

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара
Освітня програма	23648 Харчові технології
Рівень вищої освіти	Магістр
Спеціальність	181 Харчові технології

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

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

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	111
Повна назва ЗВО	Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара
Ідентифікаційний код ЗВО	02066747
ПІБ керівника ЗВО	Дробахін Олег Олегович
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	23648
Назва ОП	Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Магістр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Бакалавр
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 аналітичної хімії, кафедра англійської мови для нефілологічних спеціальностей
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	м. Дніпро, вул. Казакова 22, навчальний корпус №16
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	293540
ПІБ гаранта ОП	Фарісєєв Андрій Геннадійович
Посада гаранта ОП	доцент кафедри харчових технологій
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	nmv@dnu.dp.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(096)-765-47-69
Додатковий телефон гаранта ОП	<i>відсутній</i>

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
очна денна	1 р. 5 міс.

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 2013 році було здійснено перший випуск спеціалістів за спеціальністю 7.05170112 Технологія харчової продукції. До 2017 року кафедра готувала бакалаврів та спеціалістів. У 2017 році було прийнято рішення щодо розширення освітньої діяльності за другим (магістерським) рівнем вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології. Освітня програма «Харчові технології» за другим (магістерським) рівнем спеціальності 181 Харчові технології розроблена у 2017 р. 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. Програма була розглянута та схвалена на засіданні вченої ради ДНУ прокол № 4 від 26 жовтня 2017 р. Ліцензію на започаткування провадження освітньої діяльності за другим (магістерським) рівнем зі спеціальності 181 Харчові технології ДНУ отримав 23.11.2017 р. (наказ МОН від 23.11.2017р. №285-л, протокол Ліцензійної комісії від 23.11.2017р. №75/2). Дана освітня програма була впроваджена в освітній процес з 01.09.2018 р. для першого набору здобувачів вищої освіти. Унікальність програми полягає у відсутності подібних магістерських програм у Дніпропетровському регіоні, які об'єднують аспекти моделювання та організації технологічних процесів виробництва харчової продукції, основаних на інноваційному мисленні. В даний час у регіоні є гостра потреба в кадрах високої кваліфікації, що володіють знаннями кількох напрямів: управлінського, організаційного, проектувально-інноваційного, є обізнаними у методах моделювання технологічних процесів та здатних до швидкої адаптації виробничих умов і технологічних процесів до вимог ринку та проблем соціуму. Конкурентні переваги програми: реалізація системного підходу у підготовці здобувачів вищої освіти, що інтегрує загальні стандарти освіти класичного університету та досвід стейкхолдерів провідних фахівців-практиків у сфері харчових технологій; міждисциплінарність з урахуванням наукової складової, як принцип побудови навчального плану підготовки магістрів; формування професійних компетенцій в межах навчальних дисциплін, наукових досліджень та реальних проектів з центральними регіональними та вітчизняними промисловцями; застосування результатів моніторингу потреб регіонального та державного ринку праці у сфері харчових технологій та актуалізація змісту навчальних дисциплін.

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року	У тому числі іноземців
			ОД	ОД
1 курс	2020 - 2021	17	17	0
2 курс	2019 - 2020	9	7	0

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

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	програми відсутні
перший (бакалаврський) рівень	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, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	2519	179

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>2020_OPP_181_m.pdf</i>	caZeLmluMHGoXTsQcyz4KNKFZZ3lF7oR+WsviBysVRs= =
Навчальний план за ОП	<i>2020_НП_181_m.pdf</i>	nZoicCMBFez3eVjQLei/2bXaHeiCaglrVUTT+w3jnAg=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>РЕЦЕНЗИЯ-ВІДГУК LIM 2020.pdf</i>	czPIdpIUcL+z5PDskoaqHvKlCJOka8pSr2xZc1rcuLY=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія Веста 2020.pdf</i>	dEf3uqGeIbZrGG6hEsv1b/iiQyRu/Su9PwThZEbcKYY=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія Гудвіл 2020.pdf</i>	qS9kXvCN/KbLKMWRry+n13nIBX/6srELPHzlXsQa+WY= Y=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Відгук Bio_Лайт 2020.pdf</i>	rXl2NbOKBXy3R8KHpvEdejKQA95CqyK2jIvsG8lmDIU=

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Мета освітньої програми «Харчові технології» полягає у формуванні загальних і спеціальних компетентностей, необхідних для вирішення комплексних завдань харчової промисловості та ресторанного господарства, що передбачає здійснення дослідницько-інноваційної діяльності та характеризується невизначеністю умов і вимог. Цілі навчання: полягають у формуванні загальних і спеціальних знань і вмінь, що дозволяють розробляти раціональні підходи до створення технологічних процесів та вирішувати комплексні завдання харчової промисловості шляхом виконання наукових досліджень інноваційного характеру, враховуючи невизначеність умов і вимог виробництва та підприємства.

Особливість освітньої програми «Харчові технології» полягає у підготовці фахівців, які володіють глибокими знаннями, а також базовими й професійними компетентностями у сфері харчових технологій та ресторанного бізнесу, що направлені на здобуття студентом навичок науково-дослідницького, проектно-конструкторського та інноваційного характеру, здатності до коректної самостійної постановки і вирішення завдань науково-практичної діяльності у науково-дослідних організаціях і на виробничих підприємствах. Унікальність даної освітньої програми полягає у використанні мультидисциплінарного підходу, що поєднує інженерію, сервіс, управління, технології, направлені на підготовку кадрів, здатних організувати та розвивати сучасний бізнес з виробництва харчової продукції та ресторанного сервісу на основі інноваційного мислення.

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

Місія ДНУ полягає в ефективній та якісній реалізації освітньої, наукової, міжнародної, культурно-просвітницької компонент 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 - далі СЦР ДНУ). Цілі ОП «Харчові технології» щодо підготовки висококваліфікованих фахівців повністю співпадають з місією та стратегічними цілями розвитку ДНУ. Спрямованість ОП на здобуття здобувачем ВО професійних навичок науково-дослідницького, проектно-конструкторського та інноваційного характеру сприяють підвищенню конкурентоспроможності випускників ДНУ та забезпеченню їх регіонального лідерства на ринку праці (п.2, п.3 СЦР ДНУ). Запрошення викладачів та студентів спеціальності 181 Харчові технології на міжнародні виставки, саміти, форуми, а також постійне спілкування з іноземними колегами європейських та китайських університетів свідчать про міжнародний авторитет ДНУ та спеціальності, високу якість освітніх послуг та наукових досліджень за міжнародними стандартами (п.1, п.5 СЦР ДНУ). Можливість участі здобувачів вищої освіти за ОП в програмах академічної мобільності, залучення їх до науково-дослідних робіт кафедри, активізація грантової діяльності та програм міжнародних стажувань (див. «Перспективний план розвитку ДНУ на 2019-2025роки» (<http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/Perspektivniy%20plan->

**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, розширення можливостей виходу на національний і світовий ринки, залучення інвестицій. Це є дуже суттєвою допомогою випускникам у підборі місць роботи. Проведено електронне 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. Роботодавцям на Міжнародному рівні (LIM LVIV 2018) стейкхолдером-студентом було презентовано сучасну історію подолання розриву між рівнем підготовки фахівців у вищій школі та запитами сучасного ринку праці. У форматі B2B було презентовано модель підвищення конкурентоспроможності випускників кафедри харчових технологій за рахунок формування у них професійної компетентності у межах сучасних інноваційних теорій. У зв'язку з цим, у всіх зацікавлених сторін з'являється реальна можливість активно впливати на умови організації освітнього процесу, зміст і технології професійної підготовки, що в повній мірі відповідає вимогам НАЗЯВО до освітніх програм. Цілі та програмні результати (ПРН) визначені з урахуванням пропозицій усіх стейкхолдерів, що дозволило забезпечити якість програми й відповідність 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, у тому числі і на платформах соціальних мереж. Проте під час розробки ОП було враховано глобальні проблеми харчових виробництв та підприємств ресторанного господарства як у регіоні, так і в Україні. Після обміну досвідом із іноземними колегами та партнерами стало зрозумілим, що інновації повинні полягати не у збагаченні існуючих продуктів, а у новітніх способах їх виробництва. На сьогодні глобальні питання здоров'я населення світу і кардинальні зміни у смаках і розумінні їжі по всіх країнах диктують зміст ПРН. ОП вже врахувало усі запити виробників та підприємців. До циклу професійної підготовки ОП був включений логічно пов'язаний перелік обов'язкових компонентів: Інноваційні технології харчових продуктів, Розробка нових харчових продуктів функціонального призначення; Моделювання технологічних процесів харчових виробництв, Технологічна експертиза безпечності харчової продукції, Логістика в індустрії харчування, Контроль виробництва харчової продукції та ХАССП (НАССР).

- академічна спільнота

Інтереси академічної спільноти враховані під час обговорення на засіданнях випускової кафедри, робочої проектної групи, вчених радах факультету та ЗВО, науково-методичних радах та Раді забезпечення якості вищої освіти ДНУ та передбачають точність формулювання, максимальну відповідність цілей та програмних результатів навчання ОП. Внесені деякі зміни в фахові компетентності, які враховані у програмних результатах навчання. Також на засіданнях обговорювалися питання вдосконалення підготовки науково-педагогічних працівників, їх професійного розвитку; використання у підготовці магістрів елементів дистанційного навчання (за потреби), перспективи необхідності впровадження дуальної освіти; особистісно орієнтованої освіти; вдосконалення кадрового потенціалу тощо.

- інші стейкхолдери

Серед стейкхолдерів є: Департамент освіти і науки Дніпропетровської обласної державної адміністрації, який запрошує до участі здобувачів вищої освіти та НПП кафедри харчових технологій у культурно-масових заходах, регіональних конкурсах як для особистої участі (Регіональний конкурс «Кращий студент Дніпропетровщини»), так і в командних турнірах (Всеукраїнський конкурс професійної майстерності «Worldskills Ukraine»); Управління з питань розвитку соціального захисту населення, яке реалізує проект «Університет третього віку» та запрошує до викладання лекцій НПП кафедри, що дозволило започаткувати на кафедрі новий напрям досліджень – розробка технологій харчових продуктів та дієтичних добавок геродієтичного призначення та створити цикл курсових та кваліфікаційних робіт, присвячений цьому питанню; Дніпропетровська торгово-промислова палата запрошує до участі у міжнародних заходах (вебінарах) викладачів кафедри з метою комерціалізації наукових досліджень та консалтингу підприємств харчової промисловості, допомагає здійснювати пошук нових партнерів та бази практики; ТОВ «МОЯ ТОРГОВА ГРУПА» запрошує на Міжнародні форуми форматів B2B, B2C в якості спікерів викладачів та студентів кафедри, активно допомагає у презентації спільних проектів із стейкхолдерами-роботодавцями у тому числі і Міжнародних проектів; ДП «Дніпростандартметрологія» запрошує для участі у форумах з контролю якості харчової продукції, консультує з результатів досліджень, активно допомагає у співпраці зі стейкхолдерами-роботодавцями та базами практики.

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

Незважаючи на те, що купівельна спроможність населення Дніпропетровського регіону не визначається високими показниками, попит на якісні продукти харчування у мас-маркеті зростає. Окрім того зростає кількість запитів від виробників на оригінальні позиції мас-маркету, які можна досягти лише за умов впровадження інноваційних підходів до створення концепцій таких харчових продуктів. Кількість випускників кафедри щороку складає від 10 до

20 осіб, які, на жаль, не можуть покрити усі потреби ринку праці у висококваліфікованих спеціалістах. Проте, листи підтримки та відгуки роботодавців свідчать, що цілі та програмні результати навчання за ОП повністю відповідають запиту ринку вакансій у сфері харчування та технологій.

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

Орієнтуючись на «Цілі 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) були сформовані цілі та ПРН ОП: ПРН 1, 2, 3, 7 відповідають Завданню А.1.1; ПРН 5, 9 - Завданню Б2.1.1. Цілі ОП у більшій мірі направлені на забезпечення збільшення участі молоді в наукових дослідженнях, що цілком співпадає із завданням 9.7, визначеного «Цілями сталого розвитку: Дніпро-2030». Щодо відповідності ПРН проблематиці галузі, слід зазначити одне, досвід у міжнародних проектах викладачів та студентів кафедри дозволяє сформулювати сутність деяких ПРН відповідно до стратегій 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. Щодо відповідності цілі ОП до регіонального контексту, слід зазначити спільність мети та цілей ОП та цілі, позначеної у загальній стратегії регіону - Стратегічна ціль Г. Розвиток людського потенціалу (Завдання Г.1.1 та Г.1.2).

