

# ВІДОМОСТІ ПРО САМООЦІНЮВАННЯ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

## «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

### Загальні відомості

#### Інформація про ЗВО

Реєстраційний номер ЗВО (ВСП ЗВО) у ЄДЕБО	111
Повна назва ЗВО	Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара
Ідентифікаційний код ЗВО	02066747
ПІБ керівника ЗВО	Поляков Микола Вікторович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	<a href="http://www.dnu.dp.ua">http://www.dnu.dp.ua</a>
ВСП ЗВО	
Повна назва ВСП ЗВО	
Ідентифікаційний код ВСП ЗВО	
ПІБ керівника ВСП ЗВО	
Посилання на офіційний веб-сайт ВСП ЗВО	

#### Загальна інформація про освітню програму, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	23648
Назва ОП	Харчові технології
Реквізити рішення про ліцензування спеціальності на відповідному рівні вищої освіти	Наказ МОН від 23.11.2017р. №285-л, протокол Ліцензійної комісії від 23.11.2017р. №75/2
Цикл (рівень вищої освіти)	Магістр
Галузь знань, спеціальність та (за наявності) спеціалізація	18 Виробництво та технології 181 Харчові технології
Структурний підрозділ, що забезпечує реалізацію ОП	Хімічний факультет
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	-
Мова (мови) викладання	українська
ПІБ та посада гаранта ОП	Кондратюк Наталія Вячеславівна, завідувач кафедру харчових технологій

## Загальні відомості про ОП, історію її розроблення та впровадження

Випускова кафедра харчових технологій хімічного факультету ДНУ започаткувала освітню діяльність у 2004 році. Перший набір здобувачів вищої освіти було здійснено у 2005 році і до 2013 року кафедра була випусковою тільки за першим освітнім рівнем. Отримавши ліцензію на підготовку спеціалістів, у 2014 році було здійснено перший випуск спеціалістів за спеціальністю 7.05170112 Технологія харчової продукції. До 2017 року кафедра готувала бакалаврів та спеціалістів. Кадрові зміни на той момент не дозволили своєчасно отримати ліцензію на випуск магістрів, і вже після зміцнення кадрового складу, 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, оснований на інноваційному мисленні. В даний час у регіоні є гостра потреба в кадрах високої кваліфікації, що володіють знаннями кількох напрямів: управлінського, організаційного, проектувального та 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 педагогічної та наукової складової як принцип побудови навчального плану підготовки магістрів; формування професійних компетенцій в межах навчальних дисциплін, наукових досліджень та реальних проектів з центральними регіональними промисловцями; застосування результатів моніторингу потреб регіонального та державного ринку праці у сфері харчових технологій та актуалізація змісту навчальних дисциплін.

### Поля для завантаження загальних документів:

<i>Назва/опис документа(ів)</i>	<i>Поле для завантаження документів</i>
*Освітня програма	<a href="#">181 ОПП Харчові технології магістр.pdf</a>
*Навчальний план за ОП	<a href="#">Навчальний план 2019 маг_181.pdf</a>
Рецензії та відгуки роботодавців	<a href="#">лист подяка Гудвил.pdf</a>

## **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 виробництва та підприємства. Визначена ціль ОП повністю відповідає вимогам за другим (магістерським) рівнем та 8 рівнем Національної рамки кваліфікації.

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](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 вимагають активізувати грантову діяльність та програми міжнародних стажувань (див. «Перспективний план розвитку ДНУ на 2019-2025 роки» (<http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/Perspektivniy%20plan-2019-2025.doc>)).

### **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.

Плануємо публічно обговорювати усі наступні зміни до ОПП з урахуванням також й пропозицій здобувачів вищої освіти для покращення якості програми й відповідності її сучасним вимогам ринку праці.

- роботодавці

Існуючий варіант ОП у цілому задовольняє вимоги та запити стейкхолдерів-роботодавців, про що свідчать листи-підтримки та відгуки у профілі кафедри на платформі LinkedIn. 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 ОП був включений єдиний логічно пов'язаний блок дисциплін:

Обов'язкові компоненти: Інноваційні ресторани технології; Сертифікація та ліцензування продукції та послуг ресторанного господарства; Моделювання технологічних процесів харчових виробництв;

Вибіркова компонента: Методологія конструювання харчових продуктів, Розробка нових харчових продуктів.

- академічна спільнота

Протягом останніх років відбулася суттєва зміна цілей навчання при підготовці фахівців у галузі з харчових технологій. У галузевому державному стандарті 2009 р. термін "інновації" був відсутній. Основною метою навчання була адаптація здобувачів вищої освіти до трансформацій в галузі. Після обміну досвідом із іноземними колегами та партнерами стало зрозумілим, що інновації повинні полягати не у збагаченні існуючих продуктів, а у новітніх способах їх виробництва. Необхідно було швидко переорієнтувати студентів з положень та вимог, що висувалися для організації "громадського харчування" до нових стандартів для "ресторанного господарства". На сьогодні, розширення кількості закладів ресторанного господарства, їх концепцій, напрямів діяльності та спектру послуг висувають до професіоналів суттєві вимоги, однією з яких є робота у невизначених, але швидко еволюціонуючих умовах. Тому в ОП і було введено дану ціль, як ключову.

- інші стейкхолдери

Стейкхолдерами ОП також є органи місцевої влади, а саме: з 2018 року у м. Дніпро діє популярний проект від міського голови "Університет третього віку", до якого був залучений доцент кафедри Кондратюк Н.В., один з найкращих лекторів ЗВО Придніпров'я, визнаний у світі експерт з інновацій у сфері виробництва харчової продукції оздоровчої дії. Під час лекторіїв, що тривають вже другий рік поспіль і охоплюють усі районні територіальні центри

соціальної допомоги та пункти проведення лекцій для людей третього віку, було визначено низку глобальних проблем харчування літніх людей, що стало частиною завдань на виробничу дипломну практику і увійшло у завдання дипломних робіт магістрів 2020 року випуску. У зв'язку з глобальною проблемою діабету 2 типу та раннього старіння були створені робочі групи стейкхолдерів НПП, студентів та роботодавців з реалізації проектів по розробці методики збалансованого харчування та проектуванні технологічних процесів з виробництва харчової продукції оздоровчої дії. Про результати життєвих циклів проектів є звіти в УкрІНТЕІ, НДЧ ДНУ, презентації та дипломи на Всеукраїнських конкурсах студентських наукових робіт, інших наукових конкурсах, конференціях, форумах (у тому числі м. Харбін, Китай), саміті (м. Нінбо, Китай), симпозиумі Інституту проблем ендокринології (м. Харків) довідки участі у виставках різного рівня, інформація у ЗМІ щодо участі у фестивалях науково-технічної творчості BestRoboFest, TechFest, Космік, Дні науки ДНУ, Innovation Market тощо.

**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, проте попит на якісні продукти харчування середньої цінової категорії перевищує пропозиції. Окрім того зростає кількість закладів ресторанного господарства для населення з середнім прибутком. 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 Стратегією розвитку Дніпропетровської області на період до 2020 р. (далі СРДО 2020) (Дод. ріш. обл. ради від 26.09.2014 р. № 561-27/VI

<https://adm.dp.gov.ua/storage/app/media/uploaded-files/rozvitku-dnipropetrovskoi-oblasti-na-period-do-2020-roku.pdf>) були сформовані цілі та ПРН ОП:

ПРН 1, 2, 3, 11, 12, 13, 15, 16 відповідають Завданню 1.3.1 СРДО 2020;

ПРН 11, 12, 13, 20 - Завданню 2.1.1;

ПРН 1, 2, 3, 4 - Завданню 4.1.1.

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» (далі ЦСРД 2030) (Регіональна доповідь 2018 р. )

<https://www.ua.undp.org/content/dam/ukraine/docs/SDGreports/%D0%A0%D0%B5%D0%B3%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B0%20%D0%B4%D0%BE%D0%BF%D0%BE%D0%B2%D1%96%D0%B4%D1%8C%20%D0%94%D0%BD%D1%96%D0%BF%D1%80%D0%BE.pdf>

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.

**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, нажаль не мають відповідних високо досвідчених фахівців для викладання обов'язкових компонент циклу загальної підготовки, зокрема, дисципліни ОК 2.3 та ВК 4. 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 (за наявності)**

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

**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?**

Інтегральна компетентність визначена програмою за змістом повністю відповідає вимогам за другим (магістерським) рівнем та 8 рівнем Національної рамки кваліфікації (далі НРК): «Здатність розв'язувати складні задачі та практичні проблеми в галузі харчових технологій, що передбачає проведення досліджень і здійснення інновацій та характеризується невизначеністю умов і вимог».

Відповідність ПРН вимогам Національної рамки кваліфікацій:

Вимозі НРК "Розв'язання складних задач та практичних проблем в галузі харчових технологій" відповідають такі ПРН: 7, 12, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 22, 23, 24, 25;

Вимозі "Проведення досліджень" - ПРН: 1, 2, 3, 4, 13;

Вимозі "Здійснення інновацій" - ПРН: 8, 11, 13, 19.

## **2. Структура та зміст освітньої програми**

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?	90
Яким є обсяг освітніх компонентів (у кредитах ЄКТС), спрямованих на формування компетентностей, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти (за наявності)?	63
Який обсяг (у кредитах ЄКТС) відводиться на дисципліни за вибором здобувачів вищої освіти?	27

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

Зміст ОП у повній мірі відповідає предметної області за спеціальністю. Перелік обов'язкових дисциплін та комплекс вибіркових дисциплін, що пропонується здобувачеві вищої освіти за ОП має професійну спрямованість і відповідає як об'єкту вивчення так і теоретичному змісту навчання за спеціальністю.

1. Оптимізація технологічних процесів, прикладні аспекти інноваційних харчових технологій, технологія виробництва харчової продукції вивчається на основі:

*а) обов'язкових компонент:*

ОК 1.2, ОК 1.4, ОК 2.2, ОК 2.4, ОК 2.5.

*б) та додатково за рахунок вибіркових дисциплін:*

ВК 1, ВК 2, ВК 3, ВК 4.

2. Базові поняття та теоретичні основи дослідницько-інноваційної діяльності формуються:

*а) на основі обов'язкових компонент:*

ОК 1.1, ОК 2.7, ОК 2.6, ОК 2.8.

*б) та додатково за рахунок вибіркових дисциплін:*

ВК 2.

3. Методи і форми навчання вивчаються:

*на основі вибіркових дисциплін:*

ОК 2.3.

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

Слід зазначити, що на хімічному факультеті ДНУ і, зокрема, на кафедрі харчових технологій, є увесь необхідний інструментарій та обладнання для проведення якісного освітнього процесу за спеціальністю 181 Харчові технології".

