

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара
Освітня програма	23575 Харчові технології
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Спеціальність	181 Харчові технології

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

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

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	111
Повна назва ЗВО	Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара
Ідентифікаційний код ЗВО	02066747
ПІБ керівника ЗВО	Соколенко Ольга Леонідівна
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	www.dnu.dp.ua

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

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

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	23575
Назва ОП	Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Повна загальна середня освіта, ОКР «молодший спеціаліст», Молодший бакалавр
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра харчових технологій
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедри фізичного виховання та спорту, східноєвропейської історії, безпеки життєдіяльності, філософії, української мови, англійської мови для нефілологічних спеціальностей, соціальної психології і психології управління, диференційних рівнянь, аналітичної хімії, механотроніки, систем автоматизованого управління, двигунобудування, мікробіології, вірусології та біотехнології, економіки, підприємництва та управління підприємствами, фізичної, органічної та неорганічної хімії, теорії держави і права, конституційного права та державного управління, маркетингу та міжнародного менеджменту, комп'ютерних наук та інформаційних технологій
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	Вул. Козакова, 22, корпус 16, Дніпро́, Дніпропетровська область, 49000
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	відсутня
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	97268
ПІБ гаранта ОП	Кондратюк Наталія Вячеславівна
Посада гаранта ОП	Завідувач кафедри
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	nmv@dnu.dp.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(097)-918-20-09
Додатковий телефон гаранта ОП	+38(097)-025-43-31

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
очна денна	3 р. 10 міс.

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

Випускова кафедра харчових технологій ДНУ започаткувала освітню діяльність у 2004 році.

Перший набір здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем на спеціальність 181 Харчові технології відбувся у 2016/2017н.р. на підставі Акту узгодження переліку спеціальностей ДНУ. Навчальний план був складений на підставі галузевого стандарту для напрямку підготовки «Харчові технології та інженерія» та стандарту ДНУ – варіативної частини ОПП, затвердженої вченою радою ДНУ 29.10.2015р., прот. №4.

Перша редакція освітньої програми «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем спеціальності 181 Харчові технології була розроблена у 2017р. на основі чинних на той час Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів вищої освіти, затверджених наказом Міністерства освіти і науки України від «01» червня 2016 № 600.

У зв'язку з затвердженням МОН у жовтні 2018р. стандарту вищої освіти (бакалавр) зі спеціальності 181 Харчові технології та введенням його в дію з 2018/2019 н.р. кафедрою харчових технологій було розроблено нову редакцію освітньої програми для наборів 2018/2019 та 2019 н.рр. (схвалено вченою радою ДНУ від 21.02.2019р, прот. №9). У новій редакції програми відповідно до вимог стандарту вищої освіти було змінено зміст компетентностей та результатів навчання, форму атестації (введено захист кваліфікаційної роботи замість комплексного кваліфікаційного екзамену), види практичної підготовки (введено переддипломну практику замість ознайомлювальною), відкореговано перелік навчальних дисциплін.

З метою уніфікації форми ОП для всіх наборів відповідно до форми ОП, рекомендованої МОН, на засіданні вченої ради ДНУ від 20 вересня 2019р., прот. №6 було затверджено також нову редакцію ОП «Харчові технології» для наборів 2016/2017 та 2017/2018 н.р.:

В процесі періодичного перегляду ОП було також внесено зміни, затверджені вченою радою ДНУ на засіданні від 30 січня 2020р., прот. №8 в ОП для наборів 2018/2019 та 2019/2020 н.р. (уточнено мету і цілі навчання та розширено перелік вибіркових компонент).

Для набору 2020/2021 н.р. була розроблена нова редакція ОП з урахуванням думок, пропозицій студентів, стейкхолдерів, випускників, зауважень та пропозицій, які були надано у висновках ЕГ та ГЕР та рішенні НАЗЯВО щодо умовної акредитації ОП у 2020р. ОП розроблялась робочою групою у складі: Кондратюк Наталія, канд. техн. наук, доц., зав. каф. харчових технологій; Фарісеєв Андрій, канд. техн. наук, доцент; Супруненко Катерина, асистент. здобувач вищої освіти першого (бакалаврського) рівня Коган Аліса.