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 лишу у ДНУ існує широкий перелік технічних спеціальностей, у тому числі і 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 компонент, зокрема, дисципліни ОК 1.2 та ОК 2.2. У Китаї, під час зустрічей з керівниками ЗВО, що мають споріднені спеціальності (Jiyang College of Zhejiang A&F University та Харбінський державний університет комерції) та аналізі їх ОП було виявлено суттєвий недолік: відсутність логічного підходу та систематизації знань для підготовки технологів-інноваторів, тому і були укладені угоди про міжнародне співробітництво у галузі науки та освіти, розробляються програми стажування та академічної мобільності студентів та викладачів між ДНУ та наведеними вище університетами. У цілому, комплекс ПРН за ОП відображає модель навчання, що враховує потреби регіону та галузі. Дана модель може бути адаптована та реалізована у більшості ЗВО України та світу, адже проблема нестачі фахівців з інноваційним мисленням, зокрема у галузі харчової промисловості та ресторанного сервісу має світові масштаби.

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

Стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем відсутній.

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?

Набір дисциплін ОП та їх зміст сприяє формуванню результатів навчання, що відповідають вимогам НРК 7 рівня згідно Постанови КМ «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» № 519 від 25.06.2020: набуття спеціалізованих знань, умінь та навичок розв'язання актуальних проблем, що необхідні для проведення теоретичних та експериментальних досліджень та/або провадження інноваційної діяльності відповідають ПРН1, ПРН3-ПРН5; здатності інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі у мультидисциплінарних контекстах – ПРН4, ПРН6, ПРН7; формуванню спеціалізованих навичок пошуку, оброблення та аналізу інформації із різних джерел, кваліфіковано відображати й презентувати результати професійної діяльності із застосуванням сучасних інформаційних технологій – ПРН2, ПРН5; управлінню робочими процесами, які є складними, непередбачуваними та потребують нових стратегічних підходів та знань, розв'язання професійних проблем та здійснення наукової та інноваційної діяльності – ПРН3, ПРН6-ПРН8; оволодінню комунікаційними навичками та відповідальному ставленню до виконання професійних обов'язків – ПРН8-ПРН11.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

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

65

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

25

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

Зміст ОП має чітку структуру та відповідає заявленій спеціальності 181 Харчові технології. Об'єктом вивчення є технології і виробництво харчових продуктів, організація та функціонування підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства, науково-дослідна, організаційно-технологічна, організаційно-управлінська системи функціонування галузевих підприємств, організацій та установ усіх форм власності.

Теоретичний зміст предметної області ґрунтується на: - основних поняттях: оптимізація технологічних процесів, прикладні аспекти інноваційних харчових технологій, технологія виробництва харчової продукції, базові поняття та теоретичні основи дослідницько-інноваційної діяльності в галузі харчових технологій; - концепції: сталого розвитку; - принципах: компетентісно-орієнтований, інноваційно-технологічний, практико-орієнтований.

Методи, методики та технології якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосовування на практиці – комплекс організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних та маркетингових методів, методик і технологій для організації виробництва харчової продукції та підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку підприємств та організацій харчової промисловості.

Інструменти та обладнання: комп'ютерна техніка та інформаційні технології, сучасне лабораторне і технологічне обладнання.

Програмні компетентності та програмні результати навчання сформульовані відповідно до визначеної предметної області спеціальності.

Перелік компонент, що пропонуються здобувачеві вищої освіти за ОП мають професійну спрямованість і відповідають як об'єкту вивчення, так і теоретичному змісту навчання за спеціальністю. Цикл загальної підготовки включає дві обов'язкові компоненти – ОК 1.1, ОК 1.2. Ці дисципліни регламентовані університетом до вивчення за всіма ОП другого (магістерського) рівня для формування здатності здійснення науково-інноваційної діяльності на підставі вітчизняного та закордонного досвіду. Викладання цих компонент обов'язково враховує фахову спрямованість ОП.

Цикл професійної підготовки складається з 9 обов'язкових компонент.

Дисципліни, які формують компетентності пов'язані з оптимізацією технологічних процесів, прикладними аспектами інноваційних технологій харчових продуктів – ОК 2.1, ОК 2.3, ОК 2.4, ОК 2.6. Дисципліни ОК 2.2, ОК 2.5 формують компетентності з контролю якості харчової продукції та її виробництва. Компоненти ОК 2.7-ОК 2.9 формують науково-практичну складову.

Засвоєння обов'язкових ОК у сукупності призводять до досягнення програмних результатів навчання, що демонструє відповідна матриця (див. табл. 3). Вибіркові компоненти ОП здобувачі вищої освіти обирають з університетського та факультетського каталогів, що розміщені на сайті ДНУ.

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) та Положенням про порядок обрання здобувачами вищої освіти дисциплін за вибором у ДНУ ([http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_vybirkovi_dyscypliny_2020\(1\).pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_vybirkovi_dyscypliny_2020(1).pdf)).

Індивідуальний навчальний план студента (ІНП) складають на підставі робочого навчального плану і в ньому вміщено інформацію про перелік та послідовність вивчення навчальних дисциплін, обсяг бюджету навчального часу, види індивідуальних завдань, систему оцінювання. Здобувач має право формувати індивідуальну освітню траєкторію за рахунок вибіркового дисциплін, в обсязі, що становить не менше, ніж 25% обсягу ОП. Вибіркові навчальні дисципліни внесені до ІНП здобувача є обов'язковими для вивчення.

Згідно Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу ДНУ http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Akadem_mobilnist'.pdf здобувач вищої освіти може стати учасником академічної мобільності на підставі міжнародних договорів про співпрацю в галузі освіти та науки чи з власної ініціативи, підтриманою керівництвом Університету, та пройти навчання за програмами академічної мобільності, мовне стажування чи наукове стажування. Навчання здобувачів за програмами академічної мобільності здійснюється відповідно ІНП, узгоджених університетом та ЗВО-партнером.

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

Обрання здобувачем вищої освіти (далі ЗдВО) вибіркового навчального дисциплін здійснюється згідно оновленого Положення про порядок обрання здобувачами вищої освіти дисциплін за вибором у ДНУ [http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_vybirkovi_dyscypliny_2020\(1\).pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_vybirkovi_dyscypliny_2020(1).pdf).

ЗдВО має право вибирати дисципліни з переліків університетського вибіркового каталогу (УВК) та факультетського вибіркового каталогу (ФВК) усіх факультетів, що пропонуються Університетом за різними рівнями освіти, з

урахуванням вимог до вивчення дисциплін. Обсяг кожної вибіркової дисципліни уніфікований і становить 5 кредитів ЄКТС.

ЗдВО пропонується реалізовувати свій вибір так: вибір 1-ї або 2-х дисциплін УВК, для формування загальних компетентностей ОП, соціальних навичок та світогляду за власним уподобанням та одночасний вибір 4-х або 3-х дисциплін ФВК, що дозволяють отримати професійні навички з певної галузі знань або отримати поглиблену підготовку за ОП й закріпити набуті фахові компетентності. На основі засвоєння дисциплін із факультетського каталогу формуються загально-професійні або фахові компетентності.

Перелік дисциплін УВК та ФВК розміщується в інформаційному просторі Університету для загального ознайомлення http://www.dnu.dp.ua/view/vybirkovy_dyscipliny. Надається анотація кожної дисципліни, передумови вивчення та результати навчання, кафедра яка забезпечує викладання тощо.

Декан факультету організовує ознайомлення ЗдВО із порядком, строками та особливостями запису й формування груп із метою вивчення вибіркового навчального плану.

ЗдВО другого (магістерського) рівня (перший курс) здійснюють вибір вибіркового навчального плану з переліку УВК та ФВК у жовтні-листопаді поточного навчального року.

Вибір вибіркового навчального плану здійснюється в хмарному просторі Університету системи Office 365 (365.dnu.edu.ua), де створюються аккаунти, реєстрація, верифікація та/або перевірка доступу ЗдВО, а також вносяться УВК та ФВК переліки вибіркового навчального плану, створюється доступ до них ЗдВО. На основі результатів вибору формуються навчальні групи для вивчення кожної дисципліни. Нормативна чисельність ЗдВО в групі для магістрів становить – мінімум 15 осіб для дисциплін з переліку УВК, мінімум 10 осіб для дисциплін з переліку ФВК. В окремих випадках, з урахуванням специфіки організації освітнього процесу, науково-методична рада Університету може рекомендувати вчентій раді Університету встановити індивідуальну нормативну чисельність ЗдВО у групі. ЗдВО, який знехтував своїм правом вибору, буде записаний на вивчення тих дисциплін, які завідувач випускової кафедри, за погодження з деканом факультету, вважатиме за потрібним для оптимізації кількісного складу навчальних груп і потоків.

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

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

Практична підготовка ЗдВО за ОП «Харчові технології» виконується у формі Виробничої практики: переддипломної (ОК 2.8). Проведення практичної підготовки здійснюється згідно п. 3.2.4 Положення про порядок проведення практичної підготовки здобувачів вищої освіти у ДНУ http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Praktichna_pidgotovka_2018.pdf, за яким ЗдВО оволодівають сучасними методами та формами організації праці, формують професійні вміння і навички, збирають фактичний матеріал для виконання кваліфікаційної роботи. ДНУ у співпраці із роботодавцями та випускниками ретельно підходить до визначення змісту практик. Практика ОК 2.8 проходить на харчових підприємствах (базах практики). Підставою для проходження практики є навчальний план та попередньо складені угоди з підприємствами. Кількість годин на проходження ОК 2.8 для ЗдВО за другим ОР даної спеціальності, прописана у навчальному плані (270 год) є мінімально необхідною для визнання рівня практичної підготовки високим. Кількість набутих компетентностей та відповідних результатів навчання, що визначають рівень практичної підготовки фіксується у щоденниках з практики у вигляді характеристик керівників практики від підприємства. Отримані здобувачами під час практик компетентності будуть корисними в їхній подальшій професійній діяльності: ЗК 3, ЗК 4, ФК 2, ФК 3, ФК 8, ФК 10, ФК 11. Загальну оцінку набутих результатів навчання 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

ОП дозволяє забезпечити набуття здобувачами вищої освіти soft-skills упродовж періоду навчання, які відповідають цілям та результатам навчання, зокрема: комунікація, робота в команді, створення презентацій, вміння формувати власну думку та приймати рішення, ораторські та комунікативні здібності. Перелічені навички формуються під час виконання лабораторних робіт, виступів на наукових конференціях, захисту курсової ОК2.7 та кваліфікаційної роботи ОК2.9. Для забезпечення soft-skills, таких як комунікації та робота в команді, викладаються дисципліни ОК1.1, 1.2, 2.6. Ці навички формуються також під час проходження виробничої практики: переддипломної. В процесі адаптації здобувачів до робочого місця та колективу формується вміння полагоджувати конфлікти і здатність працювати в критичних умовах (ОК 2.5, ОК 2.8). Лідерство і здатність брати на себе відповідальність набуваються під час вивчення ОК 2.1, 2.2, 2.5, 2.8, 2.9. Тайм-менеджмент – за рахунок ОК 2.6, 2.7, 2.9. Дисципліни ОК 1.1, 2.1, 2.2, 2.4-2.7, 2.9 дозволяють сформувати здатність до логічного та критичного мислення, прояву креативності та навчають самостійно приймати рішення.

Другим чинником є методи та форми проведення навчальних занять, зокрема практичних. Методи: навчальні тренінги, ділові ігри, рольові ігри, кейси, самостійна робота з розв'язанням задач на основі евристичних методів та інші. Формами навчання, що сприяють набуттю soft skills є: групова, парна, індивідуальна та фронтальна.

Яким чином зміст ОП урахує вимоги відповідного професійного стандарту?

Професійний стандарт за спеціальністю 181 Харчові технології 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 5б...67% від обсягу навчального часу, відведеного для вивчення конкретної дисципліни. Курсова робота, переддипломна 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 її зміст визначають у робочій програмі дисципліни, 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 90% здобувачі задоволені застосовуваними підходами, оскільки крім очних, 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

http://www.dnu.dp.ua/docs/vstup/2020/normativna_baza/Pravyla%20priyomu%20DNU%202020%2030_06_2020.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 магістратурі ДНУ. А саме, необхідність наявності диплому про вищу освіту за ступенем бакалавра, тобто забезпечення послідовності навчання (спадковості академічної освіти). Запит на надання копій наукових публікацій та /або патентів чи авторських свідоцтв під час прийому до магістратури, забезпечує розуміння готовності здобувача вищої освіти до ведення науково-практичної діяльності, вирішення більш складних практичних завдань, застосування інноваційних поглядів та підходів. Принцип ітераційності ОП повністю співпадає з процедурою вступу до магістратури: складання вступного фахового випробування та єдиний вступний іспит з іноземної мови є блоком цілісної «Моделі навчання протягом усього життя», яке відіграє роль проміжного контролю, повторного шляху з корекцією результатів, послідовного наближення до загальної мети навчання.