Практичні навички, що отримує здобувач вищої освіти за другим ОР спеціальності 181 Харчові технології у ході виробничої переддипломної практик, дозволяють у повній мірі виконати завдання дипломної роботи і, у подальшому, вирішувати складні питання, що виникають під час виробництва харчової продукції на підприємствах та у ресторанному

господарстві; приймати самостійні правильні рішення.

Перелік навчальних дисциплін дозволяє досягти інтегральну компетентність даної освітньої програми, а їх хронологія вивчення, позначена у навчальному плані, має логічну послідовність. Перелік тем навчальних дисциплін дозволяє досягти окреслені програмні результати навчання для присвоєння кваліфікації "Магістр з харчових технологій".

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

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

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

7.2. Вибіркові навчальні дисципліни, введені Університетом до освітньої програми підготовки й унесені до індивідуального навчального плану здобувача вищої освіти, є обов'язкові для вивчення.

Здобувач вищої освіти має право на вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною освітньою програмою та робочим навчальним планом, в обсязі, що становить не менше, ніж 25% загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для цього рівня вищої освіти.

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

Основним інструментом формування такої траєкторії є вибіркові дисципліни.

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

Обрання здобувачем вищої освіти (далі ЗдВО) навчальних дисциплін із циклу вільного вибору здійснюється згідно Положення ... (прот. № 5 від 25.10 2018 р., Наказ № 303 від 01.11.18 р.)

[http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_Vybirkovi\\_discipliny\\_2018.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Vybirkovi_discipliny_2018.pdf)

ЗдВО і пропонується реалізувати свій вибір так:

Із вибіркової складової освітньої програми, за якою ЗдВО навчається:

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

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

- кількість ЗдВО, які зробили однаковий вибір, є меншою за відповідні встановлені ДНУ мінімуми;
- наслідком вибору навчальної дисципліни є перевищення встановленого максимуму кількості навчальних дисциплін, які ЗдВО може опанувати одночасно, та/або кількості



підсумкових (семестрових) форм контролю;

- наслідком вибору навчальної дисципліни є формування академічної заборгованості через відсутність необхідного рівня вхідних знань і вмінь;

- кількість ЗдВО, які здійснили однаковий вибір, є більшою за відповідні встановлені ДНУ максимумами (якщо це передбачено Правилами прийому до ДНУ у відповідному році).

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

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

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

ЗдВО другого (магістерського) рівня (перший курс) здійснюють запис щодо вивчення навчальних дисциплін вільного вибору після зарахування до ДНУ до 25 серпня у деканаті факультету (центру).

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

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

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

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

Практична підготовка ЗВО за ОП «Харчові технології» виконується у формі Виробничої практики: переддипломної (ОК 2.6). Проведення практичної підготовки здійснюється згідно п. 3.2.4 Положення (прот. № 5 від 25.10.2018 р.), за яким ЗдВО оволодівають сучасними методами та формами організації праці, формують професійні вміння і навички, збирають фактичний матеріал для виконання дипломної роботи.

[http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_Praktichna\\_pidgotovka\\_2018.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Praktichna_pidgotovka_2018.pdf)

ДНУ у співпраці із роботодавцями та випускниками ретельно підходить до визначення змісту практик. Практика ОК 2.6 проходить на харчових підприємствах (базах практики). Підставою для проходження практики є навчальний план та попередньо складені угоди з підприємствами. Кількість годин на проходження ОК 2.6 для ЗдВО за другим ОР даної спеціальності, прописана у навчальному плані (270 год) є мінімальною 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 1, ЗК 2, ЗК 3, ЗК 5, ЗК 6, ЗК 8, ФК 8.

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**

Основні соціальні навички здобувач вищої освіти набуває зазвичай при навчанні на першому (бакалаврському) рівні. Відповідність компетенцій ОП «Харчові технології» на другому (магістерському) рівні до соціальних навичок наведена нижче:

**Комунікація:** ЗК 9 (ОК 1.3, ОК 2.3); ЗК 14 (ОК 1.1, ОК 2.3), ФК 17 (ОК 1.1, ОК 2.7, ОК 2.8);  
**Лідерство:** ЗК 9 (ОК 1.3, ОК 2.3); ЗК 10 (ОК 2.5, ВК 2);  
**Здатність брати на себе відповідальність:** ЗК 5 (ОК 1.1, ОК 2.2, ОК 2.5, ОК 2.6, ОК 2.7, ОК 2.8, ВК 1, ВК 2, ВК 4); ЗК 5 (ОК 1.1, ОК 1.2, ОК 2.1, ОК 2.4, ОК 2.6); ЗК 12 (ОК 1.2, ОК 1.3);  
**Вміння полагоджувати конфлікти:** ЗК 13 (ОК 1.2, ОК 1.3); ФК 13 (ВК 4);  
**Здатність працювати в критичних умовах:** ЗК 5 (ОК 1.1, ОК 2.2, ОК 2.5, ОК 2.6, ОК 2.7, ОК 2.8, ВК 1, ВК 2, ВК 4); ЗК 12 (ОК 1.2, ОК 1.3);  
**Вміння працювати в команді:** ЗК 9 (ОК 1.3, ОК 2.3); ЗК 12 (ОК 1.2, ОК 1.3);  
**Тайм-менеджмент:** ФК 1 (ОК 2.1, ОК 2.7);  
**Вчасне виконання поставлених завдань:** ЗК 13 (ОК 1.2, ОК 1.3);  
**Здатність логічно та критично мислити:** ЗК 2 (ОК 1.1, ОК 1.4, ОК 2.5, ОК 2.6, ВК 2, ВК 4); ФК 3 (ОК 2.2, ОК 2.5, ВК 2, ВК 3, ВК 4); ФК 6 (ОК 1.1, ОК 2.2, ОК 2.5, ВК 2); ФК 12 (ОК 2.2, ОК 2.5, ВК 3);  
**Здатність самостійно приймати рішення:** ЗК 5 (ОК 1.1, ОК 2.2, ОК 2.5, ОК 2.6, ОК 2.7, ОК 2.8, ВК 1, ВК 2, ВК 4); ЗК 6 (ОК 1.1, ОК 1.2, ОК 2.1, ОК 2.4, ОК 2.6); ФК 6 (ОК 1.1, ОК 2.2, ОК 2.5, ВК 2); ФК 12: (ОК 2.2, ОК 2.5, ВК 3);  
**Креативність:** ЗК 7 (ОК 1.1, ОК 2.1, ОК 2.4, ОК 2.5, ОК 2.7, ВК 2).

**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 60...75% від обсягу навчального часу, відведеного для вивчення конкретної дисципліни. Три дисципліни майже сягають нижньої межі нормативу (55%) і потребують виправлення. Курсова, практика та виконання дипломної роботи теж відносяться до СР, але проводяться під керівництвом НПП кафедри.

Форми СР та умови їх виконання прописані у п. 9.4 Положення ...  
[http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_Osvit\\_procen\\_2017.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Osvit_procen_2017.pdf)

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

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

СР забезпечують системою навчально-методичних засобів, передбачених для вивчення навчальної дисципліни: Методичні матеріали для СР здобувачів вищої освіти передбачають можливість самоконтролю. Для СР рекомендують також відповідну наукову

та фахову монографічну й періодичну літературу.

СР здобувач вищої освіти може виконувати у зручних для нього місцях. Графік доводять до відома здобувачів вищої освіти на початку поточного семестру. На 90% здобувачі задоволені застосовуваними підходами, оскільки крім того мають можливість отримувати он-лайн консультації від викладачів.

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

Дуальна форма освіти за спеціальністю 181 Харчові технології у ДНУ не запроваджена.

### **3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання**

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

[http://www.dnu.dp.ua/view/normatyvna\\_baza](http://www.dnu.dp.ua/view/normatyvna_baza)

**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 іспиту 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](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 вищих навчальних закладів;

- поновлюються на навчання в університеті після відрахування;

- продовжують навчання в університеті після академічної відпустки або залишені на повторний курс навчання;

- не менше року здобувають ступінь бакалавра в університеті та приймаються на навчання на другому курсі за іншою формою навчання для здобуття ступеня бакалавра з

іншої спеціальності;

- здобули ступінь бакалавра, магістра, освітньо-кваліфікаційний рівень спеціаліста та приймаються на навчання в університеті для здобуття ступеня бакалавра з іншої спеціальності (спеціалізації).

**За Правилами прийому на навчання до ДНУ у 2019 р.:**

<http://www.dnu.dp.ua/docs/vstup/2019/Pravyla%20pryiomu%20DNU%202019.pdf>

Особа може вступити до університету для здобуття ступеня магістра на основі ступеня бакалавра, магістра, здобутого за іншою спеціальністю, за умови успішного проходження додаткового вступного випробування з урахуванням середнього балу відповідного додатка до диплома. У разі вступу на навчання за освітнім рівнем магістра до індивідуального навчального плану такої особи можуть бути включені додаткові обов'язкові навчальні компоненти.

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

Усі здобувачі вищої освіти, що навчаються за ОП «Харчові технології» другого освітнього рівня (магістерського), навчалися у бакалавраті ДНУ.

**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 вступних 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, вступних звільняється від складання вступного іспиту з іноземної мови та отримує найвищий бал.

Найближчим часом кафедрою харчових технологій, як однією з лідируючих у ДНУ по здобуткам студентського наукового товариства, планується внести пропозиції щодо врахування результатів навчання у наукових гуртках та проблемних групах, положення про дію яких було затверджено в ДНУ (прот. № 7 від 20.12.2018 р., Наказ № 16 від 21.01.2019 р.).

[http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_Stud\\_nauk\\_gurtok\\_DNU.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Stud_nauk_gurtok_DNU.pdf).

Тобто надання балів за результати наукової діяльності, як однією з видів ініціатив неформальної освіти. Бали планується нараховувати за якість та кількість наукових публікацій, у тому числі з підвищеним коефіцієнтом у разі публікації іноземною мовою та/або одноосібною у фаховому виданні. Крім того планується враховувати перемоги у всеукраїнських студентських конкурсах наукових робіт та всеукраїнських студентських олімпіадах, інших конкурсах або змаганнях, які підтверджують наукову діяльність вступників до магістратури.

**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 іспит з іноземної мови

(англійської) екзаменаційній комісії у складі НПП кафедри іноземних мов для інженерно-технічних та природничих спеціальностей ДНУ.

