології зберігання, консервування та переробки м'яса за спеціальністю «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» Навчальні дисципліни, що викладає викладач на ОП: Товарознавство продовольчих товарів; Харчові технології; Громадське будівництво;
308726	Луценко Марина Василівна	доцент кафедри харчових технологій			0	Гігієна та санітарія	Кафедра харчових технологій; НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності: Спеціаліст з харчової технології та інженерії. Кандидат технічних наук зі спеціальності «Технологія жирів ефірних масел і парфюмерно-косметичних продуктів». Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 6 результатів, з яких щодо профілю дисциплін: 2 публікації у НМ базах Scopus та Web of Science; більше 5 фахових статей, 2 монографії, більше 10 тез доповідей, наукове керівництво здобувачами наукового ступеня к.т.н. за спеціальностями 05.18.06 Технологія жирів, ефірних масел та парфюмерно-косметичних продуктів та 05.18.02 Технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбикормів, олійних і луб'яних культур, виконавець теми "Інноваційні способи виробництва харчових продуктів оздоровчого призначення" (ХФ-64-19) № держреєстрації 0119U101023; досвід науково-педагогічної роботи за спеціальністю 10 років; консультування харчових підприємств з питань виробництва харчової продукції - 3 роки. доцент кафедри харчових технологій
168490	Сидорова Лариса Петрівна	доцент			0	Методи контролю продукції в галузі	Кафедра аналітичної хімії. Кваліфікація НПП повністю відповідає профілю дисципліни, що викладається. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 10 результатів, з яких щодо профілю дисциплін: більше 5 фахових статей, 1 навчальний посібник, 3 методичні розробки. Досвід науково-педагогічної роботи 25 років.

							Хімік, викладач; кандидат хімічних наук
308726	Луценко Марина Василівна	доцент кафедри харчових технологій			0	Громадське будівництво	Кафедра харчових технологій; НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності: Спеціаліст з харчової технології та інженерії. Кандидат технічних наук зі спеціальності «Технологія жирів ефірних масел і парфюмерно-косметичних продуктів». Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 6 результатів, з яких щодо профілю дисциплін: 2 публікації у НМ базах Scopus та Web of Science; більше 5 фахових статей, 2 монографії, більше 10 тез доповідей, наукове керівництво здобувачами наукового ступеня к.т.н. за спеціальностями 05.18.06 Технологія жирів, ефірних масел та парфюмерно-косметичних продуктів та 05.18.02 Технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур, виконавець теми "Інноваційні способи виробництва харчових продуктів оздоровчого призначення" (ХФ-64-19) № держреєстрації 0119U101023; досвід науково-педагогічної роботи за спеціальністю 10 років; консультування харчових підприємств з питань виробництва харчової продукції - 3 роки. доцент кафедри харчових технологій
308726	Луценко Марина Василівна	доцент кафедри харчових технологій			0	Етнічні кухні та організація харчування в підприємствах туристичної індустрії	Кафедра харчових технологій; НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності: Спеціаліст з харчової технології та інженерії. Кандидат технічних наук зі спеціальності «Технологія жирів ефірних масел і парфюмерно-косметичних продуктів». Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 6 результатів, з яких щодо профілю дисциплін: 2 публікації у НМ базах Scopus та Web of Science; більше 5 фахових статей, 2 монографії, більше 10 тез доповідей, наукове керівництво здобувачами наукового ступеня к.т.н. за спеціальностями 05.18.06 Технологія жирів, ефірних масел та парфюмерно-косметичних продуктів та 05.18.02 Технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур, виконавець теми "Інноваційні способи виробництва харчових продуктів оздоровчого призначення" (ХФ-64-19) № держреєстрації 0119U101023; досвід науково-педагогічної роботи за спеціальністю 10 років; консультування харчових підприємств з питань виробництва харчової продукції - 3 роки. доцент кафедри харчових технологій
31905	Чернушенко Олена Олександрівна	доцент кафедри харчових технологій			0	Основи фізіології харчування	Хімік, викладач зі спеціальності «Хімія». Кандидат хімічних наук зі спеціальності «Неорганічна хімія», 24 р. Кафедра харчових технологій; Кваліфікація НПП повністю відповідає профілю дисциплін, що викладаються. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 8 результатів, з яких щодо профілю дисциплін: 2 публікації у НМ базі Web of Science; більше 5 фахових