Після введення в дію нового Положення про порядок обрання здобувачами вищої освіти дисциплін за вибором у ДНУ [http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_vybirkoviy_dyscypliny_2020\(1\).pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_vybirkoviy_dyscypliny_2020(1).pdf). та формування університетського та вибіркового каталогів дисциплін у вересні 2020р. також було затверджено зміни в ОП для наборів 2017-18н.р., 2018-19 н.р. та 2019-20н.р. для розширення можливостей формування індивідуальної траєкторії здобувачів вищої освіти

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року	У тому числі іноземців
			ОД	ОД
1 курс	2020 - 2021	35	35	0
2 курс	2019 - 2020	28	25	0
3 курс	2018 - 2019	20	18	0
4 курс	2017 - 2018	21	13	0

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

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	програми відсутні
перший (бакалаврський) рівень	23575 Харчові технології
другий (магістерський) рівень	23648 Харчові технології

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	191620	48813
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	191620	48813
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	2245	125

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

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

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>b_2020_181.pdf</i>	GFMXB5pFvQVY94uIz29a8b9fQq6tKykExZ4KwKBxEMo =
Освітня програма	<i>b_2018_2019_181.pdf</i>	TyGDWkZsXwYpdHNYaoAxlBJesX/lM/y2buyR8mVlnSA =
Освітня програма	<i>b_2017_181.pdf</i>	gbBtORSHoyatoIPzo5raSy+ULPo/dfyWM2VvkslJqbo=
Навчальний план за ОП	<i>Навчальний план набору 2017-2018.pdf</i>	lk48wewJ6JnbulMXOL/Y5X8p7VBb4rLfyS9v2N/yZ+Y=
Навчальний план за ОП	<i>Навчальні плани набору 2019_2020.pdf</i>	XotVye3xs3ewprqEDZ6TsmY7meLA+OfvjhB8h/1wizo=
Навчальний план за ОП	<i>Навчальні плани набору 2020_2021.pdf</i>	f2NPnxoxSSH7eMo+yU2qAlwyPMSsW86DG/kO9WeioJw =
Навчальний план за ОП	<i>Навчальні плани набору 2018_2019.pdf</i>	7Ooqpdd5AYUa9QAbdkDuvVaalgvg3IrioTkl6McZPco=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>ВДГУК Біо-Лау м.pdf</i>	/BWIC/IhKh2p2D3Wpuc8CgbkKqB8Bru7jBbMO4VPmfg =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>ВДГУК Веста.pdf</i>	EP2IhvP9zvGxOmVUatUzIUPQPWLJaH4WLg51n/pAUy g=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>ВДГУК LIM.pdf</i>	/UouNiojYgy+LlnODA74LpnAklG3/gc7Ehm2+cfbCCU=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>ВДГУК Курач.pdf</i>	54sHmTyvvBzP9Q10Oo7Ux8mnVfWQHpm2HOrP2vsu5Y g=

1. Проектування та цілі освітньої програми**Якими є цілі ОП? У чому полягають особливості (унікальність) цієї програми?**

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

Цілі навчання: отримання знань для осмислення теорій, принципів і методів проектування й функціонування підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства; набуття майстерності, практичних умінь та навичок в галузі виробництва та технологій; оволодіння методами застосування інноваційних підходів для удосконалення існуючих та розробки нових харчових технологій та ознайомлення з системою управління якістю та безпечністю харчових продуктів і принципами управління технологічними процесами їх виробництва; засвоєння

правил застосування чинної законодавчої і нормативної бази та системи аналізу маркетингової діяльності в умовах виробництва.

ОП орієнтована на підготовку фахівців-технологів з виробництва харчової продукції, ініціативних та здатних до швидкої адаптації в умовах змін національної стратегії регіонального розвитку та сучасного бізнес-середовища. Реалізація ОП передбачає інтерактивні й візні практичні заняття із залученням фахівців ресторанного бізнесу, харчових виробництв та установ з управління якістю харчової продукції.