#### 4. Навчання і викладання за освітньою програмою

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

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

Оцінка якості освоєння ОП включає поточний і підсумковий контроль знань і підсумкову атестацію. Поточне оцінювання на лекціях, семінарських, практичних, лабораторних заняттях (усне опитування або письмовий експрес - контроль. Виступи студентів при обговоренні питань, звіти про лабораторні роботи, контрольні роботи), тестовий контроль, звіти з практики, презентації, есе тощо. Підсумковий контроль – екзамен, диференційований залік або залік (оцінювання на підставі результатів поточного контролю). Атестація здобувачів вищої освіти за ОП - захист дипломної 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](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 працедавців, чітко сформовано систему підготовки фахівців, та стратегію підвищення якості освіти. Студенти як цільова аудиторія (споживачі освітніх послуг) мають можливості 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 очами 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 запровадження інновацій, що неможливо у разі повного слідування традиціям, звичаям і узвичаєнням. Креативність та інновація цінуються, якщо вони відповідають освітнім очікуванням студентів – головних споживачів освітніх послуг. Для уникнення конфлікту між академічною свободою та інституційною автономією на шляху реалізації ОП було використано такий спосіб реалізації прав викладачів на свободу слова і творчості і який не суперечить загальноприйнятим канонам освіти та статуту ДНУ. Для цього на початку навчального року викладачі складають робочі програми, НМКД, індивідуальні плани та обговорюють їх зміст на засіданнях кафедри і науково-методичної ради. Викладачі заслуховують рекомендації і за узгодженням обох сторін вносять їх до поточної документації. На початку кожного семестру (перші заняття) студентам пропонується обговорити форми, методи і засоби навчання, що відповідають кожній дисципліні освітньої програми. Викладач спілкується зі студентами, наводить пояснення та мотивацію своїй пропозиції. У разі надання студентами мотивованої аргументації щодо відмови запропонованих форм, методів навчання та оцінювання, викладач вносить певні зміни у робочу програму під запити студентів.

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

Інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів надається кожному здобувачу вищого рівня освіти на початку навчального року та на початку кожного семестру згідно Положення про організацію освітнього процесу в ДНУ (прот. № 4 від 26.10.2017р.). [http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_Osvit\\_proces\\_2017.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Osvit_proces_2017.pdf)

По кожній освітній компоненті інформація міститься у робочих програмах та інших додатках НМК дисциплін. На перших заняттях викладач-лектор ознайомлює здобувачів вищої освіти з цілями, змістом та очікуваними результатами навчання і переліком компетентностей за дисципліною, порядком, формами та критеріями оцінювання. Порядок, форми та критерії оцінювання у робочих програмах прописуються згідно Положення про організацію і проведення поточного та семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти ДНУ (прот. № 8 від 22.02.2018 р., Наказ № 224 від 31.08.2018 р. [http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_potoch\\_sem\\_kontr-2018.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_potoch_sem_kontr-2018.pdf)

Робоча програма є структурним елементом навчально-методичного комплексу навчальної дисципліни, який розробляється згідно Положення про навчально-методичні комплекси навчальних дисциплін ДНУ (прот. № 3 від 27.09.2018 р.)

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

Автори ОП цілком впевнені, що навчання на основі досліджень дозволяє розвивати у студентів креативне мислення, професійні навички, вміння критично аналізувати існуючі ідеї, теорії й гіпотези та успішно самореалізуватися в умовах праці та соціуму. Інтеграція досліджень у освітній процес за даною ОП здійснюється на критеріях моделі

Хейлі, зокрема такими способами: навчання, орієнтоване на дослідження (research-oriented learning) – акцентується увага на розвитку у студентів дослідницьких навиків і технік; навчання, кероване дослідженнями (research-led learning) – здійснюється огляд студентами результатів сучасних досліджень з певної дисципліни. Запропоновані способи дозволяють розробити ефективну стратегію поєднання навчання і досліджень у ході аудиторної чи самостійної роботи студентів, виходячи з пріоритетів вивчення ними дослідницьких процесів і проблем. У різних випадках студенти можуть бути активними (здійснюють дослідження самостійно чи під керівництвом) чи пасивними (обговорюють результати існуючих досліджень чи знайомляться з методами їх проведення) учасниками навчального процесу.

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

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

Слід зазначити, що студенти разом із викладачами плідно співпрацюють на наукових теренах і мають спільні здобутки та академічну активність, міжнародний досвід і співпрацю з представниками бізнес-структур. 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 освітніх компонентів на основі наукових досягнень і сучасних практик у відповідній галузі**

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

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

- проведення / участь у роботі навчально-методичних семінарів, семінарів-тренінгів та інших формах методичної роботи.

Все це відображено в індивідуальних планах викладачів.

На кафедрі проводяться методичні семінари. На Міжнародних конференціях відбувається спілкування з фахівцями інших закладів вищої освіти, підприємств, організацій, у тому числі і закордонних. Викладачами кафедри опубліковано низку методичних рекомендацій по вивченню навчальних дисциплін, проходженню практичної підготовки та ін. Значимим вважаємо той факт, що результати наукової роботи викладачів кафедри впроваджуються в освітній процес. Наприклад, результати дисертаційних досліджень Н.В. Кондратюк, Г.В. Новік, впроваджено у фахову підготовку магістрів за дисциплінами "Технологія харчової продукції функціонального призначення" та "Розробка нових харчових продуктів". Наукова діяльність доц. Стець Н.В. (гаранта ОП за І ОР бакалавр зі спеціальності 014.06 Хімія "Середня освіта") покладена в основу курсу "Методика викладання фахових дисциплін у вищій школі". Наукова діяльність доц. кафедри аналітичної хімії Сидорової Л.П. стала підґрунтям курсу "Методи контролю харчової продукції".

Напрями наукової роботи співробітників кафедри харчових технологій з теми «Наукове обґрунтування технологій харчових продуктів оздоровчого призначення» (реєстраційний номер № 0116U002210) впроваджено в освітній процес при складанні тем курсових та випускних кваліфікаційних робіт.

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

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

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

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

[http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_Akadem\\_mobilnist'.pdf](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 КЗ стейкхолдери-викладачі кафедри вбачають:

- рубіжний контроль - встановлення рівня знань та вмінь студентів з метою планування наступних етапів навчального процесу;
- поточний контроль - виявлення прогалин у навчанні окремих студентів з метою оптимізації процесу індивідуального навчання та мотивації студентів;
- семестровий контроль - визначення ступеня засвоєння студентами змісту навчання з метою переведення на наступний цикл навчання;
- випускна атестація студентів - встановлення фактичної відповідності знань та вмінь студента вимогам стандартів вищої освіти за кваліфікаційним рівнем - магістр.

В усіх вище перелічених випадках реалізується контролююча та діагностико-коригуюча функції.

При контролі навчального процесу можуть виконуватися й інші функції: навчальна, мотиваційно-стимулююча, організуюча та виховна тощо. Відповідність 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, 5, 7, 9, 14, 19, 20, 24, 25, 26.

**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 їхньої найшвидшої ліквідації. Головна роль при цьому приділяється формуванню у студентів творчого відношення до занять, їхнього активного прагнення вчитися у повну силу, розвивати свої здібності.

Відповідні ПРН: 13, 15, 16, 18, 22, 27.

**Організуюча функція** забезпечує систематичність та планомірність навчальної роботи студентів, активізує їхню 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: 2, 4, 8, 10, 12, 23, 26.

**Мотиваційно-стимулююча функція** підвищує прагнення студентів поліпшити свої результати навчання, оцінку з навчальної дисципліни, сприяє розвитку змагальності у навчанні.

Відповідні ПРН: 3, 6, 11, 17, 21.

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

Чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень забезпечується усними коментарями викладачів та прописана у робочих програмах. Усі форми та терміни оцінювання, а також питання, задачі та теми для підготовки до контрольних заходів, система рейтингового оцінювання також наведені у робочих програмах дисциплін, розміщених на сайті ДНУ (факультету, кафедри). Паралельно кожний викладач надсилає робочі програми по групах і впевнюється про їх отримання та ознайомлення.

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

**Яким чином і у які строки інформація про форми контрольних заходів та критеріїв оцінювання доводиться до здобувачів вищої освіти?**

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

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

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

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

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

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

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

[http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_Osvit\\_proces\\_2017.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Osvit_proces_2017.pdf)

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

[http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_potoch\\_sem\\_kontr-2018.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_potoch_sem_kontr-2018.pdf)

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

[http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_Ocinuvannya\\_zalysht\\_znan' 2018.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Ocinuvannya_zalysht_znan'2018.pdf)

4. 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 особи, яка здобуває ступінь магістра, здійснює екзаменаційна комісія, яку утворюють згідно наказу ректора ДНУ, після завершення особою теоретичної та практичної підготовки згідно Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та роботу екзаменаційної комісії ДНУ

[\(\[http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\\_Atestacia\\\_Ekz\\\_komisija\\\_2018.pdf\]\(http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\_Atestacia\_Ekz\_komisija\_2018.pdf\)\).](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. Кожній студент має право на перегляд оцінки і підвищення балів за рахунок додаткових завдань або можливості перескласти контрольну роботу з коефіцієнтом оцінювання 0,8. У разі отримання низьких балів за захід поточного контролю, за умови відсутності на занятті або невдалої підготовки за поважних причини (учать у конференції, олімпіаді, конкурсі, хвороба, надзвичайні сімейні обставини) студент може пройти захід повторно з коефіцієнтом оцінювання 1,0. У разі виникнення конфлікту інтересів контрольний захід проводиться повторно у присутності куратора групи та комісії з викладачів кафедри (у разі необхідності декану факультету). За груповим зверненням студентів до завідувача або декана, може відбутися заміна викладача лектора або асистента.

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

Процедури повторного проходження контрольних заходів прописані у п.9 Положення про організацію освітнього процесу в ДНУ([http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_Osvit\\_proces\\_2017.pdf](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](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_potoch_sem_kontr-2018.pdf)).

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

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

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

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](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 (прот. № 7 від 29.03.2018 р., Наказ № 133 від 04.05 2018р.) [http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_Plagiat\\_2018.doc](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Plagiat_2018.doc).

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

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

Процедура дотримання АД для ЗДВО ДНУ передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливим освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їх індивідуальних потреб і можливостей); 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 НПП 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 АД здобувачами освіти.

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

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

7 листопада 2018 року Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара підписав Договір про співпрацю № 07-11/2018 з ТОВ «Антиплагіат» ([Unicheck](http://www.unicheck.com)). 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](http://www.unicheck.com), бази даних та інші елементи, об'єкти інтелектуальної власності.

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

Використання системи Unicheck можливо тільки авторизованими користувачами.

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

Для перевірки текстів наукових праць відповідними програмними засобами університетом підписано угоди про співробітництво з компаніями ТОВ «Плагіат» та Skandy.