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

- регламентує процедуру визначення академічної різниці, її складання та перезарахування (зарахування) навчальних дисциплін для осіб, які: - переводяться до університету з інших ЗВО; - 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, ОКР спеціаліста та приймаються на навчання в університеті для здобуття ступеня бакалавра з іншої спеціальності. За Правилами прийому на навчання до ДНУ у 2020 р. http://www.dnu.dp.ua/docs/vstup/2020/normativna_baza/Pravyla%20priyomu%20DNU%202020%2030_06_2020.pdf особа може вступити до університету для здобуття ступеня магістра на основі ступеня бакалавра, магістра та освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста, здобутого за іншою спеціальністю, за умови успішного проходження вступного випробування з урахуванням середнього балу відповідного додатка до диплома, та з дотриманням вимог стандарту вищої освіти зі спеціальності, на яку вступають. У разі вступу на навчання за освітнім рівнем магістра до НПП такої особи можуть бути включені додаткові обов'язкові навчальні компоненти.

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

Переважає більшість здобувачів вищої освіти, що навчаються за ОП «Харчові технології» другого (магістерського)

рівня, навчалися у ДНУ за ОП «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня. Правила прийому на навчання за ОП на основі ступеня бакалавра здобутого за іншою спеціальністю застосовано до однієї особи у 2020 році. Так здобувачем ОП став Фазилів Михайло Юрійович, який здобув освітньо-кваліфікаційний рівень бакалавра за спеціальністю «Економічна кібернетика». Всі здобувачі, зараховані до навчання за ОП за результатами складання фахового випробування та іспиту з іноземної мови.

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

До ініціатив, які належать до неформальної освіти, результати якої визнаються під час прийому до магістратури ДНУ, є курси іноземної мови за результатами навчання яких вступник може підтвердити рівень своїх знань, зокрема англійської мови, дійсним сертифікатом тестів TOEFL або IELTS або сертифікатом CELA (не нижче рівня B2 Загальноєвропейських рекомендацій з мовної освіти або аналогічного рівня). При наданні таких документів, вступник звільняється від складання вступного іспиту з іноземної мови та отримує найвищий бал. Наразі, розроблене та знаходиться на обговоренні для затвердження на вченій раді Університету в жовтні 2020 року "Положення про порядок визнання результатів навчання здобувачів вищої освіти ДНУ, отриманих у неформальній освіті" (<http://www.dnu.dp.ua/view/obgovorennya>).

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

Здобувачі вищої освіти, що навчаються за другим освітнім рівнем (магістерським) даної ОП, під час вступу не надавали інформації щодо наявності сертифікатів тестів TOEFL або International English Language Testing System або сертифікатів Cambridge English Language Assessment (не нижче рівня B2 Загальноєвропейських рекомендацій з мовної освіти або аналогічного рівня). Усі здобувачі вищої освіти склали ЄВІ з іноземної мови (англійської).

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, диспутами, «мозковими штурмами». Навчання в невеликих групах дозволяє практикувати студентоцентроване 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 з 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, практичних, лабораторних заняттях (усне опитування або письмовий експрес-контроль. Виступи студентів, звіти про лабораторні роботи, контрольні роботи), тестовий контроль, звіт з практики, презентації, есе тощо. Підсумковий контроль – екзамен, диференційований залік або залік (оцінювання на підставі результатів поточного контролю). Атестація здобувачів вищої освіти за ОП - захист кваліфікаційної роботи. В цілому організація освітнього процесу прописана у Положенні про організацію освітнього процесу в ДНУ (http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Osvit_proces_2017.pdf).

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?

Освітня програма має в основі компетентнісний підхід в системі студентоцентрованої освіти. На основі анкетування, як студентів, так і працевластців, чітко сформовано систему підготовки фахівців, та стратегію підвищення якості освіти. Студенти як цільова аудиторія (споживачі освітніх послуг) мають можливість брати участь в оцінці якості роботи викладачів, а саме на основі анонімного анкетування після завершення дисципліни (курсу). Але у цьому підході міститься небезпека несправедливого ставлення студентів до вибагливого (у гарному сенсі) викладача, 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.

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 впровадження інновацій, що неможливо у разі повного слідування традиціям та звичаям. Цінуються креативність та інновація, 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, 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 отримують 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 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 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. http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_NMKD_2018.pdf.

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

Робоча група за ОП цілком впевнена, 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 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 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. Тому студенти-магістри і запропонували деякі зміни в освітньому процесі за ОП. Наприклад, змінити фокус випускної кваліфікаційної роботи з проекту закладу ресторанного господарства на роботу, яка описує інноваційну розробку для підприємств харчової промисловості. На кафедрі планується проводити гостьові лекції за участі колег, відомих наукових експертів у тій чи іншій сфері з метою публічного обговорення на лекційному занятті зі студентами важливих аспектів досліджень.

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 діяльності 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 (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. Так, результати дисертаційних досліджень Н.В. Кондратюк, Г.В. Новік, впроваджено у фахову підготовку магістрів за дисциплінами «Розробка нових харчових продуктів функціонального призначення» та «Інноваційні технології харчових продуктів». Наукова діяльність проф. Вишнікіна А.Б. (гаранта ОНП за третім (PhD) рівнем зі спеціальності 102 Хімія) покладена в основу курсу «Методологія та організація наукових досліджень». Напрями наукової роботи співробітників кафедри харчових технологій з теми 0119U101023 «Інноваційні способи виробництва харчових продуктів оздоровчого призначення» 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

За ОП гармонійно поєднується академічний, фундаментальний складник діяльності з прикладними, практично орієнтованими розробками у сфері навчання, наукових досліджень, технологічних інновацій. Про це свідчить запрошення доц. Кондратюк Н.В. до участі у міжнародній науковій конференції за підтримки НАТО (Секція «Жінки в освіті») <http://www.dnu.dp.ua/news/3632>. Високий рівень викладання за ОП ґрунтується на розробці прогресивних технологій, наукомісткому, інноваційному навчанню, поглибленій співпраці з роботодавцями українськими та зарубіжними. Робота стейкхолдерів-викладачів та студентів здійснюється 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 (у тому числі і зарубіжних); - реорганізаційні заходи освіти відповідно до потреб ринку праці; - поліпшення профорієнтаційної роботи з молоддю. У ДНУ діє Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу 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 є необхідним елементом системи забезпечення якості освіти, які дозволяють здійснювати моніторинг відповідності рівня набутих студентами знань і умінь, сформованих компетентностей вимогам стандартів вищої освіти. Аналіз результатів контрольних заходів дозволяє на кафедрі харчових технологій своєчасно корегувати навчальний процес. Основними завданнями контрольних заходів стейкхолдери-викладачі кафедри вбачають: 1) рубіжний контроль - встановлення рівня знань та умінь студентів з метою планування наступних етапів навчального процесу; 2) поточний контроль - виявлення прогалин у навчанні окремих студентів з метою оптимізації процесу індивідуального навчання та мотивації студентів; 3) семестровий контроль - визначення рівня засвоєння студентами змісту навчання з метою переведення на наступний цикл навчання; 4) атестація студентів - перевірка досягнення результатів навчання, визначених освітньою програмою. В усіх вище перелічених випадках реалізується контролююча та діагностико-коригуюча функції. При контролі освітнього процесу можуть виконуватися й інші функції: навчальна, мотиваційно-стимулююча, організуюча та виховна тощо. Відповідні ПРН цих функцій наведено нижче: Навчальна функція полягає в активізації роботи студентів із засвоєння навчального матеріалу, заохоченні повторення та систематизації навчального матеріалу, поглибленого вивчення й удосконалення рівня підготовки. Ця функція сприяє самоконтролю, активізує діяльність кожного студента, забезпечує закріплення навчального матеріалу. Відповідні ПРН: 1, 3, 4, 5, 9, 10. Виховна функція передбачає формування вольових, моральних та інших позитивних якостей особистості: уміння відповідально та зосереджено працювати, використовувати прийоми самоконтролю, активність й акуратність та ін. Це досягається завдяки систематичній роботі з виявлення сильних та слабких сторін у розвитку особистості студента, виявлення прогалин у знаннях та їх найшвидшої ліквідації. Головна роль при цьому приділяється формуванню у студентів творчого відношення до занять, їх активного прагнення вчитися у повну силу, розвивати свої здібності. Відповідні ПРН: 2, 3, 5, 6, 10, 11. Організуюча функція забезпечує систематичність та планованість навчальної роботи студентів, активізує їх самостійну роботу. Організуюча функція починає діяти задовго до підсумкового контролю із самого початку навчання, коли науково-педагогічний працівник дає установки та висуває вимоги, які будуть поставлені при тому або іншому виді контролю. Відповідні ПРН: 3, 5, 6, 9, 10, 11. Мотиваційно-стимулююча функція підвищує прагнення студентів поліпшити свої результати навчання, оцінку з навчальної дисципліни, сприяє розвитку змагальності у навчанні. Відповідні ПРН: 4, 6, 7, 8, 10, 11.

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 контрольними заходами, на яких ознайомлює студентів з прикладами відповідей на комплексні, творчі, розрахункові та розрахунково-графічні завдання. В умовах пандемії COVID-19 під час дистанційного навчання було опановано середовище Microsoft Office 365, програмні продукти Teams, Forms, що дозволили оперативнo і об'єктивно забезпечити взаємо-зворотний зв'язок зі здобувачами освіти та контроль якості їх навчальних досягнень.

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

Інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання доводиться до здобувачів вищої освіти на початку кожного семестру, а також не пізніше, ніж за тиждень до дня проведення контрольних заходів. В кожному семестрі студентів ознайомлюють з індивідуальним навчальним планом здобувача вищої освіти, вказують на розміщення навчальних матеріалів на сайті кафедри, надають методичні матеріали з навчальної дисципліни, розміщують графік проведення контрольних заходів, графік виконанням індивідуальних завдань, графік консультацій та розклад сесії на стендах факультету й кафедри.

На перших заняттях в усній формі оголошуються контрольні заходи з дисципліни; перелік питань, що винесені на семестровий екзамен, доводять до відома здобувачів вищої освіти не пізніше, як за місяць до початку екзаменаційної сесії; критерії оцінювання відповідей доводяться до відома здобувачів освіти перед проведенням семестрового екзамену.

Отримання інформації та ознайомлення з нею студентів забезпечується викладачами, а контролюється кураторами та старостами груп. 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)?

Стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем відсутній.

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, які знаходяться у вільному доступі на сайті ДНУ: Положення про організацію освітнього процесу в Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Osvit_proces_2017.pdf. 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; Положення про порядок проведення практичної підготовки здобувачів вищої освіти у ДНУ

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

Окремою 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 здобувачів вищої освіти проводять згідно Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та роботу екзаменаційної комісії ДНУ (http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Atestacia_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. Випадків застосування відповідних процедур за даною ОП не було.

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 описі 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. Застосування відповідних правил за даною ОП не було.

Яким чином процедури ЗВО урегулюють 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. Випадків застосування таких інструкцій та проведення таких заходів відносно здобувачів вищої освіти за ОП «Харчові технології» за другим (магістерським) рівнем зі спеціальності 181 Харчові технології не було.

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 (http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Plagiat_2018.doc). Впровадження принципів академічної доброчесності 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 академічної доброчесності сфокусована на тому, що це дієвий інструмент забезпечення якості вищої освіти. Процедура дотримання академічної доброчесності для здобувачів вищої освіти 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); посилення 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 науково-педагогічних працівників важливим є посилення на джерела інформації у разі запозичення; дотримання норм законодавства про авторське право; надання достовірної інформації про результати досліджень; контроль за дотриманням академічної доброчесності 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 у ДНУ (http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Plagiat_2018.doc) 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 і 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?