						статей, більше 10 тез доповідей, 3 патенти, 1 посібник, 6 методичних розробок, виконавець тем «Наукове обґрунтування технологій харчових продуктів оздоровчого призначення» № 0116U002210 та "Інноваційні способи виробництва харчових продуктів оздоровчого призначення" (ХФ-64-19) № держреєстрації 0119U101023; досвід науково-педагогічної роботи за спеціальністю 2 роки; усього на посадах НПП - 24 роки.
323329	Супруненко Катерина Євгенівна	асистент			0	Технологія галузі Кафедра харчових технологій; НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 4 результати, з яких щодо профілю дисциплін: 5 фахових публікацій, 3 методичні розробки. Інженер-технолог за спеціальністю «Технології харчування» Навчальні дисципліни, що викладає викладач на ОП: Товарознавство продовольчих товарів; Організація планування і управління виробництвом на підприємствах; Організація ресторанного бізнесу; Патентознавство; Харчові технології; Організація виробництва підприємств ресторанного господарства; Основи наукових досліджень
97268	Кондратюк Наталія Вячеславівна	доцент			0	Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства Кафедра харчових технологій; НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 10 результатів, з яких щодо профілю дисциплін: 2 публікації у НМ базах Scopus, 1 у Web of Science; більше 5 фахових статей, 2 монографії, більше 10 тез доповідей, наукове керівництво здобувачем наукового ступеня к.т.н. за спеціальністю 05.18.16. Технологія харчової продукції, керівник переможців другого етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, учасник Міжнародного саміту експертів, Міжнародних виставках науково-технічних досягнень, Міжнародного форуму з питань технічного регулювання, науковий керівник тем «Наукове обґрунтування технологій харчових продуктів оздоровчого призначення» № 0116U002210 та "Інноваційні способи виробництва харчових продуктів оздоровчого призначення" (ХФ-64-19) № держреєстрації 0119U101023; досвід науково-педагогічної роботи за спеціальністю 15 років, усього на посадах НПП - 17 років; консультування харчових підприємств з питань виробництва та сертифікації харчової продукції - 7 років. Спеціальність «Технології харчування» кваліфікація - Інженер-технолог. Кандидат технічних наук із спеціальності технологія харчової продукції. Начальні дисципліни закріплені за викладачем: Технологія галузі; Технологія виробництва кондитерських виробів; Основи кулінарної майстерності; Організація в галузі; Організація виробництва підприємств ресторанного господарства; Організація ресторанного

						бізнесу; Основи наукових досліджень;
211645	Вишнікін Андрій Борисович	завідувач кафедри			0	Методи контролю продукції в галузі Кафедра аналітичної хімії. Кваліфікація НПП повністю відповідає профілю дисциплін, що викладаються. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 13 результатів, з яких щодо профілю дисциплін: 2 публікації у НМ базі WebofScience; більше 3 фахових статей, більше 10 тез доповідей, 6 патентів, 2 авторських свідоцтва, виконавець тем «Вдосконалення методик визначення, розділення та концентрування в аналізі об'єктів навколишнього середовища, лікарських препаратів, продуктів харчування» № 0116u003343 та «Нові типи іонних асоціатів у комплексних сполук для аналізу гідрооб'єктів гірничодобувних підприємств, лікарських препаратів, продуктів харчування» № 0117u001204; досвід науково-педагогічної роботи 29 років. Хімік, викладач за спеціальністю «Хімія». Доктор хімічних наук із спеціальності «Аналітична хімія»
52836	Алексеєнко Сергій Вікторович	доцент			0	Інженерна графіка Кафедри механотроніки; Кваліфікація НПП повністю відповідає профілю дисципліни, що викладається. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 8 результатів, з яких щодо профілю дисциплін: 6 публікації у НМ базі Scopus, 5 фахових публікацій, 2 посібники. Досвід науково-педагогічної роботи 21 рік. Інженер-механік за спеціальністю «Проектування та виробництво ракетно-космічних літальних апаратів», кандидат технічних наук
17019	Данканіч Артем Сергійович	доцент			0	Філософія Кафедра філософії; Кваліфікація НПП повністю відповідає профілю дисципліни, що викладається. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 4 результатів, з яких щодо профілю дисциплін: 7 фахових публікацій, 1 навчально-методичних розробок. Досвід науково-педагогічної роботи 6 років. Кваліфікація Філософ, викладач філософських дисциплін за спеціальністю «Філософія». Кандидат філософських наук
24345	Скляр Тетяна Володимирівна	Завідувач кафедри, доцент			0	Мікробіологія харчових продуктів Кафедра мікробіології, вірусології та біотехнології. Кваліфікація НПП повністю відповідає профілю дисципліни, що викладається. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 10 результатів, з яких щодо профілю дисциплін: 2 публікації у НМ базі Scopus та Web of Science, 2 навчальних посібники, 2 методичні розробки. Досвід науково-педагогічної роботи 22 роки. Біолог. Мікробіолог за спеціальністю «Мікробіологія». Кандидат біологічних наук
198552	Зірка Сергій Євгенович	професор			0	Електротехніка Кафедра систем автоматизованого управління. Кваліфікація НПП повністю відповідає профілю дисципліни, що