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

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

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

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

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

## **6. Людські ресурси**

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

Заміщення вакантних посад відбувається у відповідності з Положенням ДНУ (від 24 жовтня 2019р. протокол №5) [http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/Poriadok\\_konkurs\\_vidbir\\_NPP\\_2019.doc](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/Poriadok_konkurs_vidbir_NPP_2019.doc)

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

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

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

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

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

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

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

Науковий потенціал кафедри вже має дієві результати і планує їх збільшувати у напрямку формування ланкового зв'язку: освіта і наука – техніка і технології – виробництво та споживання.

Як свідчить міжнародний досвід науковців-інноваторів кафедри, виробництво стає більш зорієнтованим не на масового споживача, а на специфічні потреби окремих індивідів, тобто на невеликі за місткістю ринки. І на кафедрі є шляхи вирішення проблем технологічного стану промислових підприємств та їх адаптація під сучасні ринкові трансформації.

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

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

На кафедрі харчових технологій до освітнього процесу залучені НПП, які мають вдалий досвід роботи на підприємствах (доц. Луценко М.В., ас. Гончаренко І.П., ас. Супруненко К.Є., ас. Вієнко О.Ю.) або є учасниками бізнес-хабів та експертами міжнародного рівня по інноваційним проектам (доц. Кондратюк Н.В.). Періодично здобувачі вищої освіти кафедри мають можливість відвідати майстер-класи від ТОВ "Контакт" (сучасне устаткування для HoReCa та шеф-кухаря ГРК "GoodZone". Викладачі кафедри організують 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 кожні 5 років проходять стажування з підвищення кваліфікації через Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації.

У ДНУ підтримується проектна грантова діяльність на державному та міжнародному

рівнях. Викладачі ДНУ є постійними і очікуваними спікерами міжнародних та Всеукраїнських наукових і бізнес-івентів. У науково-дослідній частині ДНУ щодня оновлюється перелік оголошень і надсилає запрошення до участі у конференціях, стажуваннях, конкурсах наукових проєктів тощо.

Кафедра харчових технологій є лідером з участі у масових заходах від ДНУ, обладміністрації, міської ради, приватних івент-команд тощо.

Зокрема кафедра неодноразово приймала участь у ТехФестах 2017, 2018, 2019, Робофесті 2019, Космік 2019, Дні науки в Ботсаду 2019, Дні відкритих дверей (Палац Студентів ДНУ), Innovation Market 2017, Міжнародний форум LIM 2017, 2018, Міжнародних виставках у Китаї (м. Харбін, 2018), Міжнародному саміті експертів (м. Нінбо, Китай, 2018), вебінари, форум бізнес-хабу " Країни Перської затоки". Викладачі кафедри готують студентів для участі у кулінарних та кондитерських конкурсах регіонального, всеукраїнського та Міжнародного рівнів, наукових конкурсах студентських наукових робіт, олімпіадах з фахових дисциплін, конкурсах проєктів від Фондів Бориса Колесникова та Віктора Пінчука. Про це свідчать грамоти, дипломи, сертифікати викладачів та їх студентів і високий рівень наукових досягнень разом зі студентами.

### **Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності**

Однією з базових умов досягнення мети реалізації "Перспективного плану розвитку ДНУ на 2019-2025 рр." є впровадження в освітню діяльність нових форм та методів навчання.

Кожен викладач має індивідуальний план роботи, затверджений на засіданнях кафедри, в якому планується підвищення ділової та професійної майстерності, передбачено вивчення та впровадження в освітньо-виховний процес активних форм і методів навчання, інноваційних педагогічних технологій. Ці питання є предметом обговорення на засіданнях методичних рад та комісій факультетів. Підвищенню викладацької майстерності сприяють взаємовідвідування занять іншими викладачами та завідувачами кафедр. Відвідування проходять згідно затверджених графіків із подальшим спільним обговоренням.

У ДНУ беззаперечно підтримуються програми обміну та стажування за кордоном. Активно підтримуються існуючі та укладаються нові угоди про міжнародну співпрацю та партнерство між іншими ЗВО.

Постійно запрошуюються для обміну досвідом професори з зарубіжних університетів.

Нещодавно створений Дніпровський консорціум університетів, надав можливість викладачам обмінюватись досвідом у рамках спільних проєктів 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?** *кп*

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 компонента, 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?** *кп*

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 у колективах та формуванні особистості. Для протидії таким змінам у ДНУ постійно проводять моніторинг діяльності НПП (декани, завідувачі кафедр, органи студентського самоврядування), опитування студентів, анкетування "Рейтинг НПП очима студентів", тренінги психологічної служби тощо.

На кафедрі проводяться бесіди зі студентами для виявлення їх потреб та інтересів.



Тематика курсових і дипломних робіт складається із врахуванням інтересів ЗдВО, також, на підставі індивідуальних договорів, студенти можуть проходити практику на підприємствах, що їх цікавлять з метою подальшого працевлаштування. Усі НПП кафедри обговорюють методи навчання зі студентами. 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)**

МТБ освітнього процесу повністю пристосована для підготовки ЗдВО: відповідає санітарним нормам, вимогам правил пожежної безпеки, дотримано норми з охорони праці. Студенти своєчасно проходять інструктажі для отримання допуску для роботи комп'ютерних класів 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](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](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/Pravila_vnutr_rozporiadku-2016.doc)).

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

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

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

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

Здобувачів 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 (ЕОР).

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 тощо. 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 інвалідністю. 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 визначено, що програми стандарти освітньої діяльності у ДНУ розробляють для кожного кваліфікаційного рівня вищої освіти в межах кожної спеціальності зі створенням умов для осіб з особливими потребами, і вони 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 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](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/Pravila_vnutr_rozporiadku-2016.doc)).

За вказаними Правилами «забороняється будь-яка дискримінація у сфері праці та навчання...» (пункт 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 Сергєєва Василя Петровича – помічника ректора. Процедура розгляду скарг, пов'язаних з корупцією описана в Антикоруційній програмі ДНУ, затвердженій 07.02.2019 року Наказом ректора № 37. Для розгляду скарг стосовно корупційних правопорушень діють телефонні лінії та електронна скринька, а також прийом таких скарг в усній та письмовій формах уповноваженою особою.

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

Психологічна служба ДНУ активно діє проти усіх видів булінгу. Кожний куратор та

завідувач кафедру 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 на законодавчому рівні. 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](mailto:info@la-strada.org.ua) [www.la-strada.org.ua](http://www.la-strada.org.ua),  
[www.facebook.com/lastradaukraine](http://www.facebook.com/lastradaukraine)

- національну дитячу «гарячу лінію» (дзвінки безкоштовні):

0 800 500 225 або 116 111 (з мобільного)

[www.facebook.com/childhotline.ukraine/](http://www.facebook.com/childhotline.ukraine/)

- Он-лайн-консультації за адресою: [info@la-strada.org.ua](mailto: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 (прот. № 5 від 23.11.2017 р., Наказ № 317 від 29.11. 2017 р., п.3).

[http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_Jakist%20osvity\\_2017\(1\).pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Jakist%20osvity_2017(1).pdf)

**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 освітніх програм підготовки здобувачів вищої освіти.

З моменту розробки освітньої програми другого освітнього рівня (магістерського) за спеціальністю 181 Харчові технології особливих змін не відбулося, але уточнення і адаптація певних пунктів до чинних нормативних документів відбулися.

Так, мету освітньої програми, теоретичний зміст предметної області (основні поняття, концепції, принципи) було розширено на інноваційну складову.

З придбанням сучасних комп'ютерних засобів на факультет та сучасного устаткування на кафедрі, позиції ОП, що описують методи, методики та технології,

інструменти та обладнання були розширені такими поняттями, як "інноваційні" та "сучасні".

На інноваційну складову також було розширено основний фокус програми.

За результатами моніторингу результатів поточних та семестрових контрольних заходів, їх доповідей під час захисту курсових робіт, для здобувачів вищої освіти за другим ОР (магістерським), були внесені зміни до пункту 4 - Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання. А саме, розширено перелік професій, які дозволяють випускникам обіймати керівні посади на діючих підприємствах та керувати малими підприємствами без апарату управління.

До складу методів і форм навчання і засобів контролю знань також були внесені корективи з максимальним врахуванням студентськоцетристського навчання. Додано більше наочних методів та прикладів генерування нових креативних ідей з власного практичного досвіду викладачів. Під час вибору тематики лабораторних занять, курсових проєктів, дипломних робіт враховано глобальні проблеми регіону, міста у питаннях розробки технології харчових продуктів оздоровчого призначення.

**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**

На кафедрі харчових технологій ДНУ постійно та активно ведеться наукова діяльність зі студентами, у тому числі міжнародна. Студенти разом з викладачами приймають участь у багатьох програмах, проєктах, масштабних заходах різних фондів (Колесникова, Пінчука) від приватних осіб та органів місцевого самоврядування і керівництва ДНУ (Техфестах, Робофестах, Космік, виставках, конференціях, олімпіадах, конкурсах студентських наукових робіт тощо). Спільна участь дозволяє отримувати спільні думки і генерувати спільні бачення сучасного соціуму, науки та освіти. Єдиною рисою у всіх стейхолдерів даної освітньої програми простежується - патріотизм, бажання розвинути вітчизняний бізнес, оздоровити співвітчизників для укріплення економічного зростання міста, регіону та країни. Про це свідчать наукові та творчі здобутки кафедри. Висока студентська наукова та профорієнтаційна активність дозволила змінити тематику курсових, дипломних робіт, скорегувати теми лекцій та семінарських занять за обов'язковими та вибірковими освітніми компонентами циклу професійної підготовки; сконцентрувати словесні та наочні методи навчання на детальному розгляді прикладної діяльності викладачів кафедри та стейкхолдерів-роботодавців. Залучення до складу НПП кафедри випускників, дозволило змінити фокус ОП і зробити його унікальним і затребуваним. Про це свідчать результати наборів у 2019 р. за усіма існуючими на кафедрі формами навчання та зростаюча популярність спеціальності в Україні та світі.

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

Студентське самоврядування (далі СтС) у ДНУ діє згідно відповідного Положення ([http://www.dnu.dp.ua/docs/students/Polozhennya\\_pro\\_OSS\\_v\\_DNU\\_imeni\\_Olesya\\_Gonchara.doc](http://www.dnu.dp.ua/docs/students/Polozhennya_pro_OSS_v_DNU_imeni_Olesya_Gonchara.doc)). СтС здійснюється відповідно до Конституції України, законів України, інших актів законодавства, Статуту ДНУ, Положення про СтС ВНЗ та інших актів, прийнятих відповідно до нього.

СтС має право і надає можливість студентам самостійно вирішувати питання навчання і побуту, захищає їх права та інтереси, організує дозвілля, а також має невід'ємне право брати участь в управлінні ДНУ.