Формування та виховання у студентів якості доброчесності є одним із завдань академічної спільноти ДНУ. Окрім діючої системи заходів запобігання академічної недоброчесності, в ДНУ здійснюється навчання студентів правилам академічного написання текстів та цитування, основам міжнародних стандартів з цього питання тощо. В структурних підрозділах ДНУ навчального і наукового спрямування студентам, за необхідності, надаються консультаційні послуги з формування культури академічної доброчесності. Викладання кожної навчальної дисципліни супроводжується інформуванням та нагадуванням про необхідність дотримання академічної доброчесності в освітньому процесі. Зокрема, в університеті здійснюють обов'язкову перевірку курсових і кваліфікаційних робіт здобувачів вищої освіти на виявлення і таким чином запобігання академічного плагіату. Такий підхід сприяє формуванню у студентів відповідального ставлення до написання навчально-наукових праць, та їх реалізації як доброчесних особистостей і кваліфікованих майбутніх фахівців професійної діяльності. Показник нульової толерантності до академічної недоброчесності є однією зі складових якості освіти, тому у ДНУ відсутня імітація процесу освіти. ДНУ здійснює активну діяльність у рамках Проекту сприяння академічній доброчесності в Україні (SAIUP). Студенти, викладачі та співробітники ДНУ отримують практичні знання та навички і знайомляться з основними принципами поняття «Академічна доброчесність».

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 http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Plagiat_2018.doc та у п. 3.7 Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти у ДНУ http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Yakist'_osvity_DNU_2020.pdf) 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 Порядком проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників ДНУ 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 наказу МОНУ від 05.10.2015 р. № 1005 (<https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v1005729-15>). На посади НПП обираються претенденти з 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>. У разі обрання претендентів на посаду асистента без досвіду роботи, встановлюється термін 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

Роботодавці-стейкхолдери приймають активну участь в організації освітнього процесу наступними шляхами: по-перше, забезпечують здобувачів вищої освіти сучасними, високотехнологічними базами проходження переддипломної практики, де студенти під керівництвом керівника практики від підприємства мають можливість закріпити отримані та оволодіти новими знаннями та навичками у сфері організації виробництва та контролю якості харчових продуктів (укладено угоди щодо баз практики з підприємствами, а саме: ТОВ «Гудвіл Інвест», м. Дніпро; ТОВ «Малбі Фудс», м. Дніпро; ТОВ «Холі Бан», смт. Слобожанське, Дніпропетровська обл.; ТОВ «Кондитерська фабрика «Стимул», м. Дніпро; ПрАТ «Комбінат Придніпровський», м. Дніпро); по-друге, через співпрацю між стейкхолдерами всіх рівнів під час проведення масових заходах від ДНУ, обладміністрації, міської ради, приватних івент-команд тощо, зокрема у ТехФестах (2017, 2018, 2019), Робофесті (2019), Міжнародному форумі ЛІМ (2017, 2018), виставках, участь у конференціях тощо; по-третє, шляхом залучення до роботи як Голів ЕК під час захисту кваліфікаційних робіт; по-четверте, під час розробки та вдосконалення ОП на підставі відгуків роботодавців-стейкхолдерів.

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 (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.). Крім того до аудиторних занять на другому (магістерському) рівні залучено фахівця із якості та безпеки харчової продукції Кожемяку О.В., яка працює у ТОВ «АТБ Маркет». Періодично здобувачі вищої освіти кафедри мають можливість відвідати майстер-класи від ТОВ "Контакт" (сучасне устаткування для HoReCa) та шеф-кухаря ГРК "GoodZone". Викладачі кафедри організовують екскурсії на підприємства харчової промисловості. Роботодавці приймають участь у пленарних та секційних засіданнях студентських конференцій.

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

Викладачі своєчасно проходять підвищення кваліфікації, зокрема через Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ. У 2020р. оновлено Порядок підвищення кваліфікації педагогічних та науково-педагогічних працівників ДНУ відповідно до Постанови КМУ від 21.08.2019 року №800 «Деякі питання підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників» (зі змінами, внесеними згідно з Постановою КМУ від 27.12.2019 р. №1133) http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Poriadok_Pidvyschennya_kvalifikacii_dodatku.doc згідно якого обсяг підвищення кваліфікації педагогічних та науково-педагогічних працівників протягом п'яти років не може бути меншим ніж 6 кредитів ЄКТС.

В 2019 р. доц. Чернушенко О.О. пройшла підвищення кваліфікації на базі ДВНЗ «Український хіміко-технологічний університет».

В 2020 р. всі викладачі, що забезпечують ОП пройшли підвищення кваліфікації в Навчальному-методичному центрі післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ за програмою «Сучасні інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи». Доц. Фарісеєв А.Г. та доц. Новік Г.В. пройшли онлайн-стажування за програмою «Інтернаціоналізація вищої освіти» на базі Університету Collegium Civitas у м. Варшава, Польща.

Кафедра харчових технологій приймала участь у Міжнародній виставці у Китаї (м. Харбін, 2018), Міжнародному саміті експертів (м. Нінбо, Китай, 2018), вебінарах, форумі бізнес-хабу «Країни Перської затоки».

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 комісії 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 навчальних планів і 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). Постійно діє 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. Все це відповідає нормативним вимогам і дозволяє досягти цілей ОП та ПРН у повному обсязі. 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. Адаптація навчальних планів до вимог підприємств-замовників здійснюється включенням до них вибіркового компоненту, що враховують науковий потенціал випускової кафедри, вимоги замовника, фахівців та наукових (творчих) інтересів ЗдВО, його можливостей щодо оволодіння розділами суміжних освітніх програм. Крім того, вибіркові дисципліни є складовою індивідуальної траєкторії навчання кожного студента.

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 швидкозмінних 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 та формуванню 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. Плани щодо розміщення попередніх проектів змін до ОП розміщені 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)?

Матеріально-технічна база 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 в 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 дотримання 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. Здобувачі вищої освіти отримують підтримку з боку тьюторів, наставників, кураторів та інших консультантів, які інформують студентів про наявність послуг у ДНУ та джерела забезпечення необхідними ресурсами освітнього процесу. Навчальний процес забезпечено навчальною, методичною та науковою літературою на паперових та електронних носіях. Порядок розроблення та впровадження в освітній процес електронних освітніх ресурсів регулюється положенням Університету про електронні освітні ресурси ДНУ (http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/poloz_eor_dnu.doc). Заняття за розкладом проводяться в комп'ютерних класах, аудиторіях з мультимедійним забезпеченням. В університеті створено умови для доступу до мережі Інтернет, у навчальних корпусах діє WiFi-мережа. Навчальні корпуси та місця громадського призначення обладнані відповідно до вимог для осіб з особливими потребами. На кафедрах університету розроблено й постійно оновлюються навчальні контентні навчальних дисциплін, які складаються з наукового, методичного, інформаційного ресурсів для організації аудиторної та самостійної роботи здобувачів вищої освіти. Самостійна робота здобувачів вищої освіти організовується за допомогою дистанційних форм комунікації «викладач-студент-викладач» через кафедральні веб-сайти, особисті веб-сторінки викладачів, групи, створені в соціальних Інтернет-мережах, індивідуальні блоги викладачів, використання сервісів Google та Microsoft. На офіційному веб-сайті університету розміщено інформацію про навчально-методичне та інформаційне забезпечення освітньої діяльності з освітніх програм усіх кваліфікаційних рівнів. Оцінювання рівня забезпечення ресурсами освітнього процесу та підтримки здобувачів вищої освіти в університеті здійснюється шляхом соціологічних опитувань студентів та студентського моніторингу освітнього процесу, проведення щорічного аналізу освітньої діяльності відповідними структурами.

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

Метою створення в університеті інклюзивного середовища є забезпечення відповідних умов для здобуття освіти всіх категорій студентів, у тому числі осіб з особливими потребами. Розробляється стратегія, щоб проектування і компоненти будь-якого середовища, виробів, комунікації, інформаційних технологій чи послуг були доступні та зрозумілі всім однаковою мірою та відповідали вимогам спільного користування. Практичне впровадження стратегії інклюзивного середовища в університеті базується на принципах рівності та доступності для кожного шляхом надання однакових засобів для всіх користувачів із метою уникнення уособлення окремих груп із різним рівнем можливостей. У Положенні про організацію освітнього процесу в ДНУ

http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Osvit_proces_2017.pdf визначено, що стандарти освітньої діяльності, які розробляють для кожного рівня вищої освіти в межах кожної спеціальності зі створенням умов для осіб з особливими потребами, є обов'язковими до виконання. На базі ДНУ діє Регіональний навчально-методичний центр інклюзивної освіти та Центр соціальних ініціатив і волонтерства.

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

Процедуру врегулювання конфліктних ситуацій визначено у Правилах внутрішнього розпорядку ДНУ, затверджених 31 серпня 2016 р. (http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/Pravila_vnutr_rozporiadku-2016.doc). За Правилами «забороняється будь-яка дискримінація у сфері праці та навчання...» (п. 1.7). У ДНУ відповідно до Закону України «Про запобігання корупції», наказом від 14 липня 2016 р., № 180 уповноваженою особою з питань запобігання та виявлення корупції призначено Сергеева Василя Петровича – помічника ректора. Процедура розгляду скарг, пов'язаних з корупцією описана в Антикорупційній програмі ДНУ

(http://www.dnu.dp.ua/docs/korupcia/Antikorupciyna_programa.pdf). Для розгляду скарг стосовно корупційних правопорушень діють телефонні лінії та електронна скринька, а також прийом скарг в усній та письмовій формах. Психологічна служба ДНУ здійснює соціально-психологічний супровід освітнього процесу відповідно до

«Положення про психологічну службу»

http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Psychologichna_sluzhba_DNU.pdf. Розроблено та знаходиться на обговоренні для затвердження на вченій раді Університету в жовтні 2020-2021 н.р. Положення про порядок врегулювання конфліктних ситуацій у ДНУ (<http://www.dnu.dp.ua/view/obgovorennya>).

Психологічна служба ДНУ активно діє проти усіх видів булінгу. Кожний куратор та завідувач кафедри ДНУ суворо дотримується законодавчих актів України про можливі конфліктні ситуації. Декан факультету і завідувачі кафедр на засіданнях колективів обговорюють питання врегулювання конфліктних ситуацій на законодавчому рівні і знаходять спільні рішення для вирішення чи запобігання проявам подібної агресії. Усі куратори проводять виховну роботу у академічних групах, адже це найперші "індикатори" конфліктних ситуацій у колективі. Куратори проводять бесіди як зі студентами, так і з викладачами (у разі виявлення конфліктів між різними рівнями стейкхолдерів). За даною ОП бесіди такого напрямку проводяться під час інструктажів перед проходженням практики на підприємствах. Розглядаються можливі конфліктні ситуації та пропонують способи їх регулювання та вирішення. Керівник практики наголошує про те, що у будь-якому разі слід вчасно повідомити про факти завідувачу кафедри та/або куратору. Доступність політики та процедур врегулювань для учасників освітнього процесу є цілодобовою. Можна зателефонувати завідувачу кафедри, куратору або звернутися на "гарячу лінію" Громадської організації "Ла Страда-Україна": Київ, 03113, а/с 26, Тел./факс: +38 (044) 205 36 95; E-mail: info@la-strada.org.ua www.la-strada.org.ua, www.facebook.com/lastradaukraine - національну дитячу «гарячу лінію» (дзвінки безкоштовні): 0 800 500 225 або 116 111 (з мобільного) www.facebook.com/childhotline.ukraine/ - Он-лайн-консультації за адресою: info@la-strada.org.ua або звертатися до Психологічної служби ДНУ кім. 46, просп. Дмитра Яворницького, м. Дніпро. та за тел.: 0985237101, 0952342639 (Вікторія Іванівна Лазаренко); 0964550871 (Наталія Василівна Потапова).

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

Розробка, затвердження, моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм та організація освітньої діяльності здійснюються згідно чинного у ДНУ Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти у ДНУ п.3.1 http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Yakist'_osvity_DNU_2020.pdf

Розроблений та знаходився на обговоренні Порядок розроблення, моніторингу, періодичного перегляду та закриття освітніх програм (http://www.dnu.dp.ua/docs/obgovorennya/Poriadok_Rozroblennya_OP_2020.pdf), затверджений та введений в дію наказом ДНУ від 07.10.2020 №221.

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

Система внутрішнього забезпечення якості освіти в ДНУ передбачає щорічний моніторинг та періодичне оновлення ОП підготовки здобувачів вищої освіти. Оновлення ОП виконується шляхом затвердження відповідних змін до 1 вересня поточного року, в якому будуть навчатись здобувачі освіти за зміненою ОП. Основними критеріями перегляду ОП виступають: 1) результати щорічного моніторингу ОП; 2) результати оцінювання ОП стейкхолдерами; 3) приведення у відповідність сучасним вимогам з урахуванням новітніх досліджень у відповідній галузі знань та потреб розвитку суспільства; 4) об'єктивні зміни інфраструктурного, кадрового характеру або інших умов реалізації освітньої програми.