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

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

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

Концептуальним напрямом освітньої діяльності є набуття ДНУ лідерських позицій у галузі вищої освіти й підготовки конкурентоспроможних фахівців на регіональному, національному та світовому рівнях. Це знайшло відображення у «Перспективному плані розвитку ДНУ на 2019-2025 роки»

(<http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/Perspektivniy%20plan-2019-2025.doc>). Спрямованість ОП на формування у майбутнього фахівця підприємницького стилю та інженерно-інноваційного підходу до вирішення професійних завдань сприяють підвищенню конкурентоспроможності випускників ДНУ та забезпеченню їх регіонального лідерства на ринку праці, що відповідає п.3 стратегічних цілей та перспективному плану розвитку ДНУ

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

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

Здобувачів вищої освіти залучено до складу робочої групи з розробки та оновлення ОП. Співпраця здійснюється на підставах рівності, партнерства, створення режиму максимального сприяння. 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. Кожного року проводиться анкетування як здобувачів, так і випускників ОП для оцінки якості освітнього процесу та врахування їх пропозицій для оновлення та модернізації ОП. Серед опитуваних стейкхолдерів-студентів, які пройшли практику на підприємствах ресторанного господарства та харчових виробництвах, оцінка освітньої програми позитивна - роботодавці задоволені рівнем підготовки студентів і вважають, що рівень теоретичних знань і практичних навичок є достатнім для роботи на виробництві

- роботодавці

ОП в редакції для набору 2018/2019н.р., в цілому, задовольняє вимоги та запити стейкхолдерів-роботодавців, про що свідчать листи-підтримки та відгуки, розміщені у профілі кафедри і на платформах соціальних мереж. Після обміну досвідом із іноземними колегами-освітителями та партнерами-практиками стало зрозумілим, що інновації у галузі харчових технологій 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 також диктують зміст програмних результатів навчання за спеціальністю. Тому під час розробки нової редакції ОП у 2020р. було враховано нагальні проблеми галузі як у регіоні, так і в Україні. З урахуванням пропозицій та інтересів роботодавців до циклу професійної підготовки ОП був включений логічно пов'язаний перелік обов'язкових компонентів для забезпечення визначених програмних результатів навчання

- академічна спільнота

Інтереси академічної спільноти враховані під час обговорення на засіданнях випускової кафедри, робочої групи, науково-методичної та вченої ради факультету, науково-методичної ради, Раді забезпечення якості вищої освіти та вченої ради ДНУ та передбачають максимальну відповідність цілей та програмних результатів навчання ОП. Внесені деякі доповнення в фахові компетентності, які враховані у програмних результатах навчання, зміни у перелік освітніх компонентів. Також на засіданнях обговорювалися питання вдосконалення підготовки науково-педагогічних працівників, їх професійного розвитку; використання у підготовці бакалаврів елементів дистанційного навчання; особистісно орієнтованої освіти; вдосконалення кадрового потенціалу тощо

- інші стейкхолдери

Зовнішніми стейкхолдерами є: Департамент освіти і науки Дніпропетровської обласної державної адміністрації, який запрошує до участі здобувачів вищої освіти та НПП кафедри харчових технологій у культурно-масових заходах, регіональних конкурсах як для особистої участі, так і в командних турнірах; Управління з питань розвитку соціального захисту населення реалізує проект «Університет третього віку» та запрошує до викладання лекцій НПП кафедри, що дозволило започаткувати на кафедрі новий напрям досліджень – розробка технологій харчових продуктів та дієтичних добавок геродієтичного призначення та створити цикл курсових робіт, присвячений цьому