СтС:

- створює можливості для гармонійного інтелектуального і творчого розвитку студентства, сприяє соціально-громадській активності здобувачів вищої освіти;
- захищає права та інтереси студентів у відносинах із адміністрацією ДНУ, органами державної влади тощо;
- сприяє навчальній, науковій та творчій діяльності студентів шляхом підтримки участі у наукових та науково-творчих конкурсах, конференціях різного рівня тощо;
- залучає студентство до формування та реалізації державної і регіональної молодіжної політики, політики у сфері освіти та науки, виховання громадянського суспільства;
- створює умови для співробітництва зі СтС інших ВНЗ (наприклад під час проведення конференцій, олімпіад, хакатонів, масових заходів), громадськими та іншими неприбутковими організаціями (крім тих, діяльність яких має політичне чи релігійне спрямування) у чому покращує показники навчання, наукової активності та прагнення здобути вищу освіту за ОП.

## **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 щороку приймають участь у Днях Кар'єри, які проводяться у ДНУ, постійно спілкуються з керівниками ДНУ, деканами факультетів та завідувачами кафедр. Вносять пропозиції щодо покращення навчання через характеристики здобувачів вищої освіти, які проходили практику. Постійно запрошують студентів на вакантні посади для набуття досвіду роботи на підприємствах. На кафедрі харчових технологій та на хімічному факультеті разом із викладачами роботодавці приймають участь у Міжнародних самітах, форумах та фінансують студентські конференції і публікації, а також допомагають впроваджувати результати навчання на науковій діяльності у виробництво. Результатом спільної діяльності з роботодавцями є акти впровадження, участь у конференціях (спільні публікації, інформація щодо підтримки підприємствами зафіксовано у циркулярах конференцій). Роботодавці стимулюють наукову активність студентів під час організації експозон на масових заходах. Готують та надають зразки продукції, для проведення майстеркласів на масових заходах, про що свідчать поліграфічні матеріали, фото-та відеозвіти на сторінка кафедри, факультету, ДНУ у соцмережах та на сайті ДНУ тощо. Діляться досвідом про проблеми вітчизняних ринків та бізнесу і запрошують до спільного вирішення проблем.

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

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

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

Відділ формує бази даних з місць працевлаштування випускників. Для цього по факультетах збирають інформацію про працевлаштування випускників поточного року. Куратори намагаються постійно підтримувати зв'язок зі своїми студентами, що випустилися: проводять зустрічі, спілкуються у соцмережах, адже у більшості випадків потребується консалтингова допомога з робочих питань.

Поряд із завданням працевлаштування Відділ та кафедри ставлять наступні завдання: сприяти побудові кар'єри, розвитку навичок та якостей, які б підвищували їх конкурентоздатність на ринку праці, проводити моніторинг кар'єрних просувань колишніх випускників тощо.

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

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

У зв'язку з введенням у дію стандарту вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології за першим (бакалаврським) рівнем у 2018 році, де було затверджено вид атестації здобувачів вищої освіти за першим бакалаврським рівнем - кваліфікаційна робота, необхідним стало внесення змін до освітньої програми за I і, відповідно, за II ОР. Адже раніше за першим ОР здобувачі вищої освіти складали комплексний кваліфікаційний екзамен, а проектну роботу планувалося захищати на другому (магістерському) рівні. Для цього на другому рівні у складі обов'язкових компонент вивчалася дисципліна "Проектування підприємств з основами системи автоматизованого проектування і розрахунку". На сьогодні студенти-магістри не вивчають цю дисципліну на другому ОР. Її внесено на 4 курс першого освітнього рівня для кращої підготовки студентів щодо виконання кваліфікаційної роботи, яка містить проектувальну компоненту.

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

Система забезпечення якості у ДНУ відреагувала згідно наступної процедури:

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

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

Акредитація ОП за другим освітнім рівнем спеціальності 181 Харчові технології проводиться уперше. Проте, з моменту появи перших результатів зовнішнього забезпечення якості вищої освіти, були внесені відповідні зміни в ОП, про що свідчить хронологія затвердження таких змін.

На нашу думку, зовнішніми результатами, що забезпечують якість освіти за даною ОП, можна вважати такі:

1. З урахуванням того, що ЗдВО за другим (магістерським) рівнем зі спеціальності 181 Харчові технології виконуватимуть дипломну роботу, що містить науково-дослідницьку та інноваційну складові, а також у зв'язку із обов'язковою вимогою, прописаною у новоствореному стандарті бакалаврів з харчових технологій, передбачається захист кваліфікаційної роботи, що містить у собі фахові компоненти, пов'язані з проектуванням закладів харчування, дисципліну "Проектування підприємств з основами системи автоматизованого проектування і розрахунку" у складі обов'язкових компонент було замінено на дисципліну "Моделювання технологічних процесів харчових виробництв", що дозволить ЗдВО за другим магістерським рівнем отримати відповідні знання для розробки нових технологій створення харчової продукції під час виконання дипломної роботи.

2. Введення нової процедури акредитації ОП зі зміненими фокусами та цілями також стало чинником змін в ОП. А саме, були посилені унікальність та завдання, змінився фокус програми (відтепер він повністю має студентськоцентроване навчання); відбулася перестановка акцентів програми у межах концепції (більше показано зв'язок між стейкхолдерами, більше висвітлено зв'язок із випускниками, більший наголос поставлено на отриманні "soft-skills" навичок.

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

Означені процедури в ДНУ проводяться:

– **на рівні кафедр (факультетів)** (контролю діяльності НПП (кафедр), слухання, обговорення та прийняття рішень на засіданнях кафедр (Вченої ради факультету);

Моніторинг щодо виконання прийнятих рішень проводить навчально-методичний відділ;

– **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 вебсайті 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.**

Розподіл відповідальності між різними структурними підрозділами ДНУ визначено у Положенні

([http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya\\_Jakist'%20osvity\\_2017\(1\).pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Jakist'%20osvity_2017(1).pdf)).

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 ДНУ: контролює розробку, щорічний моніторинг та періодичне оновлення освітніх програм, здійснює збір та аналіз матеріалів щодо кадрового, матеріально-технічного, начально-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. Випускові кафедри та декани факультетів відповідають за організацію та проведення освітнього процесу за освітніми програмами та індивідуальними навчальними планами ЗдВР, за дотримання ліцензійних умов щодо кадрового, матеріально-технічного, начально-методичного та інформаційного забезпечення освітньої діяльності. Ректор здійснює контроль за формуванням та організацією роботи екзаменаційної комісії, що створюється для проведення атестації.

## **9. Прозорість і публічність**

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

Права та обов'язки учасників освітнього процесу регулюються Статутом ДНУ: п.10.6 (права НПП, НП, ПП) та п. 10.8 (обов'язки НПП, НП, ПП); права здобувачів вищої освіти та інші особи, що навчаються прописані у п. 10.11 та п. 10.14 та обов'язки (п. 10.13);

Крім прав та обов'язків учасників освітнього процесу Університету, визначених цим Статутом, за рішенням конференції трудового колективу Університету НПП, ПП, НП, іншим працівникам та особам, які навчаються в Університеті, можуть бути надані додаткові права та покладені на них додаткові обов'язки.

У ДНУ діють правила внутрішнього розпорядку, затверджені конференцією трудового колективу ДНУ 31.08.2016 р., де прописані основні права та обов'язки працівників університету (п.3), осіб, які навчаються у ДНУ (п. 4).

Деякі права осіб, що навчаються, прописані у п. 14 Положення про організацію освітнього процесу у ДНУ (прот. № 4 від 26 жовтня 2017 р).

У ДНУ діє Рада молодих учених, що діє згідно Статуту ради молодих учених <http://www.dnu.dp.ua/view/statutrmv>, права і обов'язки члені 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/docs/dnu/Statut_DNU_2017.doc)

[http://www.dnu.dp.ua/view/polozennya\\_dnu](http://www.dnu.dp.ua/view/polozennya_dnu)

[http://www.dnu.dp.ua/view/normativna\\_baza\\_oisvitnyogo\\_processu](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/docs/osvitni\\_programy/2019/magistr/181\\_1\\_m.pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/osvitni_programy/2019/magistr/181_1_m.pdf)

## **10. Навчання через дослідження**

Розділ активується лише для PhD-програм

## **11. Перспективи подальшого розвитку ОП**

### **Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?**

Сильні сторони:

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

Слабкі сторони:

1. Незавершеність формування механізмів та схем залучення стейкхолдерів-роботодавців та випускників, недостатнє залучення стейкхолдерів-студентів до формування ОП; незавершеність механізму встановлення зворотного зв'язку з зацікавленими сторонами та потенційними партнерами;
2. Недосконалість процедури урахування очікувань, потреб і оцінки студентів стосовно освітньої програми;
3. Недостатнє забезпечення можливостей щодо формування студентами індивідуальних навчальних траєкторій;
4. Недостатній рівень інтернаціоналізації ОП та академічної мобільності студентів та НПП;
5. Недостатній рівень оновлення матеріальної бази.

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

1. Максимальне наближення якості освіти до Європейських стандартів, для полегшення визнання дипломів, реалізація планів щодо впровадження академічної мобільності, реалізація можливостей освіти впродовж життя; використання міжнародних зв'язків, інтернаціоналізації освіти та знань на основі співробітництва із зарубіжними ЗВО та організаціями; партнерські стосунки кафедри з компаніями-лідерами галузі у проходженні практики та працевлаштуванні; використання кращих світових практик щодо оновлення змісту ОП; використання Інтернету, соціологічних мереж та бізнес-хабів для вивчення ринку освітніх послуг, попиту на ОП, пропозицій роботодавців;
2. Впровадження освітніх технологій в сфері забезпечення студентоцентрованого навчання і викладання, зокрема використання системи "Moodle"; збільшення прав та можливостей для студентів, зокрема вибір навчальних дисциплін, формування індивідуального навчального плану; покращення стану забезпечення методичних матеріалів; регулювання фокусу ОП задля збільшення обсягів державного замовлення;
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 стейкхолдерів із рівнем знань 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 з наукового та бізнес-партнерства для підвищення кваліфікації НПП;
6. Виховання креативності наукового мислення, використання інноваційної складової у процесі навчання здобувачів у напрямку професійного унаочнення та презентації наукових результатів, розробок, проектів;
7. Активізувати інформатизацію в суспільній та культурній сфері через створення та постійну підтримку електронного банків випускників спеціальності;
8. Здійснення рекламно-інформаційної діяльності з іміджевого просування спеціальності; створення Інтернет-ресурсів для організації та проведення відкритих майданчиків (форумів) з питань обговорення різних проблем професійної сфери;
9. Контроль над відповідністю цілей ОП запитам стратегії розвитку Дніпра та регіону, забезпечення доступності послуг для підприємців (територіальна, інформаційна), залучення державних і недержавних ресурсів.