Перегляд ОП Харчові технології було здійснено після отримання рішення про умовну акредитацію ОП. Робочою групою розроблена нова редакція ОП для набору 2020/2021н.р. з урахуванням пропозицій стейкхолдерів, зауважень та пропозицій ГЕР. Уточнено мету, цілі ОП теоретичний зміст предметної області з урахуванням інноваційної складової у сфері харчового інжинірингу. Сфера ресторанного бізнесу перестала бути ключовою і представлена окремими темами в змісті обов'язкових компонент; компоненту, пов'язану із педагогічною складовою, перенесено у вибірковий каталог. У профілі ОП відзначено спрямування на наукоцентроване навчання у сфері харчового інноваційного інжинірингу. Крім того, на перший ОР перенесено вивчення дисциплін циклу загальної підготовки «Охорона праці в галузі» та «Цивільний захист», натомість, враховуючи отримані зауваження та пропозиції, до циклу загальної підготовки внесено дисципліну ОК 2.1 «Іноземна мова професійного спілкування». В циклі професійної підготовки було сформовано перелік дисциплін, що дозволяють навчитися складати рецептури (ОК 2.1), моделювати процеси (ОК 2.3), бути обізнаними у порядку проведення експертизи харчових продуктів (у тому числі і інноваційних – ОК 2.2, ОК 2.3), складати пакети документів для НАССР (ОК 2.5) та організувати логістичну систему просування таких товарів на ринки України та зарубіжжя (ОК 2.6). Розроблений перелік ОК дозволить студентам отримати відповідні знання для розробки нових технологій створення харчової продукції під час виконання кваліфікаційної роботи.

Переглянуто підходи до вибіркового компоненту, тепер вони не представлені вибірковою переліком у ОП, а обираються із двох каталогів: університетського та факультетського, що суттєво розширює можливості формування індивідуальної траєкторії здобувача вищої освіти.

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

Здобувачі вищої освіти безпосередньо та через органи студентського самоврядування залучені до процесу періодичного перегляду освітньої програми та інших процедур забезпечення її якості як партнери, що підтверджено

відгуками стейкхолдерів та протоколами засідання кафедри. До складу робочої груп з розробки ОП введено Бережну Дар'ю Вадимівну, здобувача вищої освіти другого (магістерського) рівня зі спеціальності 181 Харчові технології ОП Харчові технології. Позиція здобувачів вищої освіти береться до уваги під час перегляду ОП в процесі обговорення та затвердження ОП на науково-методичних і вчених радах факультету та університету, членами яких є студенти університету – активісти студентського самоврядування. Періодично проводиться засідання Бюро із забезпечення якості вищої освіти та освітньої діяльності

[http://www.dnu.dp.ua/docs/news/buro/Protokol_Buro_IF_%E2%84%961_30_06_20\(1\).pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/news/buro/Protokol_Buro_IF_%E2%84%961_30_06_20(1).pdf), які контролюють дотримання академічної доброчесності на факультеті; наприкінці кожного семестру відбуваються опитування здобувачів освіти щодо якості викладання, матеріальної та інформаційної забезпеченості навчання, побажань до змісту та форм навчання. Опитування щодо якості викладання проводяться на рівні університету у вигляді анкетування всіх студентів. Співбесіди та опитування щодо змісту та організації навчання проводяться викладачами кафедри харчових технологій.

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

Відповідно до Положення про студентське самоврядування у ДНУ (далі СтС)

http://www.dnu.dp.ua/docs/students/Polozhennya_pro_OSS_v_DNU_imeni_Olesya_Gonchara.doc та Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти у ДНУ

http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Yakist'_osvity_DNU_2020.pdf студенти залучаються до розробки ОП, оцінюють виконання вимог академічної доброчесності НПП, стежать за наданням можливостей для академічної мобільності.

На першому рівні організація внутрішнього забезпечення якості освіти у ДНУ передбачає здійснення здобувачами вищої освіти таких функцій: участь в обговоренні та вирішенні питань щодо внутрішнього забезпечення якості освіти; внесення пропозицій щодо внутрішнього забезпечення якості; участь у заходах (процесах) щодо забезпечення якості вищої освіти; участь в опитуваннях здобувачів вищої освіти щодо: змісту та якості викладання навчальних дисциплін; якості функціонування освітнього середовища; ефективності діяльності університетських підрозділів (кафедра, деканат, студентський відділ кадрів, відділ міжнародного співробітництва, студмістечко, рада студентів Університету (факультету), відділ зв'язків з виробництвом та сприяння працевлаштуванню студентів і випускників, наукова бібліотека, Палац студентів, Палац спорту, їдальня тощо); змісту освітніх програм за спеціальностями на усіх рівнях вищої освіти.

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

Роботодавці безпосередньо та/або через свої об'єднання залучені до процесу періодичного перегляду освітньої програми та інших процедур забезпечення її якості як партнери, що підтверджено відгуками стейкхолдерів та протоколами засідання кафедри. Викладачі кафедри постійно підтримують зв'язок із потенційними і реальними роботодавцями. Потенційні роботодавці щороку приймають участь у Днях Кар'єри, які проводяться у ДНУ, постійно спілкуються зі студентами, керівниками ДНУ, деканом факультету, викладачами кафедри. В процесі такого спілкування обговорюється суть та шляхи формування компетенцій, необхідних для успішної професійної діяльності випускників. Пропозиції щодо покращення навчання роботодавці вносять через характеристики здобувачів вищої освіти, які проходили практику. В них оцінюються знання та компетентності здобувачів вищої освіти за ОП. Здобувачів постійно запрошують на вакантні посади для набуття досвіду роботи на підприємствах. Роботодавці разом із викладачами приймають участь у Міжнародних самітах, форумах та фінансують студентські конференції і публікації, а також допомагають впроваджувати результати навчання та наукової діяльності у виробництво. Результатом спільної діяльності з роботодавцями є акти впровадження, участь у конференціях (спільні публікації, інформація щодо підтримки підприємствами зафіксовано у циркулярах конференцій).

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 (Відділ), 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. Відділ діє згідно чинного Положення про відділ зв'язків з виробництвом та сприяння працевлаштуванню студентів і випускників ДНУ (http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/pologgenya_pro_viddil_zvyazkiv_v2.pdf). 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. Організуються зустрічі з випускниками під час проведення днів Університету, факультету, кафедри. Таким чином аналізується та визначається динаміка кар'єри.

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?

Система забезпечення якості вищої освіти у ДНУ передбачає вчасне реагування на виявлені недоліки в освітній програмі та/або освітній діяльності з реалізації освітньої програми. В процесі реалізації ОП «Харчові технології» проводився ретельний аналіз змісту та структури компонентів ОП. Суттєві недоліки стосувалися кількості вибіркових дисциплін в ОП і процедурі їх вибору. Вибір дисциплін здійснювався із вибіркового переліку, які склалися зазвичай із двох дисциплін. У 2019/2020 н.р. у ДНУ проведена значна робота з розширення можливості формування індивідуальної траєкторії здобувачами вищої освіти, сформовано університетський та факультетський вибіркові каталоги. Відповідно оновлено Положення про порядок обрання здобувачами вищої освіти дисциплін за вибором, починаючи з набору 2020/2021н.р.

[http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_vybirkovy_dyscypliny_2020\(1\).pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_vybirkovy_dyscypliny_2020(1).pdf)

У ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості відкореговано зміст освітніх компонентів ОП у циклі загальної підготовки для формування загальних компетентностей та набуття соціальних навичок відповідно до затверджених стандартів вищої освіти зі спеціальностей за всіма освітніми рівнями (за наявності або відповідності НРК). У результаті врахування зауважень та рекомендацій, зроблених викладачами кафедри, співробітниками навчального та навчально-методичного відділів ДНУ під час розгляду і затвердження робочих навчальних програм дисциплін, а також побажань потенційних роботодавців випускників ОП, відбувалися зміни у переліку компонентів циклу професійної підготовки ОП. Проведена значна робота з усунення дублювання змістовного наповнення навчальних дисциплін.

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

Вперше акредитація ОП проводилася в 2019 р. ЕГ та ГЕР загалом схвально оцінила ОП, надавши ряд зауважень, які повністю враховані в новій редакції ОП для набору 2020/2021 н.р.

Деталізовано цілі ОП, встановлено їх відповідність із місією та стратегією ОП. Конкретизовано унікальність ОП, скориговано профіль програми (відповідність принципам студентоцентрованого навчання), з орієнтацією на спеціальну освіту у галузі харчових технологій, що узгоджується з наведеним в ОП переліком компетентностей здобувачів.

Відбулася зміна акцентів програми у межах наповнення ОП (зменшено складову, що вирішує проблеми ресторанного бізнесу, збільшено спрямованість на науково-інноваційну діяльність, що передбачає моделювання, оптимізацію, глибокий системний аналіз, прийняття самостійних рішень із високим рівнем відповідальності до кінцевого результату).

Регіональний контекст відображено спираючись на документи «Стратегія розвитку Дніпропетровської обл. до 2020р.» та «Цілі сталого розвитку Дніпро – 2030».

Посилено механізм залучення стейкхолдерів (здобувачів вищої освіти та роботодавців) до співпраці з питань розробки та перегляду освітньої програми, що відображено у їх відгуках, рецензіях та протоколах засідання кафедри. Покращено зв'язок із випускниками ОП, здійснюється аналіз їх кар'єрного росту.

До циклу загальної підготовки ОП включено дисципліну, спрямовану на підвищення рівня володіння іноземною мовою (ОК 1.2 Іноземна мова професійного спілкування).

Усі фахові компетентності та програмні результати навчання зорієнтовані на підготовку фахівців-дослідників у галузі Харчових технологій.

Розширено можливості формування індивідуальної траєкторії здобувачами вищої освіти, завдяки сформованим каталогам вибіркових дисциплін: університетському та факультетському.

Впроваджено щосеместрове анкетування здобувачів вищої освіти на предмет задоволення якістю освіти, в .т. ч. обсягом самостійної роботи та доступності й зрозумілості інформації відносно цілей, змісту та ПРН ОП.

Розширено можливості користування інформаційними ресурсами на сайті ДНУ, де розміщені положення, освітні програми, робочі програми освітніх компонент тощо.

Здобувачі обізнані про необхідність перевірки курсових та кваліфікаційних робіт на академічний плагіат системою програми Unichек.

Розширено перелік власних програм ДНУ щодо підвищення професійного рівня НПП кафедри, про що свідчить підвищення кваліфікації викладачів ОП в Навчальному-методичному центрі післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ.

Покращено рівень оснащення лабораторій, забезпечено вільний доступ до Wi-Fi мережі в навчальних корпусах, наукова бібліотека має електронний каталог літератури та репозиторій, особам з особливими потребами забезпечено умови для доступу до приміщень ЗВО.

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

Означені процедури в ДНУ проводяться: 1) на рівні кафедр (факультетів) (контроль діяльності НПП (кафедр), слухання, обговорення та прийняття рішень на засіданнях кафедр (вченої ради факультету); моніторинг щодо виконання прийнятих рішень проводить навчально-методичний відділ; 2) на рівні університету – (контроль діяльності факультетів, інших підрозділів, прийняття рішень на засіданні вченої ради університету, впровадження відповідних рішень, розміщення інформації на електронному ресурсі університету (web-сайт Університету). Моніторинг щодо виконання прийнятих рішень виконує вчений секретар. Куратором з організаційних питань щодо процедури забезпечення якості освіти є навчально-методичний відділ університету. У ДНУ відбувається щорічне оцінювання здобувачів вищої освіти, НПП і ПП та регулярне оприлюднення результатів таких оцінювань на офіційному web-сайті ДНУ, на інформаційних стендах та у будь-який інший спосіб. Кадровий склад ДНУ посилюється шляхом забезпечення підвищення кваліфікації НПП (ПП) працівників. Конкурсний відбір на

заміщення посад НПП, здійснюється згідно оптимізованої процедури. У ДНУ забезпечено публічність інформації про ОП, ступені вищої освіти та кваліфікації; ефективно діє система запобігання та виявлення академічного плагіату. НПП кафедри харчових технологій постійно працюють над покращенням стану методичного забезпечення освітнього процесу, в тому числі самостійної роботи студентів, за кожною освітньою компонентою.