питанню; Дніпропетровська торгово-промислова палата запрошує до участі у міжнародних заходах (вебінарах) викладачів кафедр з метою комерціалізації наукових досліджень та консалтингу підприємств харчової промисловості, допомагає здійснювати пошук нових партнерів та бази практики; ТОВ «МОЯ ТОРГОВА ГРУПА» запрошує на Міжнародні форуми форматів B2B, B2C в якості спікерів викладачів та студентів кафедри, активно допомагає у презентації спільних проектів із стейкхолдерами-роботодавцями у тому числі і Міжнародних проектів; ДП «Дніпростандартметрологія» запрошує для участі у форумах з контролю якості харчової продукції, консультує з результатів досліджень, активно допомагає у співпраці зі стейкхолдерами-роботодавцями та базами практики

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

Незважаючи на те, що купівельна спроможність населення Дніпропетровського регіону не визначається високими показниками, проте попит на якісні продукти харчування у мас-маркеті зростає. Окрім того зростає кількість запитів від виробників на оригінальні позиції мас-маркету, які можна досягти лише за умов впровадження сучасних підходів до створення концепцій таких харчових продуктів. Кількість випускників кафедри щороку складає близько 20 осіб, які, на жаль не можуть покрити усі потреби ринку праці у кваліфікованих фахівцях. 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

Цілі та програмні результати навчання за ОП враховують галузевий та регіональний контекст відповідно до «Цілей сталого розвитку: Дніпро-2030 (Регіональна доповідь 2018 р.

<https://www.ua.undp.org/content/dam/ukraine/docs/SDGreports/Регіональна%20доповідь%20Дніпро.pdf>) та Стратегічного плану розвитку регіону до 2027 року»:

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

Цілі ОП з підготовки фахівців, які володіють концептуальними науковими та практичними знаннями враховують Завдання 9.7 Цілей сталого розвитку: Дніпро 2030 щодо збільшення участі молоді в наукових дослідженнях. Також відповідність цілі ОП регіональному контексту можна довести через спільність мети та цілей ОП та цілі, позначеної у загальній стратегії регіону - Стратегічна ціль Г. Розвиток людського потенціалу (Завдання Г.1.1 та Г.1.2

Стратегічного плану розвитку регіону до 2027 року).

Галузевий контекст враховано повною мірою, оскільки цілі ОП спрямовані на набуття професійних компетентностей для здійснення професійної діяльності саме у галузі харчових технологій. ПРН охоплюють повний спектр знань, умінь і навичок, визначених стандартом вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології. Крім того, підготовка фахівців за ОП заснована на застосуванні інноваційних підходів для вирішення професійних завдань у сфері виробництва харчової продукції.

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 новаторський і навіть інноваційний підхід. В ОП враховано досвід вітчизняних програм підготовки бакалаврів провідних університетів України: Національного університету харчових технологій, Одеської національної академії харчових технологій, Харківського державного університету харчування та торгівлі та ін. Зокрема, за прикладом освітньої діяльності ХДУХТ, враховано складову, яка стосується організаційних та проектних процесів у ресторанному бізнесі. За прикладом спрямованості аналогічної ОП у НУХТ ОП було проаналізовано перелік освітніх компонентів для формування компетентностей з методів контролю (технологічної експертизи) харчової продукції.

Крім того, під час зустрічей з керівниками китайських ЗВО, що мають споріднені спеціальності (Jiyang College of Zhejiang A&F University та Харбінський державний університет комерції) та аналізі їх ОП, було виявлено відсутність логічного підходу та систематизації знань у підготовці китайських студентів – майбутніх технологів-новаторів у галузі харчових технологій та сфері ресторанних технологій .

У цілому, визначені цілі та програмні результати навчання ОП цілком враховують потреби регіону та галузі . Дана ОП може бути адаптована та реалізована у більшості ЗВО України та світу, адже проблема нестачі фахівців з новаторським мисленням та комплексною підготовкою, зокрема у галузі харчової промисловості та ресторанного сервісу має світові масштаби

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

Стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології за першим (бакалаврським) рівнем було затверджено наказом МОН України від 18 жовтня 2018 р., № 1125 та введено в дію з 2018/2019 н.р. Усі програмні результати, визначені стандартом вищої освіти за спеціальністю, були внесені до профілю ОП для наборів здобувачів вищої освіти, починаючи з 2018/2019н.р. Забезпечення програмних результатів навчання освітніми компонентами ОП зазначено у матрицях відповідності для кожного набору здобувачів вищої освіти.