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Файли	Відомості щодо МТЗ*
Методологія та організація наукових досліджень	дисципліна	<a href="#">Робоча програма ОК 1.1 Методологія та організація наукових досліджень.pdf</a>	Персональні комп'ютери, мультимедійна дошка, проектор, Програмне забезпечення: ОС Windows 7*; ОС Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003; OriginPro 8 SR4; MathCAD 11
Охорона праці в галузі	дисципліна	<a href="#">Робоча програма ОК 1.2 Охорона праці в галузі.pdf</a>	Мультимедійний проектор, програмне забезпечення: ОС Windows 7*; ОС Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003;
Цивільний захист	дисципліна	<a href="#">Робоча програма ОК1.3 Цивільний захист.pdf</a>	Мультимедійний проектор, програмне забезпечення: ОС Windows 7*; ОС Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003;
Сертифікація та ліцензування продукції та послуг ресторанного господарства	дисципліна	<a href="#">Робоча програма ОК 1.4 Сертифікація та ліцензування продукції та послуг ресторанного господарства.pdf</a>	Мультимедійний проектор, програмне забезпечення: ОС Windows 7*; ОС Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003;
Моделювання технологічних процесів харчових виробництв	дисципліна	<a href="#">Робоча програма ОК 2.1 Моделювання технологічних процесів харчових виробництв.pdf</a>	Мультимедійна дошка, проектор, Програмне забезпечення: ОС Windows 7*; ОС Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003 OriginPro 8 SR4; MathCAD 11; Autocad RM 21
Методика викладання фахових дисциплін у вищій школі	дисципліна	<a href="#">Робоча програма ОК 2.3 Методика викладання фахових дисциплін у вищій школі.pdf</a>	Персональні комп'ютери, мультимедійна дошка, проектор, Програмне забезпечення: ОС Windows 7* ОС Windows XP MS Office 2007 MS Office 2003
Системи управління логістичною діяльністю закладів ресторанного господарства	дисципліна	<a href="#">Робоча програма ОК 2.4 Системи управління логістичною діяльністю закладів ресторанного господарства.pdf</a>	Мультимедійний проектор, програмне забезпечення: ОС Windows 7*; ОС Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003;
Інноваційні ресторанный технології	дисципліна	<a href="#">Робоча програма ОК 2.5 Інноваційні ресторанный технології.pdf</a>	Мультимедійна дошка, проектор, Програмне забезпечення: ОС Windows 7*; ОС Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003
Виробнича практика: Переддипломна	практика	<a href="#">Робоча програма ОК 2.6 Виробнича практика Переддипломна.pdf</a>	Мультимедійна дошка, проектор, Програмне забезпечення: ОС Windows 7*; ОС Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003
Курсова робота	курсорова робота	<a href="#">Робоча програма ОК 2.7 Курсова робота.pdf</a>	Мультимедійна дошка, проектор, Програмне забезпечення: ОС Windows 7*; ОС Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003
Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	атестація	<a href="#">Методичні вказівки до ДР.pdf</a>	Мультимедійний проектор, Програмне забезпечення: ОС Windows 7*; ОС Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003
Технологія харчової продукції функціонального призначення	дисципліна	<a href="#">Робоча програма ОК 2.2 Технологія харчової продукції функціонального призначення.pdf</a>	Мультимедійний проектор, програмне забезпечення: ОС Windows 7*; ОС Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003;

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів

ПІБ викладача	Посада викладача	Чи входить у групу забезпечення відповідної спеціальності?	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
Мельников Костянтин Олексійович	професор	Так	Методологія та організація наукових досліджень	НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 5 результатів, з яких щодо профілю дисципліни: більше 5 статей; 3 патенти, досвід науково-практичної роботи за спеціальністю - 54 роки; участь у виконанні НДР за темою: "Інноваційні способи виробництва харчових продуктів оздоровчого призначення ХФ-64-19 № держреєстрації 0119U101023. Досвід науково-педагогічної роботи за спеціальністю 35 років.
Золотько Олена Василівна	доцент	Ні	Охорона праці в галузі, Цивільний захист	НПП має кваліфікацію, що повністю відповідає профілю дисциплін, які викладає. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 8 результатів, з яких щодо профілю означених дисциплін: 1 навчальний посібник, 2 посібника, 1 методичні вказівки до виконання практичних занять.
Кондратюк Наталія Вячеславівна	доцент	Так	Сертифікація та ліцензування продукції та послуг ресторанного господарства, Інноваційні ресторани технології	НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 11 результатів, з яких щодо профілю дисциплін: 2 публікації у НМ базах Scopus, 1 у Web of Science; більше 5 фахових статей, 2 монографії, більше 10 тез доповідей, наукове керівництво здобувачем наукового ступеня к.т.н. за спеціальністю 05.18.16. Технологія харчової продукції, керівник переможців другого етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт, учасник Міжнародного саміту експертів, Міжнародних виставках науково-технічних досягнень, Міжнародного форуму з питань технічного регулювання, науковий керівник тем «Наукове обґрунтування технологій харчових продуктів оздоровчого призначення» № 0116U002210 та "Інноваційні способи виробництва харчових продуктів оздоровчого призначення" (ХФ-64-19) № держреєстрації 0119U101023; досвід науково-педагогічної роботи за спеціальністю 15 років, усього на посадах НПП - 17 років;

				консультування харчових підприємств з питань виробництва та сертифікації харчової продукції - 7 років.
Луценко Марина Василівна	доцент кафедри харчових технологій	Так	Моделювання технологічних процесів харчових виробництв, Системи управління логістичною діяльністю закладів ресторанного господарства	НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 6 результатів, з яких щодо профілю дисциплін: 2 публікації у НМ базах Scopus та Web of Science; більше 5 фахових статей, 2 монографії, більше 10 тез доповідей, наукове керівництво здобувачами наукового ступеня к.т.н. за спеціальностями 05.18.06 Технологія жирів, ефірних масел та парфумерно-косметичних продуктів та 05.18.02 Технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур, виконавець теми "Інноваційні способи виробництва харчових продуктів оздоровчого призначення" (ХФ-64-19) № держреєстрації 0119U101023; досвід науково-педагогічної роботи за спеціальністю 10 років; консультування харчових підприємств з питань виробництва харчової продукції - 3 роки.
Чернушенко Олена Олександрівна	доцент кафедри харчових технологій	Ні	Технологія харчової продукції функціонального призначення	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: 1 публікація у НМ базі Web of Science; більше 5 фахових статей, більше 10 тез доповідей, 3 патенти, 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.
Стець Надія Вікторівна	доцент	Ні	Методика викладання фахових дисциплін у вищій школі	Кваліфікація НПП повністю відповідає профілю дисципліни, що викладається. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 9 результатів, з яких щодо профілю дисциплін: більше 5 фахових статей, 1 підручник, 1 тези доповідей; кваліфікація "хімік-викладач"; досвід науково-педагогічної роботи у вищій школі - 28 років

**Таблиця 3. Матриця відповідності****Методологія та організація наукових досліджень**

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
ПРН 13. Мати практичні навички проведення дослідницької роботи при розроблянні нових видів продукції та послуг ресторанного господарства та харчових виробництв, опанувати методики впровадження розроблених рекомендацій та пропозицій в практичну діяльність закладів ресторанного господарства та харчових підприємств.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування; Практичні роботи; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Диференційний залік
ПРН 11. Вміти проводити та організовувати інформаційно-аналітичну, проектно-дослідницьку, діагностичну, інноваційну та консалтингову діяльність для вирішення проблем функціонування закладів ресторанного господарства та харчових підприємств, з метою удосконалення їхньої діяльності, впровадження сучасних наукових розробок і поліпшення матеріально-технічного забезпечення технологічних процесів.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування; Практичні роботи; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Диференційний залік
ПРН 4. Визначати мету, формулювати завдання та обирати шляхи їх виконання, структурувати й візуалізувати навчальний матеріал та результати наукових досліджень.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування; Практичні роботи; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Диференційний залік
ПРН 3. Ініціювати, організовувати та проводити комплексні дослідження в галузі науково-дослідної та інноваційної діяльності, які сприяють здобуттю нових знань та підвищенню ефективності навчання.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування; Практичні роботи; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Диференційний залік
ПРН 2. Мати навички пошуку, оброблення та аналізу інформації із різних джерел, кваліфіковано відображати й презентувати результати професійної (педагогічної, наукової, інноваційної) діяльності із застосуванням сучасних інформаційних технологій.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування; Практичні роботи;

		Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Диференційний залік
ПРН 1. Знати передові концепції науково-дослідної діяльності та/або професійної діяльності й обирати методи досліджень в межах предметної області.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування; Практичні роботи; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Диференційний залік

### Охорона праці в галузі

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
ПРН 28. Знати основні положення законодавчих та нормативно-правових актів з охорони праці; систему управління охороною праці в галузі; небезпечні та шкідливі виробничі фактори в галузі; основні вимоги гігієни праці, виробничої санітарії та пожежної безпеки; умови праці в галузі за показниками шкідливості, важкості та напруженості трудового процесу у галузі; фактори, що спричиняють професійні захворювання у галузі.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо).	Метод самооцінки; Тестовий контроль; Метод самоконтролю; Контрольна робота; Усна доповідь; Презентація, доповідь; Залік
ПРН 27. Володіти навичками забезпечення життя і здоров'я.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо).	Метод самооцінки; Тестовий контроль; Метод самоконтролю; Контрольна робота; Усна доповідь; Презентація, доповідь; Залік

### Цивільний захист

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
ПРН 28. Знати основні положення законодавчих та нормативно-правових актів з охорони праці; систему управління охороною праці в галузі; небезпечні та шкідливі виробничі фактори в галузі; основні вимоги гігієни праці, виробничої санітарії та пожежної безпеки; умови праці в галузі за показниками шкідливості, важкості та напруженості трудового процесу у галузі; фактори, що спричиняють професійні захворювання у галузі.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо).	Письмовий контроль; Тестовий контроль; Усний контроль; Метод самоконтролю; Метод самооцінки; Контрольна робота; Усна доповідь; Презентація, доповідь; Залік
ПРН 27. Володіти навичками забезпечення життя і здоров'я.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні заняття,	Письмовий контроль; Тестовий контроль; Усний контроль; Метод самоконтролю; Метод самооцінки; Контрольна робота; Усна доповідь;

	розрахункові роботи тощо).	Презентація, доповідь; Залік
ПРН 6. Вміти працювати в команді, мати навички міжособистісної взаємодії.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо).	Письмовий контроль; Тестовий контроль; Усний контроль; Метод самоконтролю; Метод самооцінки; Контрольна робота; Усна доповідь; Презентація, доповідь; Залік
ПРН 5. Знати основну нормативно-правову базу із цивільного захисту населення, уміти організувати евакуацію та захист підлеглих у надзвичайних ситуаціях.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо).	Письмовий контроль; Тестовий контроль; Усний контроль; Метод самоконтролю; Метод самооцінки; Контрольна робота; Усна доповідь; Презентація, доповідь; Залік