							викладається. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 5 результатів з яких щодо профілю дисциплін: 7 публікацій у НМ базі Scopus та Web of Science, 2 фахові публікації, 2 методичні розробки. Досвід науково-педагогічної роботи 37 років.інженер-електромеханік за спеціальністю «Системи автоматичного управління». Доктор технічних наук
126326	Куцева Наталія Олександрівна	доцент			0	Фізика	Кафедра експериментальної фізики. Кваліфікація НПП повністю відповідає профілю дисципліни, що викладається. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 6 результатів, з яких щодо профілю дисциплін: 4 публікації у НМ базі Scopus Scopus та Web of Science, 5 фахових статей, 1 навчальний посібник. Досвід науково-педагогічної роботи 19 років.Фізика, викладач, кандидат фізико-математичних наук
204639	Шептун Юрій Дмитрович	професор			0	Автоматизація виробничих процесів	Кафедри механотроніки; Кваліфікація НПП повністю відповідає профілю дисципліни, що викладається. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 7 результатів, з яких щодо профілю дисциплін: 1 публікації у НМ базі Scopus ,1 патент. Досвід науково-педагогічної роботи 53 роки.Інженер-механік спеціальність «Механіка». Доктор технічних наук
31905	Чернушенко Олена Олександрівна	доцент кафедри харчових технологій			0	Харчова хімія	Кафедра харчових технологій; Кваліфікація НПП повністю відповідає профілю дисциплін, що викладаються. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту Навчальні дисципліни, що викладає викладач на ОП: Навчальні дисципліни, що викладає викладач на ОП: Основи фізіології харчування; Екологія харчування; Харчові та дієтичні добавки; Патентознавство; Основи фізіології та гігієни харчування; Технологія продуктів лікувально-профілактичного призначення; № 30 Ліц. умов становить 8 результатів, з яких щодо профілю дисциплін: 2 публікації у НМ базі Web of Science; більше 5 фахових статей, більше 10 тез доповідей, 3 патенти, 1 посібник, 6 методичних розробок, виконавець тем «Наукове обґрунтування технологій харчових продуктів оздоровчого призначення» № 0116U002210 та "Інноваційні способи виробництва харчових продуктів оздоровчого призначення" (ХФ-64-19) № держреєстрації 0119U101023; досвід науково-педагогічної роботи за спеціальністю 2 роки; усього на посадах НПП - 24 роки. Хімік, викладач зі спеціальності «Хімія». Кандидат хімічних наук зі спеціальності «Неорганічна хімія»
343157	Салтиков Дмитро Юрійович	доцент			0	Інформаційні технології та системи	Кафедра комп'ютерних наук та інформаційних технологій. Кваліфікація НПП повністю відповідає профілю дисципліни, що викладається. Рівень наукової та професійної

							активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 7 результатів, з яких щодо профілю дисциплін: 2 публікації у НМ базі Scopus та Web of Science, 2 навчальних посібники. Досвід науково-педагогічної роботи 28 років. Кваліфікація радіофізика за спеціальністю «Радіофізика та електроніка». Кандидат фізико-математичних наук
52824	Дудніков Володимир Степанович	доцент			0	Прикладна механіка	Кафедри механотроніки; Кваліфікація НПП повністю відповідає профілю дисципліни, що викладається. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 3 результатів, з яких щодо профілю дисциплін: 5 фахових публікацій, 6 патентів Досвід науково-педагогічної роботи 41 рік. Інженер-механік спеціальність «Виробництво літальних апаратів», кандидат технічних наук