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

Стандарт вищої освіти наявний (див. попередній пункт).

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

240

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

180

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

60

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

Зміст ОП має чітку структуру та відповідає предметній області спеціальності 181 Харчові технології.

Перелік обов'язкових дисциплін та комплекс вибіркових дисциплін за ОП у факультетському вибірковому каталозі має професійну спрямованість і відповідає як об'єкту вивчення так і теоретичному змісту навчання за спеціальністю. Об'єктом вивчення є технологічні процеси і харчові продукти.

Обов'язкові компоненти циклу професійної підготовки дозволяють засвоїти усі складові предметної області спеціальності 181 Харчові технології, а саме:

1. Основні поняття і принципи проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства вивчається на основі освітніх компонент: ОК 1.10, 2.1, 2.3-2.6, 2.8, 2.14, 2.15-18, 2.20-27, 2.29-32
2. Система управління якістю та безпечністю харчових продуктів вивчається на основі освітніх компонент: ОК 2.2, 2.7, 2.12, 2.22-2.24
3. Сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів засвоюються у процесі вивчення навчальних дисциплін: ОК 1.8, 2.1, 2.3-2.6, 2.13, 2.15-2.18, 2.20-2.23, 2.29-2.32
4. Принципи розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій формуються на основі освітніх компонент: ОК 2.9-2.12, 2.19, 2.22-2.24, 2.30
5. Правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази засвоюються у процесі вивчення навчальних дисциплін: ОК 2.10, 2.12, 2.15-2.16, 2.19, 2.22-2.32
6. Система аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах вивчається на основі освітніх компонент: ОК 2.14, 2.28, 2.29-2.32

Засвоєння обов'язкових навчальних дисциплін з циклу професійної підготовки, практична підготовка у вигляді виробничої, технологічної й переддипломної практик та виконання кваліфікаційної роботи дозволяють оволодіти комплексом організаційних і технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств і закладів харчової промисловості, методиками і методами контролю якості та безпечності харчових продуктів, планування і розрахунку потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.

Вибіркові компоненти здобувачі вищої освіти обирають з університетського та факультетського каталогів, що розміщені на сайті ДНУ. Вибіркові дисципліни за ОП «Харчові технології» із факультетського каталогу посилюють формування фахових компетентностей здобувача.

Цикл загальної підготовки включає 10 обов'язкових компонент – ОК 1.1-ОК 1.10. Більшість дисциплін регламентовані університетом до вивчення за всіма ОП першого (бакалаврського) рівня для формування загальних компетентностей та соціальних навичок.

Засвоєння обов'язкових ОК у сукупності призводять до досягнення усіх програмних результатів навчання, що демонструє відповідна матриця (Табл.3).

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

Можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії визначається: Положенням про організацію освітнього процесу у ДНУ (http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Osvit_proces_2017.pdf) та Положенням про порядок обрання здобувачами вищої освіти дисциплін за вибором у ДНУ ([http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_vybirkov_i_dyscypliny_2020\(1\).pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_vybirkov_i_dyscypliny_2020(1).pdf)).

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

Згідно Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу ДНУ

http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Akadem_mobilnist'.pdf здобувач вищої освіти може стати

учасником академічної мобільності на підставі міжнародних договорів про співпрацю в галузі освіти та науки чи з власної ініціативи, підтриманої керівництвом Університету, та пройти навчання за програмами академічної мобільності, мовне стажування чи наукове стажування Навчання здобувачів за програмами академічної мобільності здійснюється відповідно ІНП, узгоджених університетом та ЗВО-партнером.

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

Обрання здобувачем вищої освіти (далі ЗдВО) навчальних дисциплін із циклу вільного вибору здійснюється згідно оновленого у 2020р. Положення про порядок обрання здобувачами вищої освіти дисциплін за вибором у ДНУ [http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_vybirkovy_dyscypliny_2020\(1\).pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_vybirkovy_dyscypliny_2020(1).pdf).