### Сертифікація та ліцензування продукції та послуг ресторанного господарства

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
ПРН 20. Знати напрями державного регулювання галузі харчової промисловості та ресторанного господарства, порядок оформлення ліцензій на надання послуг з обслуговування населення, законодавчі документи з питань ліцензування та сертифікації в галузі, правила сертифікації та ліцензування продукції та послуг підприємств ресторанного господарства та харчової промисловості, види санкцій за недотримання стандартів виготовлення продукції та послуг.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Контрольна робота; Виконання лабораторних робіт; Аналітичний огляд; Презентація; Диференційний залік
ПРН 17. Створювати і визначати напрями розвитку інформаційного сервісу харчових підприємств та різноманітних закладів ресторанного господарства.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Контрольна робота; Виконання лабораторних робіт; Аналітичний огляд; Презентація; Диференційний залік
ПРН 16. Вміти визначати особливості та динаміку трансформації форматів закладів ресторанного господарства у відповідності до змін ресторанного бізнесу	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Контрольна робота; Виконання лабораторних робіт; Аналітичний огляд; Презентація; Диференційний залік

### Моделювання технологічних процесів харчових виробництв

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
ПРН 21. Визначати сучасні передові концептуальні та методологічні підходи в галузі професійної діяльності.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Тестовий



	(практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо).	контроль; Програмований контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування, Виконання лабораторних робіт; Аналітичний огляд; Презентація; Екзамен
ПРН 16. Вміти визначати особливості та динаміку трансформації форматів закладів ресторанного господарства у відповідності до змін ресторанного бізнесу	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Тестовий контроль; Програмований контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування, Виконання лабораторних робіт; Аналітичний огляд; Презентація; Екзамен
ПРН 11. Вміти проводити та організовувати інформаційно-аналітичну, проектно-дослідницьку, діагностичну, інноваційну та консалтингову діяльність для вирішення проблем функціонування закладів ресторанного господарства та харчових підприємств, з метою удосконалення їхньої діяльності, впровадження сучасних наукових розробок і поліпшення матеріально-технічного забезпечення технологічних процесів.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Тестовий контроль; Програмований контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування, Виконання лабораторних робіт; Аналітичний огляд; Презентація; Екзамен
ПРН 7. Знати основні вимоги і правила щодо проектування харчових підприємств та підприємств ресторанного господарства. Вміти проводити загальні технологічні розрахунки, підбирати основне технологічне обладнання, проводити розрахунок площ основних технологічних приміщень, використовувати ПСОМ для полегшення розрахунків і виконання графічних робіт.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Тестовий контроль; Програмований контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування, Виконання лабораторних робіт; Аналітичний огляд; Презентація; Екзамен

### Методика викладання фахових дисциплін у вищій школі

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
ПРН 10. Розробляти навчально-методичне забезпечення освітнього процесу, адаптувати загальні методичні вимоги до специфіки конкретної педагогічної ситуації	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо).	Письмовий контроль; Практичні заняття; Презентація; Контрольне опитування; Екзамен
ПРН 9. Реалізовувати державні освітні стандарти і навчальні програми у навчальних закладах різного освітнього рівня.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи	Письмовий контроль; Практичні заняття; Презентація; Контрольне опитування; Екзамен

	тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо).	
--	---	--

### Системи управління логістичною діяльністю закладів ресторанного господарства

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
ПРН 24. Розуміти організаційну структуру закладів, питання професійної етики працівників сфери послуг, способи постачання продукції в заклади. Знати теоретичні та практичні основи організації роботи закладів ресторанного господарства.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Графічний контроль; Тестовий контроль; Практична перевірка; Практичні роботи; Контрольне тестування, Метод самоконтролю; Оцінювання рівня виконання завдань з самостійної роботи; Індивідуальне завдання; Диференційний залік
ПРН 16. Вміти визначати особливості та динаміку трансформації форматів закладів ресторанного господарства у відповідності до змін ресторанного бізнесу.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Графічний контроль; Тестовий контроль; Практична перевірка; Практичні роботи; Контрольне тестування, Метод самоконтролю; Оцінювання рівня виконання завдань з самостійної роботи; Індивідуальне завдання; Диференційний залік
ПРН 14. Вміти скласти та науково обґрунтувати основні положення логістичної системи для підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства; організувати всі етапи логістичного процесу; прогнозувати та розраховувати максимальний ефект функціонування логістичних систем з мінімальними витратами; моделювати логістичні системи та умови їх надійного функціонування.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Графічний контроль; Тестовий контроль; Практична перевірка; Практичні роботи; Контрольне тестування, Метод самоконтролю; Оцінювання рівня виконання завдань з самостійної роботи; Індивідуальне завдання; Диференційний залік

### Інноваційні ресторанный технології

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
ПРН 21. Визначати сучасні передові концептуальні та методологічні підходи в галузі професійної діяльності.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо).	Письмовий контроль; Усний контроль; Тестовий контроль; Графічний контроль; Метод самооцінки; Контрольне тестування; Практична перевірка; Метод самоконтролю; Презентація; Виконання

		лабораторних робіт; Аналітичний огляд; Екзамен
ПРН 19. Знати інноваційні форми обслуговування та форми надання професійних послуг у закладах ресторанного господарства.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо).	Письмовий контроль; Усний контроль; Тестовий контроль; Графічний контроль; Метод самооцінки; Контрольне тестування; Практична перевірка; Метод самоконтролю; Презентація; Виконання лабораторних робіт; Аналітичний огляд; Екзамен
ПРН 18. Вміти досліджувати закономірності асортименту кулінарної продукції і напоїв спеціального призначення, дитячого харчування, у ресторанних комплексах, харчових підприємствах, визначати перспективи їх розвитку для різних контингентів споживачів.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо).	Письмовий контроль; Усний контроль; Тестовий контроль; Графічний контроль; Метод самооцінки; Контрольне тестування; Практична перевірка; Метод самоконтролю; Презентація; Виконання лабораторних робіт; Аналітичний огляд; Екзамен
ПРН 17. Створювати і визначати напрями розвитку інформаційного сервісу харчових підприємств та різноманітних закладів ресторанного господарства	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо).	Письмовий контроль; Усний контроль; Тестовий контроль; Графічний контроль; Метод самооцінки; Контрольне тестування; Практична перевірка; Метод самоконтролю; Презентація; Виконання лабораторних робіт; Аналітичний огляд; Екзамен
ПРН 15. Вміти діагностувати технологію кулінарної продукції як цілісні технологічні системи, спрямовані на вдосконалення існуючих та розробку більш ефективних інноваційних технологій.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо).	Письмовий контроль; Усний контроль; Тестовий контроль; Графічний контроль; Метод самооцінки; Контрольне тестування; Практична перевірка; Метод самоконтролю; Презентація; Виконання лабораторних робіт; Аналітичний огляд; Екзамен
ПРН 13. Мати практичні навички проведення дослідницької роботи при розроблянні нових видів продукції та послуг ресторанного господарства та харчових виробництв, опанувати методики впровадження розроблених рекомендацій та пропозицій в практичну діяльність закладів ресторанного господарства та харчових підприємств.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо).	Письмовий контроль; Усний контроль; Тестовий контроль; Графічний контроль; Метод самооцінки; Контрольне тестування; Практична перевірка; Метод самоконтролю; Презентація; Виконання лабораторних робіт; Аналітичний огляд; Екзамен

<p>ПРН 11. Вміти проводити та організовувати інформаційно-аналітичну, проектно-дослідницьку, діагностичну, інноваційну та консалтингову діяльність для вирішення проблем функціонування закладів ресторанного господарства та харчових підприємств, з метою удосконалення їхньої діяльності, впровадження сучасних наукових розробок і поліпшення матеріально-технічного забезпечення технологічних процесів.</p>	<p>Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо).</p>	<p>Письмовий контроль; Усний контроль; Тестовий контроль; Графічний контроль; Метод самооцінки; Контрольне тестування; Практична перевірка; Метод самоконтролю; Презентація; Виконання лабораторних робіт; Аналітичний огляд; Екзамен</p>
<p>ПРН 8. Вміти удосконалювати існуючі та розробляти нові технології харчових продуктів на основі останніх досягнень науки і техніки; створювати нові харчові продукти функціонального призначення із заданим хімічним складом; визначати показники якості харчових продуктів функціонального призначення та суть методів їх визначення; давати комплексну оцінку якості та конкурентоспроможності нових харчових продуктів функціонального призначення.</p>	<p>Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо).</p>	<p>Письмовий контроль; Усний контроль; Тестовий контроль; Графічний контроль; Метод самооцінки; Контрольне тестування; Практична перевірка; Метод самоконтролю; Презентація; Виконання лабораторних робіт; Аналітичний огляд; Екзамен</p>

### Виробнича практика: Переддипломна

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
<p>ПРН 12. Вміти адаптувати теоретичні положення та методичний інструментарій, викладений у спеціальній літературі, до сучасних технологічних вимог виробництва продукції ресторанного господарства і організації сервісу.</p>	<p>Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо).</p>	<p>Усний контроль; Метод самоконтролю; Графічний контроль; Практична перевірка; Оформлення звіту з практики (індивідуальне завдання); Захист результатів практики: оцінка керівника від бази практики; Презентація та захист результатів практики; Відповіді на питання комісії; Диференційний залік</p>
<p>ПРН 11. Вміти проводити та організовувати інформаційно-аналітичну, проектно-дослідницьку, діагностичну, інноваційну та консалтингову діяльність для вирішення проблем функціонування закладів ресторанного господарства та харчових підприємств, з метою удосконалення їхньої діяльності, впровадження сучасних наукових розробок і поліпшення матеріально-технічного забезпечення технологічних процесів.</p>	<p>Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо).</p>	<p>Усний контроль; Метод самоконтролю; Графічний контроль; Практична перевірка; Оформлення звіту з практики (індивідуальне завдання); Захист результатів практики: оцінка керівника від бази практики; Презентація та захист результатів практики; Відповіді на питання комісії; Диференційний залік</p>
<p>ПРН 2. Мати навички пошуку, оброблення та аналізу інформації із різних джерел, кваліфіковано відображати й презентувати результати професійної (педагогічної, наукової, інноваційної)</p>	<p>Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо);</p>	<p>Усний контроль; Метод самоконтролю; Графічний контроль; Практична перевірка; Оформлення звіту з практики</p>