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

На університетському рівні організація внутрішнього забезпечення якості здійснюється ректором, проректорами, вченою радою, Радою із забезпечення якості вищої освіти та освітньої діяльності та загальноуніверситетськими підрозділами. Вчена рада розглядає та ухвалює: ОП та зміни до них, 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, навчально-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 студентів; здійснює узагальнення та аналіз результатів ректорського та сесійного контролю знань студентів.

На факультетському рівні організація забезпечення якості освіти здійснюється деканом, деканатом, вченою радою та НМР факультету, бюро із забезпечення якості вищої освіти факультету. Випускові кафедри відповідають за організацію та проведення освітнього процесу за ОП та індивідуальними навчальними планами здобувачів, за дотримання ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.

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 інших осіб, 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. 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/polozennya_dnu http://www.dnu.dp.ua/view/normativna_baza_oisvitnyogo_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

<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. Унікальність, узгодженість структурних елементів програми, достатній рівень змістовного наповнення програми; практична орієнтованість, наявність процедур, пов'язаних з одержанням та аналізом інформації щодо змістовності та організації освітнього процесу за програмою; існуюча система моніторингу програми.
2. Студентоцентроване навчання; високий рівень процедури врахування очікувань, потреб і оцінки студентів стосовно освітньої програми, високий рівень забезпечення можливостей щодо формування студентами індивідуальних навчальних траєкторій; високий рівень людської підтримки студентів; наявність процедур оцінювання досягнень студентів; створення можливостей для всебічного розвитку студентів; ефективна система

атестації студентів; підтримка студентів у працевлаштуванні.

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; наявність процедури оцінювання та моніторингу ефективності діяльності НПП; достатній рівень інтеграції досліджень НПП в освітній процес.

4. Достатній рівень матеріальних та інформаційних ресурсів для підтримки навчання студентів; соціальна підтримка, що в цілому забезпечує підготовку конкурентоспроможних фахівців на ринку праці.

5. Високий рівень формування механізмів та схем залучення стейкхолдерів-роботодавців та стейкхолдерів-випускників, достатнє залучення стейкхолдерів-студентів до формування ОП.

6. Впровадження освітніх технологій у сфері забезпечення студентоцентрованого навчання і викладання, зокрема використання системи "MS Office 365".

7. Активне іміджеве просування спеціальності через рекламно-інформаційну діяльність кафедри засобами Інтернет-ресурсів.

До слабких сторін можна віднести:

1. Незавершеність механізму встановлення зворотного зв'язку з зацікавленими сторонами та потенційними партнерами, у тому числі і зарубіжними.

2. Недостатньо регулярне оновлення матеріальної бази.

3. Недостатній рівень інтернаціоналізації ОП та академічної мобільності студентів та НПП пов'язаний із відсутністю таких програм зв спеціальністю 181 Харчові технології та обмеженням виїздів до деяких країн на короткочасне стажування.

4. Підготовка кадрового резерву з метою «підсилення» викладацького складу, труднощі пов'язані з відсутністю спеціалізованої Вченої ради за спеціальністю, тому вирішення цієї проблеми пропонується шляхом направлення перспективних викладачів та випускників магістратури до докторантури та аспірантури в інші ЗВО України.

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

Серед перспектив розвитку ОП можна відзначити:

1. Максимальне наближення якості освіти до Європейських стандартів, для полегшення визнання дипломів, реалізація планів щодо впровадження академічної мобільності, програм подвійних дипломів; перспектив впровадження дуальної освіти, 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, соціальних мереж та бізнес-хабів для вивчення ринку освітніх послуг, попиту на ОП, пропозицій роботодавців.

2. Покращення рівня забезпечення методичних матеріалів та матеріально-технічного стану навчальних лабораторій.

3. 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.

4. 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; збільшення кількості учасників освітнього процесу із знанням іноземної мови на рівні B2; подальша організація та проведення наукових конференцій для апробації досліджень молодими вченими.

5. Створення стартап-інкубатору, онлайн-платформи для спілкування з інвесторами, організація івентів із наукового та бізнес-партнерства для підвищення кваліфікації НПП.

6. Поширення публічності за ОП в суспільній та культурній сфері через створення та постійну підтримку електронного банку випускників; посилення рекламно-інформаційної діяльності з іміджевого просування спеціальності; створення Інтернет-ресурсів для організації та проведення відкритих майданчиків (форумів) з питань обговорення різних проблем професійної сфери.

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: Дробахін Олег Олегович

Дата: 22.10.2020 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	
Моделювання технологічних процесів харчових виробництв	навчальна дисципліна	<i>OK 2.3. Моделювання_ТІХ В_РП 2020.pdf</i>	m+NFIDOF/vZzbcA UW2Ei2tab3ttszDAQ jGaefjeXTbA=	Програмне забезпечення: OC Windows 7 OC Windows XP MS Office 2007 MS Office 2003
Методологія та організація наукових досліджень	навчальна дисципліна	<i>OK 1.1 МОНД РП 2020.pdf</i>	L59sb34J+Gqs46L/m yPvoZRnW6uG8qhB Fw+cvbO1yTo=	Програмне забезпечення: OC Windows 7; OC Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003
Іноземна мова професійного спілкування	навчальна дисципліна	<i>OK 1.2 Іноземна мова проф. спрямув. РП 2020.pdf</i>	+AYWV/CWiuwXXO 6dwW6JkM5zTXxV R1VB++cVavCRfZg=	Програмне забезпечення: OC Windows 7; OC Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003
Розробка нових харчових продуктів функціонального призначення	навчальна дисципліна	<i>OK 2.1 Розробка ХП ФП 2020.pdf</i>	92FGAj1YdZ679aujX AW6FcbbbXXqGQ9q mVv7l1UFB8g=	Програмне забезпечення: OC Windows 7 OC Windows XP MS Office 2007 MS Office 2003 Обладнання та устаткування: Мікроскоп оптичний ОПТИКА В 193 40X- 1600x Вимірювач деформації клейковини ІДК-ЗМУ-1.00.000 калібрування 2018р. Центрифуга лабораторна MPW-56 2018р. Іономір лабораторний I-160MI 2018р. Магнітна мішалка 1шт. 2019р Титрувальні установки 2шт. Хімічний посуд 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. Стіл кухонний з мийкою 4шт. 2007р. Холодильні шафи 2шт. 2007р.,2016р. Вакумно-пакувальна машина 2018р Термопроцесор для SOUS VIDE 2018р Наплитний та столовий посуд.
Технологічна експертиза безпечності харчової продукції	навчальна дисципліна	<i>OK 2.2. ТЕБХП РП 2020.pdf</i>	EWK8jvTXNcloLObv maisgcIBjGCSFCvmm sF8U9TbU5c=	Програмне забезпечення: OC Windows 7; OC Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003 Autocad RM 21 Обладнання та устаткування: Телевізор 1шт. 2019р. 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 I-160MI 2018р.

				<p>pH метр pH-150MI 2017р. Рефрактометр УРЛ-1 2016р. Ваги 2шт. Фотоколоримето КФК-2017р. Шафа сушильна СНОЛ 2018р. Магнітна мішалка 1шт. 2019р Титрувальні установки 2шт. Хімічний посуд Електроплита 2008р. Піч муфельна 2008 р.</p>
Інноваційні технології харчових продуктів	навчальна дисципліна	ОК 2.4 Інноваційні технології ХІІ 2020.pdf	oPftePTwOuk6yPBfI USbDkFB8jAUpmM oIEx6xxKrlqY=	<p>Програмне забезпечення: ОС Windows 7 ОС Windows XP MS Office 2007 MS Office 2003 Обладнання та устаткування: Вимірювач деформації клейковини ІДК-ЗМУ-1.00.000 калібрування 2018р. Центрифуга лабораторна MPW-56 2018р. Вакумно-пакувальна машина 2018р Термопроцесор для SOUS VIDE 2018р Плити електричні 4-комфорочні 2шт. 2007р Міксер промисловий 2008р. М'ясорубка 2008р Мікрохвильова піч 2008 Ваги «Капля» – 1шт.2007р Стіл кухонний з мийкою 4шт. 2007р. Холодильні шафи 2шт. 2007р.,2016р. Нап'ялений та столовий посуд.</p>
Контроль виробництва харчової продукції та ХАССП (НАССР)	навчальна дисципліна	ОК 2.5 Контроль виробництва ХІІ та ХАССП 2020.pdf	eZfzVjcltNgyLbqGl3 XI+o7ZrGuhK3hmyh rSdh1zvGs=	<p>Програмне забезпечення: ОС Windows 7 ОС Windows XP MS Office 2007 MS Office 2003</p>
Логістика в індустрії харчування	навчальна дисципліна	ОК 2.6 Логістика в індустрії харчування 2020.pdf	ey9O37B/bdQXpU4 wbWlft8Sy85LFG5 NVL89PV+++Ko=	<p>Програмне забезпечення: ОС Windows 7 ОС Windows XP MS Office 2007 MS Office 2003 Обладнання: Телевізор 1шт. 2019р. Мультимедійний проектор Epson EB-S72 з екраном. 2017р</p>
Курсова робота	курслова робота (проект)	ОК 2.7 Курсова робота НВ 2020.pdf	hRKmAJS86PYH6vjj LoWXvkYT37fVrq4E rHTRvOOymzE=	<p>Програмне забезпечення: ОС Windows 7 ОС Windows XP MS Office 2007 MS Office 2003 Autocad RM 21 Обладнання та устаткування: Телевізор 1шт. 2019р. 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 I-160MI 2018р. pH метр pH-150MI 2017р. Рефрактометр УРЛ-1 2016р. Ваги 2шт. Фотоколориметр КФК-2017р. Шафа сушильна СНОЛ 2018р. Магнітна мішалка 1шт. 2019р Титрувальні установки 2шт. Хімічний посуд</p>

				<i>Електроплита 2008р. Піч муфельна 2008 р.</i>
Виробнича практика: переддипломна	практика	<i>OK 2.8 Виробнича переддипломна практика_ПП 2020.pdf</i>	Z1l8/G4cIbQHСXO/ c1lkYdCх3PJiHeIdJ9 Chrz8APHY=	<i>Програмне забезпечення для захисту: OC Windows 7 OC Windows XP MS Office 2007 MS Office 2003 Обладнання: Телевізор 1шт. 2019р. Мультимедійний проектор Epson EB-S72 з екраном. 2017р</i>
Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	підсумкова атестація	<i>Методичні рекомендації 181 МАГ.pdf</i>	8h6wihFPguft6FFmZ ug+2LITUaESrAv838 9aiiJiaPU=	<i>Програмне забезпечення: OC Windows 7; OC Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003 OriginPro 8 SR4; MathCAD 11; Autocad RM 21 Обладнання та устаткування: Телевізор 1шт. 2019р. Мультимедійний проектор Epson EB-S72 з екраном. 2017р Мікроскоп оптичний ОПТИКА В 193 40X- 1600x 2018р. Вимірювач деформації клеюковини ІДК-ЗМУ-1.00.000 калібрування 2018р. Центрифуга лабораторна MPW- 56 2018р. Іономір лабораторний I-160MI 2018р. рН метр рН-150MI 2017р. Рефрактометр УРЛ-1 2016р. Ваги 2шт. Фотоколоримето КФК-2017р. Шафа сушильна СНОЛ 2018р. Магнітна мішалка 1шт. 2019р Титрувальні установки 2шт. Хімічний посуд Електроплита 2008р. Піч муфельна 2008 р.</i>

* 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 виклада ча	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
97268	Кондратюк Наталія Вячеславівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Хімічний факультет	Диплом спеціаліста, Дніпропетровс ький державний університет, рік закінчення: 1999, спеціальність: 0703 Хімія, Диплом кандидата наук ДК 013581, виданий 25.04.2013, Атестат доцента 12ДЦ 044559, виданий 15.12.2015	15	Інноваційні технології харчових продуктів	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: Наукові аспекти технології солодких страв з

						<p>капсульованим пробіотичними мікроорганізмами :Т 38 монографія / Н. В. Кондратюк [та ін.]. – Х. : ХДУХТ, 2015. – 138 с., більше 10 тез доповідей, наукове керівництво здобувачем наукового ступеня канд.техн.наук 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) № держреєстрації0119U101023; досвід науково-педагогічної роботи за спеціальністю 16 років, усього на посадах НПП – 15 років;</p>	
293540	Фарісеєв Андрій Геннадійович	доцент кафедри харчових технологій, Основне місце роботи	Хімічний факультет	<p>Диплом магістра, Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі", рік закінчення: 2011, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 025906, виданий 22.12.2014</p>	8	<p>Моделювання технологічних процесів харчових виробництв</p>	<p>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: 2публікації у НМ базі Scopus : Скрипник В. О., Фарісеєв А. Г. Аналітична модель термічного оброблення виробів з м'яса з високим вмістом сполучної тканини у вакуумованих термопакетах. Journal of Chemistry And Technologies, Том. 27, № 2, 2019, більше 5 фахових статей, більше 10 тез доповідей 4 методичні</p>