ЗдВО має право вибирати навчальні дисципліни з переліків університетського вибіркового каталогу (УВК) та факультетського вибіркового каталогу (ФВК) усіх факультетів, що пропонуються за різними рівнями освіти, з урахуванням вимог до вивчення дисциплін. Обсяг кожної вибіркової дисципліни уніфікований і становить 5 кредитів ЄКТС. Перелік дисциплін УВК та ФВК розміщується на сайті ДНУ для загального ознайомлення http://www.dnu.dp.ua/view/vybirkovy_dyscypliny. В анотації кожної дисципліни надаються короткий опис змісту, передумови вивчення та результати навчання, кафедра яка забезпечує викладання тощо.

ЗдВО першого (бакалаврського) рівня мають вивчати не менше 3 дисциплін УВК (для ОП обсягом 240 кредитів) та не менше 2 дисциплін ФВК (для ОП зі скороченим терміном навчання обсягом 120 кредитів). Інші вибіркові компоненти обираються із ФВК.

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

ЗдВО першого (бакалаврського) рівня з нормативним терміном навчання (на 2-4 курс) та першого (бакалаврського) рівня зі скороченим терміном навчання (на 2 курс) здійснюють вибір вибіркового навчального дисциплін у січні-лютому поточного навчального року для вивчення в наступному навчальному році. ЗдВО першого (бакалаврського) рівня зі скороченим терміном навчання (на 1 курс) здійснюють вибір вибіркового навчального дисциплін з переліків УВК та ФВК у жовтні-листопаді поточного навчального року.

Вибір вибіркового навчального дисциплін здійснюється в хмарному просторі ДНУ системи Office 365 (365.dnu.edu.ua), де створюються аккаунти, реєстрація, верифікація та/або перевірка доступу ЗдВО, а також вносяться УВК та ФВК переліки вибіркового дисциплін, створюється доступ до них ЗдВО. На основі результатів вибору формуються навчальні групи, нормативна чисельність ЗдВО в групі для бакалаврів становить – мінімум 25 осіб для дисциплін з переліку УВК, мінімум 15 осіб для дисциплін з переліку ФВК. В окремих випадках, з урахуванням специфіки організації освітнього процесу, науково-методична рада ДНУ може рекомендувати вченій раду університету встановити індивідуальну нормативну чисельність ЗдВО у групі.

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

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

Практична підготовка ЗВО за ОП «Харчові технології» виконується у формі трьох видів виробничої практики: виробничої, технологічної та переддипломної (з 2018/2019н.р.) (обов'язкові компоненти - ОК 2.29, ОК2.30 та ОК 2.31). В планах підготовки 2017/2018 та 2018/2019 н.рр. передбачена й навчальна: ознайомлювальна практика, яка вилучена з переліку освітніх компонентів із заміною на переддипломну практику, починаючи з набору 2019/2020н.р., у зв'язку з запровадженням за стандартом обов'язкової форми атестації – захисту кваліфікаційної роботи. Проведення практичної підготовки здійснюється згідно п. 3.2.4 Положення про порядок проведення практичної підготовки (http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Praktichna_pidgotovka_2018.pdf). Під час практики ЗдВО оволодівають сучасними методами та формами організації праці, формують професійні вміння і навички, збирають фактичний матеріал для виконання кваліфікаційної роботи. Практика проходить на підприємствах галузі на підставі складених угод. Набуті компетентності та відповідні результати навчання, що визначають рівень практичної підготовки, фіксуються у робочих навчальних програмах, щоденниках з практики у вигляді характеристик керівників практики від підприємства. Загальну оцінку набутих ЗдВО результатів навчання під час практичної підготовки визначає комісія з НПП кафедри, що переглядають оформлений звіт з практики і заслуховують доповідь та відповіді на питання під час захисту результатів практичної підготовки.