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

Програмні результати навчання ОП	Методи навчання	Форми оцінювання
<i>Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства</i>		
<p>ПР12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p> <p>ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.</p> <p>ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p>	<p>Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо);</p> <p>Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).</p>	<p>Усний контроль; Тестовий контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування; Практичні роботи; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Диф. залік</p>
<i>Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства</i>		
<p>ПР12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p> <p>ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.</p> <p>ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p>	<p>Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо);</p> <p>Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).</p>	<p>Усний контроль; Тестовий контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування; Практичні роботи; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Диф. залік</p>
<i>Устаткування в галузі</i>		
<p>ПР12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p> <p>ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.</p>	<p>Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо);</p> <p>Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).</p>	<p>Усний контроль; Тестовий контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування; Практичні роботи; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Екзамен</p>
<i>Устаткування в галузі</i>		
<p>ПР12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p> <p>ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва</p>	<p>Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо);</p> <p>Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).</p>	<p>Усний контроль; Тестовий контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування; Практичні роботи; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Екзамен</p>

хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення		Аналітичний огляд; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Екзамен
<i>Методи контролю продукції в галузі</i>		
<p>PR10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>PR11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)</p>	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, лабораторні роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування; Лабораторні роботи; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Залік
<i>Етнічні кухні та організація харчування в підприємствах туристичної індустрії</i>		
<p>RH 1. Демонструвати знання фундаментальних і загальноінженерних дисциплін на рівні, необхідному для розуміння технологічних процесів та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини та харчових продуктів під час їх перероблення і зберігання</p> <p>RH 12. Демонструвати уміння виконувати професійну роботу як самостійно, так і в групі, уміння отримати результат у рамках обмеженого часу</p>	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи, лабораторні роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування; Практичні роботи; Лабораторні роботи; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Екзамен
<i>Управління якістю продукції та послуг ресторанного господарства</i>		
<p>PR10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>PR11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)</p>	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування; Практичні роботи; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Екзамен
<i>Основи кулінарної майстерності</i>		
<p>PR04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>PR05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>PR06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>PR11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>PR16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</p> <p>PR19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p>	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи, лабораторні роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування; Практичні роботи; Лабораторні роботи; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Екзамен
<i>Технологія виробництва кондитерських виробів</i>		
<p>PR05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>PR23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p> <p>PR28. Вміти інтенсифікувати технологічні процеси виробництва харчової продукції на харчових підприємствах та у закладах ресторанного господарства, керуючись теоретичними основами харчових технологій та сучасними принципами гастрономічного інжинірингу.</p>	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи, лабораторні роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування; Практичні роботи; Лабораторні роботи; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Екзамен
<i>Виробнича практика: виробнича</i>		
PR01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль;

<p>ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПР09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>ПР10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>ПР12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p> <p>ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.</p> <p>ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p> <p>ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</p> <p>ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p>ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p> <p>ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>ПРН 28. Вміти інтенсифікувати технологічні процеси виробництва харчової продукції на харчових підприємствах та у закладах ресторанного господарства, керуючись теоретичними основами харчових технологій та сучасними принципами гастрономічного інжинірингу.</p> <p>ПРН 29. Вміти коригувати рецептурний склад та адаптувати технологічний режим виробництва для розробки асортименту харчової продукції оздоровчого призначення, з урахуванням якості сировини та обізнаності у принципах моделювання харчових систем з біологічно активними речовинами</p>	<p>роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).</p>	<p>Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Диф. залік</p>
<p><i>Виробнича практика: технологічна</i></p>		
<p>ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти</p> <p>ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПР09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>ПР10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p> <p>ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та</p>	<p>Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).</p>	<p>Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Диф. залік</p>