діяльності із застосуванням сучасних інформаційних технологій.	Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо).	(індивідуальне завдання); Захист результатів практики: оцінка керівника від бази практики; Презентація та захист результатів практики; Відповіді на питання комісії; Диференційний залік
ПРН 1. Знати передові концепції науково-дослідної діяльності та/або професійної діяльності й обирати методи досліджень в межах предметної області.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо).	Усний контроль; Метод самоконтролю; Графічний контроль; Практична перевірка; Оформлення звіту з практики (індивідуальне завдання); Захист результатів практики: оцінка керівника від бази практики; Презентація та захист результатів практики; Відповіді на питання комісії; Диференційний залік

## Курсова робота

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
ПРН 15. Вміти діагностувати технологію кулінарної продукції як цілісні технологічні системи, спрямовані на вдосконалення існуючих та розробку більш ефективних інноваційних технологій.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист кваліфікаційної роботи; Диференційний залік
ПРН 12. Вміти адаптувати теоретичні положення та методичний інструментарій, викладений у спеціальній літературі, до сучасних технологічних вимог виробництва продукції ресторанного господарства і організації сервісу	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Диференційний залік
ПРН 2. Мати навички пошуку, оброблення та аналізу інформації із різних джерел, кваліфіковано відобразити й презентувати результати професійної (педагогічної, наукової, інноваційної) діяльності із застосуванням сучасних інформаційних технологій.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Диференційний залік
ПРН 1. Знати передові концепції науково-дослідної діяльності та/або професійної діяльності й обирати методи досліджень в межах предметної області.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Диференційний залік

## Підготовка та захист кваліфікаційної роботи

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
ПРН 28. Знати основні положення законодавчих та нормативно-правових актів з охорони праці; систему управління охороною праці в галузі; небезпечні та шкідливі виробничі фактори в галузі; основні вимоги гігієни праці, виробничої санітарії та пожежної безпеки; умови праці в галузі за показниками шкідливості, важкості та напруженості трудового процесу у галузі; фактори, що спричиняють професійні захворювання у галузі.	Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо).	Усний контроль, Графічний контроль, Метод самооцінки, Метод самоконтролю, Захист кваліфікаційної роботи
ПРН 26. Володіти сучасними загальними методами визначення фізико-хімічних, мікробіологічних показників продовольчої сировини готової продукції, знати фактори, що впливають на точність результатів аналізів, методи математичної обробки отриманих результатів.	Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо).	Усний контроль, Графічний контроль, Метод самооцінки, Метод самоконтролю, Захист кваліфікаційної роботи
ПРН 25. Вміти використовувати нормативну документацію на харчові продукти, формувати знання з наукових основ зберігання та споживання продукції барів.	Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо).	Усний контроль, Графічний контроль, Метод самооцінки, Метод самоконтролю, Захист кваліфікаційної роботи
ПРН 22. Знати основні вимоги до продовольчої сировини й продуктів харчування з погляду забезпечення їхньої якості й безпеки для людини про всілякі забруднювачі харчових продуктів, їхніх зміни у ході технологічного потоку під впливом різних факторів і загальних закономірностей цих перетворень.	Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо).	Усний контроль, Графічний контроль, Метод самооцінки, Метод самоконтролю, Захист кваліфікаційної роботи
ПРН 18. Вміти досліджувати закономірності асортименту кулінарної продукції і напоїв спеціального призначення, дитячого харчування, у ресторанних комплексах, харчових підприємствах, визначати перспективи їх розвитку для різних контингентів споживачів.	Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо).	Усний контроль, Графічний контроль, Метод самооцінки, Метод самоконтролю, Захист кваліфікаційної роботи
ПРН 13. Мати практичні навички проведення дослідницької роботи при розроблянні нових видів продукції та послуг ресторанного господарства та харчових виробництв, опанувати методики впровадження розроблених рекомендацій та пропозицій в практичну діяльність закладів ресторанного господарства та харчових підприємств.	Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо).	Усний контроль, Графічний контроль, Метод самооцінки, Метод самоконтролю, Захист кваліфікаційної роботи
ПРН 12. Вміти адаптувати теоретичні положення та методичний інструментарій, викладений у спеціальній літературі, до сучасних	Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні	Усний контроль, Графічний контроль, Метод самооцінки, Метод самоконтролю,

технологічних вимог виробництва продукції ресторанного господарства і організації сервісу.	роботи, розрахункові роботи тощо).	Захист кваліфікаційної роботи
ПРН 11. Вміти проводити та організовувати інформаційно-аналітичну, проектно-дослідницьку, діагностичну, інноваційну та консалтингову діяльність для вирішення проблем функціонування закладів ресторанного господарства та харчових підприємств, з метою удосконалення їхньої діяльності, впровадження сучасних наукових розробок і поліпшення матеріально-технічного забезпечення технологічних процесів.	Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо).	Усний контроль, Графічний контроль, Метод самооцінки, Метод самоконтролю, Захист кваліфікаційної роботи
ПРН 10. Розробляти навчально-методичне забезпечення освітнього процесу, адаптувати загальні методичні вимоги до специфіки конкретної педагогічної ситуації.	Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо).	Усний контроль, Графічний контроль, Метод самооцінки, Метод самоконтролю, Захист кваліфікаційної роботи
ПРН 4. Визначати мету, формулювати завдання та обирати шляхи їх виконання, структурувати й візуалізувати навчальний матеріал та результати наукових досліджень.	Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо).	Усний контроль, Графічний контроль, Метод самооцінки, Метод самоконтролю, Захист кваліфікаційної роботи
ПРН 3. Ініціювати, організовувати та проводити комплексні дослідження в галузі науково-дослідної та інноваційної діяльності, які сприяють здобуттю нових знань та підвищенню ефективності навчання.	Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо).	Усний контроль, Графічний контроль, Метод самооцінки, Метод самоконтролю, Захист кваліфікаційної роботи
ПРН 2. Мати навички пошуку, оброблення та аналізу інформації із різних джерел, кваліфіковано відображати й презентувати результати професійної (педагогічної, наукової, інноваційної) діяльності із застосуванням сучасних інформаційних технологій.	Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо).	Усний контроль, Графічний контроль, Метод самооцінки, Метод самоконтролю, Захист кваліфікаційної роботи
ПРН 1. Знати передові концепції науково-дослідної діяльності та/або професійної діяльності й обирати методи досліджень в межах предметної області	Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо).	Усний контроль, Графічний контроль, Метод самооцінки, Метод самоконтролю, Захист кваліфікаційної роботи

### Технологія харчової продукції функціонального призначення

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
ПРН 25. Вміти використовувати нормативну документацію на харчові продукти, формувати знання з наукових основ зберігання та споживання продукції барів.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Графічний контроль; Тестовий контроль, Практична перевірка; Виконання лабораторних робіт; Контрольне тестування; Презентація; Екзамен
ПРН 23. Вміти використовувати на практиці отримані знання для рішення конкретних завдань по забезпеченню якості й безпеки	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Наочний метод	Усний контроль; Письмовий контроль; Графічний контроль; Тестовий контроль.

харчових продуктів, у тому числі харчових та дієтичних добавок, а також генетично модифікованих джерел.	(ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо).	Практична перевірка; Виконання лабораторних робіт; Контрольне тестування; Презентація; Екзамен
ПРН 18. Вміти досліджувати закономірності асортименту кулінарної продукції і напоїв спеціального призначення, дитячого харчування, у ресторанних комплексах, харчових підприємствах, визначати перспективи їх розвитку для різних контингентів споживачів.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Графічний контроль; Тестовий контроль, Практична перевірка; Виконання лабораторних робіт; Контрольне тестування; Презентація; Екзамен
ПРН 15. Вміти діагностувати технологію кулінарної продукції як цілісні технологічні системи, спрямовані на вдосконалення існуючих та розробку більш ефективних інноваційних технологій	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Графічний контроль; Тестовий контроль, Практична перевірка; Виконання лабораторних робіт; Контрольне тестування; Презентація; Екзамен
ПРН 13. Мати практичні навички проведення дослідницької роботи при розроблянні нових видів продукції та послуг ресторанного господарства та харчових виробництв, опанувати методики впровадження розроблених рекомендацій та пропозицій в практичну діяльність закладів ресторанного господарства та харчових підприємств.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Графічний контроль; Тестовий контроль, Практична перевірка; Виконання лабораторних робіт; Контрольне тестування; Презентація; Екзамен
ПРН 11. Вміти проводити та організовувати інформаційно-аналітичну, проектно-дослідницьку, діагностичну, інноваційну та консалтингову діяльність для вирішення проблем функціонування закладів ресторанного господарства та харчових підприємств, з метою удосконалення їхньої діяльності, впровадження сучасних наукових розробок і поліпшення матеріально-технічного забезпечення технологічних процесів.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Графічний контроль; Тестовий контроль, Практична перевірка; Виконання лабораторних робіт; Контрольне тестування; Презентація; Екзамен
ПРН 8. Вміти удосконалювати існуючі та розробляти нові технології харчових продуктів на основі останніх досягнень науки і техніки; створювати нові харчові продукти функціонального призначення із заданим хімічним складом; визначати показники якості харчових продуктів функціонального призначення та суть методів їх визначення; давати комплексну оцінку якості та конкурентоспроможності нових харчових продуктів функціонального призначення.	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Наочний метод (ілюстрації, демонстрації тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Графічний контроль; Тестовий контроль, Практична перевірка; Виконання лабораторних робіт; Контрольне тестування; Презентація; Екзамен



**Таблиця 4 – Загальна інформація про заклад вищої освіти**

<b>Кількість ліцензованих спеціальностей</b>	За 1 (бакалаврським) рівнем 130 За 2 (магістерським) рівнем 60 За 3 (освітньо-науковим/ освітньо-творчим) рівнем 38
<b>Кількість акредитованих освітніх програм</b>	За 1 (бакалаврським) рівнем 0 За 2 (магістерським) рівнем 46 За 3 (освітньо-науковим / освітньо-творчим) рівнем 0
<b>Контингент студентів на всіх курсах навчання</b>	На денній формі навчання 7722 На інших формах навчання (заочна, дистанційна) 1754
<b>Кількість факультетів</b>	14
<b>Кількість кафедр</b>	80
<b>Кількість співробітників (всього)</b>	• в т.ч. педагогічних 1123 Серед них: - докторів наук, професорів 179 - кандидатів наук, доцентів 593
<b>Загальна площа будівель, кв. м</b>	Серед них: - - власні приміщення (кв. м) 191620 - орендовані (кв. м) 0 - здані в оренду (кв. м) 2703
<b>Навчальна площа будівель, кв. м</b>	Серед них: - - власні приміщення (кв. м) 48813 - орендовані (кв. м) 0 - здані в оренду (кв. м) 206
<b>Бібліотеки</b>	Кількість місць у читальному залі 860
<b>Гуртожитки</b>	Кількість гуртожитків 8 кількість місць для проживання студентів 3674