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

Першим чинником формування soft skills за ОП є такі блоки ЗК та ФК:

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

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

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

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

Наразі, ОП включає дисципліни, спрямовані на розвиток комунікативних практик (ОК 1.4-1.9,2.8, 2.16,2.18,2.21,2.23,2.29-2.32); вміння вести професійну дискусію (ОК1.5,1.8,2.16,2.18,2.19,2.21,2.23, 2.29,2-32); впроваджувати сучасні системи менеджменту – ОК 2.8,2.20,2.21.

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

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

які сприяють: веденню інтелектуального діалогу (ОК1.2, 1.4 - 1.9, 2.19); успішної презентації власних проєктів (курсів роботи та проєкти); пітчінгу ідей, що реалізуються на лабораторних та практичних заняттях з ОК 2.8, 2.16, 2.18, 2.19, 2.21, 2.23, 2.28) визначенню власного фахового потенціалу ще під час навчання, формуючи у випускника універсальний підхід до діяльності у бізнес-середовищі та на виробництві (практика та підготовка і захист кваліфікаційної роботи ОК 2.29-2.32).

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 47...64% від обсягу навчального часу, відведеного для вивчення конкретної дисципліни. Курсові роботи і проєкти, практики 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 про організацію освітнього процесу в ДНУ

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

Матеріал навчальної дисципліни, передбачений для СР, виносять на підсумковий контроль разом з навчальним матеріалом, який було опрацьовано під час проведення навчальних занять. Час для СР регламентують у робочому навчальному плані, а зміст – визначають у її робочій програмі та додатках у навчально-методичному комплексі дисципліни. СР забезпечують системою навчально-методичних засобів, передбачених для вивчення навчальної дисципліни: Методичні матеріали для СР здобувачів вищої освіти передбачають можливість самоконтролю. Для СР рекомендують також відповідну наукову та фахову монографічну й періодичну літературу. СР здобувач вищої освіти може виконувати у зручних для нього місцях. Графік доводять до відома здобувачів вищої освіти на початку поточного семестру. На 90% здобувачі задоволені застосовуваними підходами, оскільки крім очних, мають можливість отримувати он-лайн консультації від викладачів.

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

Підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти за ОП «Харчові технології» у ДНУ не запроваджена.

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

<http://www.dnu.dp.ua/docs/vstup/2021/Pravyla%20priyomu%20DNU%202021.pdf>

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

Основними особливостями ОП можна назвати два принципи її побудови: принцип спадковості та принцип ітераційності. Обидва принципи враховані правилами прийому на навчання у ДНУ. Особа може вступити до університету для здобуття ступеня бакалавра на основі повної загальної середньої освіти або ступеня молодшого бакалавра (спеціаліста), здобутого за такою ж або спорідненою спеціальністю, за умови успішного проходження додаткового вступного фахового випробування з урахуванням середнього балу відповідного додатка до диплома. Наявності атестату про повну загальну середню освіту та сертифікати із ЗНО або наявність диплому молодшого спеціаліста (бакалавра) та складання вступного фахового випробування дозволяє визначити готовність абітурієнта розпочати навчання за освітньою програмою. Конкурсний бал розраховується за формулами, наведеними у п.5.11 Правил прийому. Програми вступних випробувань переглядаються щорічно, за необхідністю оновлюються. Коефіцієнти кожного компоненту вступного випробування вмотивовані особливостями програми.

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

«Порядок визначення академічної різниці, її складання та перезарахування (зарахування) навчальних дисциплін» http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Poriadok_Akadem_riznycia_2017.pdf - регламентує процедуру визначення академічної різниці, її складання та перезарахування (зарахування) навчальних дисциплін для осіб, які переводяться до університету з інших ЗВО; поновлюються на навчання в університеті після відрахування; продовжують навчання в університеті після академічної відпустки або залишені на повторний курс навчання; не менше року здобувають ступінь бакалавра в університеті та приймаються на навчання на другому курсі за іншою формою навчання для здобуття ступеня бакалавра з іншої спеціальності; здобули ступінь бакалавра, магістра, ОКР спеціаліста та приймаються на навчання в університеті для здобуття ступеня бакалавра з іншої спеціальності.