							розробки, 4 патенти; досвід науково-педагогічної роботи за спеціальністю 8 років;
31905	Чернушенко Олена Олександрівна	Доцент кафедри харчових технологій, Основне місце роботи	Хімічний факультет	Диплом кандидата наук ДК 011706, виданий 04.07.2001, Аттестат доцента 02ДЦ 015654, виданий 15.12.2005	24	Технологічна експертиза безпеки харчової продукції	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 : Шидакова-Каменюка О.Г., Новік Г.В., Чернушенко О.О., Мацук Ю.А. Дослідження особливостей складу шротів кедрового і волоського горіхів та здобного печива з її використанням методом ІЧ-спектроскопії / О.Г.Шидакова-Каменюка, А.В.Новік, О.О.Чернушенко, Ю.А. Мацук / Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З.Гжицького 2018, - Том 20, №85. – С.56-61., більше 10 тез доповідей: Діль К.В. Оковитий С.І., Чернушенко О.О., Проблеми екологічної безпеки харчових добавок та визначення їх токсичності методом біотестування Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції «Проблеми функціонування та підвищення біопродуктивності водних екосистем» 25-27 березня 2020 С. 35-36, 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.
211645	Вишнікін Андрій Борисович	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Хімічний факультет	Диплом доктора наук ДД 001222, виданий 26.09.2012, Атестат професора 12ПР 011004, виданий 15.12.2015	29	Методологія та організація наукових досліджень	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 Web of Science; 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.
364529	Пешук Людмила Василівна	Професор, Основне місце роботи	Хімічний факультет	Диплом спеціаліста, Херсонський сільськогосподарський інститут ім. О.Д. Цюрупи, рік закінчення: 1987, спеціальність: Зооінженерія, Диплом доктора наук ДД 001239, виданий 12.04.2000, Атестат професора 12ПР 004377, виданий 19.10.2006, Атестат старшого наукового співробітника (старшого дослідника) АС 001051, виданий 09.02.2000	26	Контроль виробництва харчової продукції та ХАССП (НАССР)	Кафедрахарчовихтехнологій; НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. Умов становить 12результатів, з яких щодо профілю дисциплін: 2 публікації у НМ базах Scopus, 5 у WebofScience(Peshuk L.,Gorbach O., Galenko O., Vovk L.Efficiencyofusingtheanimalproteincomplexint hetechnologyofcookedsausages //FoodScienceandTechnology. – 13(1). 2019. – P.122-129 (видання, цитується у WebofScience); більше 5 фахових статей (Пешук Л.В.,Москалюк

О.ЄРадзієвська І.Г.
Гащук О.І Аналіз
жирнокислотного
складу м'ясних
паштетів //Наукові
праці НУХТ – К.:
НУХТ, 2018. – Т. 24,
№5. – С.195–202.
(фахове видання,
цитується у
IndexCopernicus),
2 підручника та 1
монографія , більше
10 тез доповідей,
наукове керівництво з
здобувачами, які
отримали науковий
ступінь; член НМК
Міністерства освіти і
науки України з
харчових технологій
та інженерії 051701. З
2019 року - експерт з
акредитації освітніх
програм
Національного
агенства із
забезпечення якості
вищої освіти напрямку
181 та 204, науковий
керівник тем: 1.
Розробка шляхів
використання
натуральних
інгредієнтів в
технології
інноваційних м'ясних і
м'ясомістких
продуктів
(ДР №0115Uo06057)
2. Розробка технології
імпортозамісних
білкових продуктів з
вторинної сировини
тваринного
походження (ДР №
0115Uo06058)
3. Наукове
обґрунтування
технології
м'ясопродуктів нового
покоління для
оздоровчо-
профілактичного хар-
чування (ДР №
0115Uo06059)
4. Розробка і
впровадження
новітніх
ресурсозберігаючих
технологій переробки
білкової сировини для
імпорто-заміщення
продуктів
спеціального
призначення (ДР №
0115Uo00375)
5. Розробка
інноваційних
технологій м'ясних
продуктів сировиною
нутрієнноадекватних
оздоровчо-профілак-
тичному та
геродієтичному
харчуванню
(ДР № 0113Uo01426)
Член редколегії
наукового журналу
«Харчова проми-
словість»; Член

						<p>спеціалізованої ради Д 26.058.03 по захисту докторських і кандидатських дисертацій (при НУХТ) за спеціальностями 05.18.04 і 03.00.20. (технічні науки)</p> <p>- Член спеціалізованої ради Д26.058.07 по захисту докторських і кандидатських дисертацій (при НУХТ) за спеціальностями 05.18.06, 05.18.13 і 05.18.16 (технічні науки); 6 патентів, 5 методичних розробок; Керівник наукового гуртка «Магістр» (2015-2019); -член державного комітету з питань технічного регулювання та споживчої політики «Технічний комітет стандартизації: «Молоко, м'ясо та продукти їх переробки» ТК 140 - член Центральної галузевої дегустаційної комісії Національної асоціації виробників м'яса і м'ясних продуктів</p> <p>Приймала участь в телевізійному проєкті «Якість життя» досвід науково-педагогічної роботи за спеціальністю 26 років, усього на посадах НПП – 26 років;</p>	
364529	Пешук Людмила Василівна	Професор, Основне місце роботи	Хімічний факультет	<p>Диплом спеціаліста, Херсонський сільськогосподарський інститут ім. О.Д. Цюрупи, рік закінчення: 1987, спеціальність: Зооінженерія, Диплом доктора наук ДД 001239, виданий 12.04.2000, Аттестат професора 12ПР 004377, виданий 19.10.2006, Аттестат старшого наукового співробітника (старшого дослідника) АС 001051, виданий 09.02.2000</p>	26	Розробка нових харчових продуктів функціонального призначення	<p>Кафедра харчових технологій; НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. Умов становить 12 результатів, з яких щодо профілю дисциплін: 2 публікації у НМ базах Scopus, 5 у Web of Science (Peshuk L., Gorbach O., Galenko O., Vovk L. Efficiency of using the animal protein complex in the technology of cooked sausage // Food Science and Technology. – 13(1). 2019. – P.122-129 (видання, цитується у Web of Science); більше 5 фахових статей (Пешук Л.В., Москалюк</p>

О.ЄРадзієвська І.Г.
Гащук О.І Аналіз
жирнокислотного
складу м'ясних
паштетів //Наукові
праці НУХТ – К.:
НУХТ, 2018. – Т. 24,
№5. – С.195–202.
(фахове видання,
цитується у
IndexCopernicus),
2 підручника та 1
монографія , більше
10 тез доповідей,
наукове керівництво з
здобувачами,які
отримали науковий
ступінь;член НМК
Міністерства освіти і
науки України з
харчових технологій
та інженерії 051701. З
2019 року - експерт з
акредитації освітніх
програм
Національного
агенства із
забезпечення якості
вищої освіти напрямку
181 та 204, науковий
керівник тем: 1.
Розробка шляхів
використання
натуральних
інгредієнтів в
технології
інноваційних м'ясних і
м'ясомістких
продуктів
(ДР №0115Uo06057)
2. Розробка технології
імпортозамісних
білкових продуктів з
вторинної сиро-вини
тваринного
походження (ДР №
0115Uo06058)
3. Наукове
обґрунтування
технології
м'ясопродуктів нового
покоління для
оздоровчо-
профілактичного хар-
чування(ДР №
0115Uo06059)
4. Розробка і
впровадження
новітніх
ресурсозберігаючих
технологій переробки
білкової сировини для
імпорто-заміщення
продуктів
спеціального
призначення (ДР №
0115Uo00375)
5. Розробка
інноваційних
технологій м'ясних
продуктів сировиною
нутрієнтноадекватних
оздоровчо-профілак-
тичному та
геродієтичному
харчуванню
(ДР № 0113Uo01426)
Член редколегії
наукового журналу
«Харчова проми-
словість»;Член

						<p>спеціалізованої ради Д 26.058.03 по захисту докторських і кандидатських дисертацій (при НУХТ) за спеціальностями 05.18.04 і 03.00.20. (технічні науки)</p> <p>- Член спеціалізованої ради Д26.058.07 по захисту докторських і кандидатських дисертацій (при НУХТ) за спеціальностями 05.18.06, 05.18.13 і 05.18.16 (технічні науки); 6 патентів, 5 методичних розробок; Керівник наукового гуртка «Магістр» (2015-2019); -член державного комітету з питань технічного регулювання та споживчої політики «Технічний комітет стандартизації: «Молоко, м'ясо та продукти їх переробки» ТК 140 - член Центральної галузевої дегустаційної комісії Національної асоціації виробників м'яса і м'ясних продуктів</p> <p>Приймала участь в телевізійному проєкті «Якість життя» досвід науково-педагогічної роботи за спеціальністю 26 років, усього на посадах НПП – 26 років;</p>	
311862	Прищепя Тетяна Валеріївна	доцент, Основне місце роботи	Факультет української й іноземної філології та мистецтвознавства	Диплом магістра, Дніпропетровський національний університет імені Олеся Гончара, рік закінчення: 2013, спеціальність: 030502 Мова і література (англійська), Диплом кандидата наук ДК 046644, виданий 20.03.2018	4	Іноземна мова професійного спілкування	<p>Нааявність пп. 2, 3, 14, 16, 17 п.30 постанови КМУ № 347 від 10.05.2018.</p> <p>Освіта та науковий ступінь відповідає предметній спеціальності. Має наукові публікації. Статті у фахових виданнях:</p> <p>1. Прищепя Т.В., Коваленко Н.Л. Аналіз соціалізації студентів в вищих навчальних закладах фізкультурного профілю в процесі вивчення іноземних мов. Київ, Щомісячний науково-педагогічний журнал «Науковий часопис» - 2017. №3к (84)17. с. 210–213.</p> <p>2. Прищепя Т.В., Коваленко Н.Л. Аналіз педагогічного процесу іноземними мовами студентів – спортсменів в рамках</p>

процесу їх професійної соціалізації. Київ, Щомісячний науково-педагогічний журнал «Науковий часопис» - 2018. №3к (97)18. с. 239–243.

3. Прищепа Т.В., Осадча О.В. Аналіз візуальних інтерпретацій роману Мері Шеллі «Франкенштейн, або Сучасний Прометей». Вісник МДУ, м. Маріуполь, 2019. С.121-127.

4. Прищепа Т., Коваленко Н.Л. Деякі особливості оволодіння іноземними мовами студентами ВНЗ спортивної спрямованості в рамках процесу їх професійної соціалізації. Вісник Кам'янець-подільського НУ ім. І. Огієнка. Фізичне виховання, спорт і здоров'я людини. Вип.12. 2019. С.60-65.

5. Прищепа Т. Сучасні напрями розвитку кіноміфології про Франкенштейна. Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського. Серія: Філологія. Соціальні комунікації, Том 30 (69) № 3 Ч. 2 2019-135-140

Навчальні посібники. Монографії:

1. Прищепа Т.В., Канафоцька І.К., Навчальний посібник з курсу «Англійська мова» для здобувачів ступеню вищої освіти «Бакалавр». Дніпро: Вид-во ПДАФКіС, 2019 – 257 с.

2. Прищепа Т., Осадча О.В., Калиберда Н.В. Посібник з англійської мови для студентів медичних спеціальностей. Дніпро: Вид-во Літограф 2019. – 84 с.

3. Прищепа Т.В., Цветаєва О.В. The problem of bilingualism and triglossia in current conditions of teaching English language. Riga, Latvia: “Baltija Publishing”, 2019. С. 430-446.

Тези-доповіді:

1. Прищепа Т.В. Теодор Рошак «Спогади Елізабет Франкенштейн» : «жіноча проекція» в

інтерпретації роману Мері Шеллі. Дніпро, XV Філологічні читання пам'яті Н. С. Шрейдер: «Література в дзеркалі літератури» ДНУ ім. Олеса Гончара, 2017. – С. 25.

2. Прищеп Т.В. Актуальные проблемы социализации студентов в высших учебных заведениях физкультурного профиля в процессе изучения иностранных языков. Чебоксари, Матеріали VII міжнародної науково-практичної конференції «Актуальні проблеми фізичної культури і спорту» - 2017. с. 618-623.