<p>організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності. ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. ПР20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою. ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності. ПРН 28. Вміти інтенсифікувати технологічні процеси виробництва харчової продукції на харчових підприємствах та у закладах ресторанного господарства, керуючись теоретичними основами харчових технологій та сучасними принципами гастрономічного інжинірингу. ПРН 29. Вміти коригувати рецептурний склад та адаптувати технологічний режим виробництва для розробки асортименту харчової продукції оздоровчого призначення, з урахуванням якості сировини та обізнаності у принципах моделювання харчових систем з біологічно активними речовинами</p>		
<i>Стандартизація, метрологія, сертифікація</i>		
<p>ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p>	<p>Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, лабораторні роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).</p>	<p>Усний контроль; Тестовий контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування; Практичні роботи; Лабораторні роботи; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Екзамен</p>
<i>Технологія галузі</i>		
<p>ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності. ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. ПР20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою. ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів. ПРН 28. Вміти інтенсифікувати технологічні процеси виробництва харчової продукції на харчових підприємствах та у закладах ресторанного господарства, керуючись теоретичними основами харчових технологій та сучасними принципами гастрономічного інжинірингу.</p>	<p>Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).</p>	<p>Усний контроль; Тестовий контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування; Практичні роботи; Лабораторні роботи; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Екзамен</p>
<i>Харчові технології</i>		
<p>ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПР05. Знати наукові основи</p>	<p>Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо);</p>	<p>Усний контроль; Тестовий контроль; Графічний контроль; Програмований контроль;</p>

		Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Екзамен
<i>Фізика</i>		
<p>ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p>	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування; Практичні роботи; Лабораторні роботи; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Екзамен
<i>Прикладна механіка</i>		
<p>ПР12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p> <p>ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту.</p>	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування; Практичні роботи; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Залік
<i>Харчова хімія</i>		
<p>ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини</p> <p>ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)</p>	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (практичні заняття, лабораторні роботи; розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо)	Усний контроль; Тестовий контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування; Практичні роботи; Лабораторні роботи; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Екзамен
<i>Мікробіологія харчових продуктів</i>		
<p>ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПР10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>ПР17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва</p>	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (практичні заняття, лабораторні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування; Практичні роботи; Лабораторні роботи; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Диференційний залік
<i>Основи фізіології харчування</i>		
<p>ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПР06. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p> <p>ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p>	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (практичні заняття); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування; Практичні роботи; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Екзамен
<i>Загальна хімія</i>		
<p>ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових</p>	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи	Усний контроль; Тестовий контроль;

виробництва та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	(практичні заняття, лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування; Практичні роботи; Лабораторні роботи; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Екзамен
<i>Аналітична хімія</i>		
ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. ПР05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування; Практичні роботи; Лабораторні роботи; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Екзамен
<i>Безпека життєдіяльності та охорона праці</i>		
ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування; Практичні роботи; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Залік
<i>Електротехніка</i>		
ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. ПР12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення. ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування; Практичні роботи; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Екзамен
<i>Теплотехніка</i>		
ПР12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення. ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування; Практичні роботи; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Екзамен
<i>Інженерна графіка</i>		
ПР12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові графічні роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування; Практичні роботи; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Екзамен
<i>Інформаційні технології та системи</i>		
ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування; Практичні роботи;

джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.		Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Залік
<i>Автоматизація виробничих процесів</i>		
<p>ПР07 Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосування технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПР12 Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p>	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування; Практичні роботи; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Залік
<i>Органічна хімія</i>		
<p>ПР03 Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПР05 Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення</p>	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (практичні заняття, лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування; Практичні роботи; Лабораторні роботи; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Екзамен
<i>Виробнича практика: переддипломна</i>		
<p>ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</p> <p>ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> <p>ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПР07. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПР08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>ПР09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</p> <p>ПР10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</p> <p>ПР11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</p> <p>ПР12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p> <p>ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.</p> <p>ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p> <p>ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</p> <p>ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> <p>ПР17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</p> <p>ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних</p>	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Диф. залік

<p>наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> <p>ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p>ПР20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.</p> <p>ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.</p> <p>ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p> <p>ПР24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>ПР25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки</p> <p>ПРН 28. Вміти інтенсифікувати технологічні процеси виробництва харчової продукції на харчових підприємствах та у закладах ресторанного господарства, керуючись теоретичними основами харчових технологій та сучасними принципами гастрономічного інжинірингу.</p> <p>ПРН 29. Вміти коригувати рецептурний склад та адаптувати технологічний режим виробництва для розробки асортименту харчової продукції оздоровчого призначення, з урахуванням якості сировини та обізнаності у принципах моделювання харчових систем з біологічно активними речовинами</p>		
<i>Підготовка та захист кваліфікаційної роботи</i>		
<p>ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</p> <p>ПР12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p> <p>ПР18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> <p>ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій</p>	<p>Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).</p>	<p>Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист кваліфікаційної роботи</p>