3. Прищеп Т.В. Особливості процесу оволодіння іноземними мовами студентами фізичної культури і спорту. Київ. Матеріали VI міжнародної науково-практичної конференції: «Актуальні проблеми вищої професійної освіти» - 2018. с. 39.

4. Прищеп Т.В. Формування іншомовної комунікативної компетенції студентами фізичної культури і спорту. Бердянськ, Матеріали VI міжнародної науково-практичної інтернет-конференції: «Наука III тисячоліття: пошуки, проблеми, перспективи розвитку» - 2018, с. 262-263.

5. Прищеп Т.В. Recognition of E-sport as «real» sport. Tallinn, Multidisciplinary Journal Refereed & Reviewed Journal, Estonia, – 2018. p. 35–37.

6. Прищеп Т.В. Можливості використання дистанційної форми навчання для студентів немовних спеціальностей. Соціально-гуманітарний вісник. - 2019. - Вип. 26-27. - С. 67. - Режим доступу: <http://nbuv.gov.ua/UJRN/>

7. Прищеп Т.В. Важливість мотивації у студентів немовних спеціальностей під час

							вивчення іноземної мови. Конференції. «Актуальні проблеми викладання іноземних мов для професійного спілкування». Дніпро. 2019. С. 16-17.
364529	Пешук Людмила Василівна	Професор, Основне місце роботи	Хімічний факультет	Диплом спеціаліста, Херсонський сільськогосподарський інститут ім. О.Д. Цюрупи, рік закінчення: 1987, спеціальність: Зооінженерія, Диплом доктора наук ДД 001239, виданий 12.04.2000, Атестат професора 12ПР 004377, виданий 19.10.2006, Атестат старшого наукового співробітника (старшого дослідника) АС 001051, виданий 09.02.2000	26	Логістика в індустрії харчування	Кафедра харчових технологій; НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. Умов становить 12 результатів, з яких щодо профілю дисциплін: 2 публікації у НМ базах Scopus, 5 у WebofScience (Peshuk L., Gorbach O., Galenko O., Vovk L. Efficiency of using the animal protein complex in the technology of cooked sausage // Food Science and Technology. – 13(1). 2019. – P. 122-129 (видання, цитується у WebofScience); більше 5 фахових статей (Пешук Л.В., Москалюк О.Є, Радзівська І.Г., Гащук О.І. Аналіз жирнокислотного складу м'ясних паштетів // Наукові праці НУХТ – К.: НУХТ, 2018. – Т. 24, №5. – С. 195–202. (фахове видання, цитується у Index Copernicus), 2 підручника та 1 монографія, більше 10 тез доповідей, наукове керівництво з здобувачами, які отримали науковий ступінь; член НМК Міністерства освіти і науки України з харчових технологій та інженерії 051701. З 2019 року - експерт з акредитації освітніх програм Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти напрямів 181 та 204, науковий керівник тем: 1. Розробка шляхів використання натуральних інгредієнтів в технології інноваційних м'ясних і м'ясомістких продуктів (ДР №0115U006057) 2. Розробка технології імпортозамісних білкових продуктів з

вторинної сировини тваринного походження (ДР № 0115U006058)
3. Наукове обґрунтування технології м'ясопродуктів нового покоління для оздоровчо-профілактичного харчування (ДР № 0115U006059)
4. Розробка і впровадження новітніх ресурсозберігаючих технологій переробки білкової сировини для імпорто-заміщення продуктів спеціального призначення (ДР № 0115U000375)
5. Розробка інноваційних технологій м'ясних продуктів сировиною нутрієнтноадекватних оздоровчо-профілактичному та геродієтичному харчуванню (ДР № 0113U001426)
Член редколегії наукового журналу «Харчова промисловість»; Член спеціалізованої ради Д 26.058.03 по захисту докторських і кандидатських дисертацій (при НУХТ) за спеціальностями 05.18.04 і 03.00.20. (технічні науки)
- Член спеціалізованої ради Д 26.058.07 по захисту докторських і кандидатських дисертацій (при НУХТ) за спеціальностями 05.18.06, 05.18.13 і 05.18.16 (технічні науки); 6 патентів, 5 методичних розробок; Керівник наукового гуртка «Магістр» (2015-2019); -член державного комітету з питань технічного регулювання та споживчої політики «Технічний комітет стандартизації: «Молоко, м'ясо та продукти їх переробки» ТК 140 - член Центральної галузевої дегустаційної комісії Національної асоціації виробників м'яса і м'ясних продуктів
Приймала участь в телевізійному проекті «Якість життя»; досвід

							науково-педагогічної роботи за спеціальністю 26 років, усього на посадах НПП – 26 років;
--	--	--	--	--	--	--	--

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначено му стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
<i>ПРН 1. Знати передові концепції науково-дослідної діяльності та/ або професійної діяльності в галузі харчових технологій й обирати відповідні методи досліджень.</i>	<input type="checkbox"/>	Курсова робота	Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Графічний контроль; Індивідуальне опитування; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Диф. залік
		Методологія та організація наукових досліджень	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Експрес-контроль на лекціях (усний контроль, тестовий контроль, письмовий контроль); Контрольне тестування; Практичні роботи; Індивідуальні завдання; Екзамен
		Технологічна експертиза безпеки харчової продукції	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Контрольне тестування; Лабораторні роботи; Індивідуальні завдання; Екзамен
		Контроль виробництва харчової продукції та ХАССП (НАССР)	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Контрольне тестування; Лабораторні роботи; Індивідуальні завдання; Диф. Залік
		Виробнича практика: переддипломна	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Графічний контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Диф. залік
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Графічний контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Захист кваліфікаційної роботи
<i>ПРН 2. Мати навички пошуку, оброблення та аналізу інформації з вітчизняних та зарубіжних джерел,</i>	<input type="checkbox"/>	Методологія та організація наукових досліджень	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Експрес-контроль на лекціях (усний контроль, тестовий контроль, письмовий контроль); Контрольне тестування; Практичні роботи;

<i>кваліфіковано відобразити й презентувати результати наукової та професійної діяльності (у тому числі іноземною мовою) із застосуванням сучасних інформаційних технологій</i>				Індивідуальні завдання; Екзамен
		Іноземна мова професійного спілкування	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; Диф. Залік
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Графічний контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Захист кваліфікаційної роботи
		Виробнича практика: переддипломна	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Графічний контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Диф. залік
<i>ПРН 3. Ініціювати, визначити мету, формулювати завдання та обирати шляхи проведення комплексних досліджень та інноваційний розробок в галузі харчових технологій.</i>	<input type="checkbox"/>	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Графічний контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Захист кваліфікаційної роботи
		Методологія та організація наукових досліджень	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Експрес-контроль на лекціях (усний контроль, тестовий контроль, письмовий контроль); Контрольне тестування; Практичні роботи; Індивідуальні завдання; Екзамен
		Інноваційні технології харчових продуктів	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Контрольне тестування; Лабораторні роботи; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Індивідуальні завдання; Екзамен
<i>ПРН 5. Вміти адаптувати теоретичні положення та методичний інструментарій, викладений у спеціальній літературі, до сучасних технологічних вимог виробництва харчової продукції.</i>	<input type="checkbox"/>	Моделювання технологічних процесів харчових виробництв	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Контрольне тестування; Лабораторні роботи; Індивідуальні завдання; Диф. залік
		Методологія та організація наукових досліджень	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Експрес-контроль на лекціях (усний контроль, тестовий контроль, письмовий контроль); Контрольне тестування; Практичні роботи; Індивідуальні завдання; Екзамен
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Графічний контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Захист кваліфікаційної роботи
		Виробнича практика:	Словесні методи (лекції,	Графічний контроль;

		переддипломна	дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Диф. залік
		Курсова робота	Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Графічний контроль; Індивідуальне опитування; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Диф. залік
<i>ПРН 6. Вміти складати та науково обґрунтовувати основні положення логістичної системи для підприємств в індустрії харчування; прогнозувати та розраховувати максимальний ефект надійного функціонування логістичних систем з мінімальними витратами;</i>	<input type="checkbox"/>	Логістика в індустрії харчування	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування; Практичні роботи; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Індивідуальні завдання; Екзамен
<i>ПРН 7. Вміти діагностувати технологію харчової продукції як цілісні технологічні системи, спрямовані на вдосконалення існуючих та розробку більш ефективних інноваційних технологій та оптимізацію виробничих процесів.</i>	<input type="checkbox"/>	Інноваційні технології харчових продуктів	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Контрольне тестування; Лабораторні роботи; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Індивідуальні завдання; Екзамен
		Виробнича практика: переддипломна	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Графічний контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Диф. залік
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Графічний контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Захист кваліфікаційної роботи
<i>ПРН 8. Знати напрями державного регулювання в індустрії харчування, порядок оформлення плану НАССР та впровадження даної системи у виробництво.</i>	<input type="checkbox"/>	Контроль виробництва харчової продукції та ХАССП (НАССР)	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Контрольне тестування; Лабораторні роботи; Індивідуальні завдання; Диф. Залік
<i>ПРН 9. Знати основні вимоги до продовольчої сировини й продуктів харчування з точки зору</i>	<input type="checkbox"/>	Технологічна експертиза безпечності харчової продукції	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Контрольне тестування; Лабораторні роботи; Індивідуальні завдання; Екзамен

<p>забезпечення їхньої якості й безпеки для людини; види забруднювачів сировини та харчових продуктів, їх зміни у ході технологічного процесу під впливом різних факторів і розуміння загальних закономірностей таких перетворень.</p>		<p>Контроль виробництва харчової продукції та ХАССП (НАССР)</p>	<p>Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).</p>	<p>Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Контрольне тестування; Лабораторні роботи; Індивідуальні завдання; Диф. Залік</p>
<p>ПРН 10. Вміти використовувати на практиці отримані знання для рішення конкретних завдань по забезпеченню якості й безпечності харчової продукції, у тому числі з додаванням харчових та дієтичних добавок.</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Розробка нових харчових продуктів функціонального призначення</p>	<p>Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).</p>	<p>Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Контрольне тестування; Лабораторні роботи; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Диф. Залік, Екзамен</p>
		<p>Технологічна експертиза безпечності харчової продукції</p>	<p>Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).</p>	<p>Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Контрольне тестування; Лабораторні роботи; Індивідуальні завдання; Екзамен</p>
		<p>Інноваційні технології харчових продуктів</p>	<p>Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).</p>	<p>Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Контрольне тестування; Лабораторні роботи; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Індивідуальні завдання; Екзамен</p>
		<p>Контроль виробництва харчової продукції та ХАССП (НАССР)</p>	<p>Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).</p>	<p>Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Контрольне тестування; Лабораторні роботи; Індивідуальні завдання; Диф. Залік</p>
		<p>Курсова робота</p>	<p>Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).</p>	<p>Графічний контроль; Індивідуальне опитування; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Диф. залік</p>
		<p>Підготовка та захист кваліфікаційної роботи</p>	<p>Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).</p>	<p>Графічний контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Захист кваліфікаційної роботи</p>
<p>ПРН 11. Розуміти організаційну структуру підприємств індустрії харчування, питання комунікаційної логістики та професійної етики, способи постачання</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Логістика в індустрії харчування</p>	<p>Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).</p>	<p>Усний контроль; Тестовий контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування; Практичні роботи; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Індивідуальні завдання; Екзамен</p>

<p><i>продукції.</i> ПРН 4. <i>Вміти удосконалювати існуючі та розробляти нові види харчової продукції функціонального призначення із заданим хімічним складом; визначати показники якості та суть методів їх визначення; давати комплексну оцінку якості та конкурентоспроможності.</i></p>	<input type="checkbox"/>	<p>Розробка нових харчових продуктів функціонального призначення</p>	<p>Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).</p>	<p>Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Контрольне тестування; Лабораторні роботи; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Диф. Залік, Екзамен</p>
		<p>Моделювання технологічних процесів харчових виробництв</p>	<p>Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).</p>	<p>Усний контроль; Тестовий контроль; Контрольне тестування; Лабораторні роботи; Індивідуальні завдання; Диф. залік</p>
		<p>Інноваційні технології харчових продуктів</p>	<p>Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).</p>	<p>Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Контрольне тестування; Лабораторні роботи; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Індивідуальні завдання; Екзамен</p>
		<p>Підготовка та захист кваліфікаційної роботи</p>	<p>Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).</p>	<p>Графічний контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Захист кваліфікаційної роботи</p>
		<p>Виробнича практика: переддипломна</p>	<p>Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).</p>	<p>Графічний контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Диф. залік</p>