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

У 2017/2018 н.р. на освітню програму «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем було здійснено набір на навчання здобувачів вищої освіти не тільки на основі повної загальної середньої освіти з терміном навчання 3 роки 10 місяців, а й на основі ОКР молодшого спеціаліста з терміном навчання 2 роки 10 місяців. Для цих здобувачів вищої освіти перезараховується 60 кредитів ЄКТС за освітньою програмою. Починаючи з 2019/2020 н.р., термін навчання на ОП для здобувачів вищої освіти на основі ОКР молодшого спеціаліста, було скорочено до 1 року 10 місяців на підставі положень стандарту вищої освіти щодо можливості перезарахування до 120 кредитів ЄКТС. В ОП наведено відповідні переліки освітніх компонент для усіх термінів навчання.

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

Умови й порядок перезарахування результатів навчання, отриманих здобувачами вищої освіти шляхом неформальної або інформальної освіти регламентує «Положення про порядок визнання результатів навчання здобувачів вищої освіти Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара, отриманих у неформальній освіті» http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Neformal_osvita_DNU_2020.pdf
Додаткові рейтингові бали за результати наукової діяльності нараховуються згідно Порядку розрахунку складової рейтингового балу студента... і складають 10% від загального рейтингу. ([http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Poriadok_rozrah_skladovoi_rejting_bala_2019\(1\).pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Poriadok_rozrah_skladovoi_rejting_bala_2019(1).pdf)). Тобто надання балів за результати наукової діяльності є однією з видів ініціатив неформальної освіти. На кафедрі харчових технологій активно діють дві проблемні групи та один науковий гурток Робота проводиться згідно Положення про студентське наукове товариство ДНУ http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Stud_nauk_tovarystvo.doc. Активність та результати наукової діяльності учасників відображаються у наукових публікаціях, дипломах, сертифікатах, патентах, копії яких, що отримані протягом семестру, збираються та подаються до деканату за підписом, здобувача, куратора, завідувача кафедри для участі у обговоренні стипендіальної комісії факультету, яку очолюють декан та голова студентського наукового товариства факультету, для нарахування додаткових балів на отримання стипендії.

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

Наразі застосовується тільки надання балів за результати наукової діяльності, як однією з видів ініціатив неформальної освіти. Інші приклади визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті на ОП можна вважати зарахування робіт, поданих на II тур Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт за спеціальністю 181 «Харчові технології», як пояснювальних записок до курсових робіт з дисципліни «Харчові технології» для здобувачів вищої освіти Коган Аліси та Наливайко Анастасії. Інших прикладів за даною ОП не було.

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 у невеликих групах дозволяє практикувати студентоцентроване навчання. В освітньому процесі застосовуються такі методи: організації та здійснення, стимулювання й мотивації, контролю, корекції ефективності навчально-пізнавальної діяльності, проблемно-пошукові. Самостійна робота на основі підручників та конспектів лекцій, консультації 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 лекційних, семінарських, практичних, лабораторних заняттях (усне опитування або письмовий експрес-контроль, виступи студентів, звіти про лабораторні роботи, контрольні роботи, тестовий контроль, захист курсових робіт та проєктів, звітів з практики, презентації, есе тощо. Підсумковий контроль – екзамен, диференційований залік або залік (оцінювання на підставі результатів поточного контролю). Атестація – захист кваліфікаційної роботи, починаючи з набору 2018/2019 н.р. До введення стандарту вищої освіти підсумкова атестація здійснювалася у формі комплексного кваліфікаційного екзамену.

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

Освітня програма має в основі компетентнісний підхід в системі студентоцентрованої освіти. На основі анкетування, як студентів, так і роботодавців, чітко сформовано систему підготовки фахівців та стратегію підвищення якості

освіти. Студенти як цільова аудиторія (споживачі освітніх послуг) мають можливість брати участь в оцінці якості роботи викладачів шляхом 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 вищої освіти на початку навчального року та на початку кожного семестру згідно Положення про організацію освітнього процесу в ДНУ http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Osvit_procес_2017.pdf. По кожній освітній компоненті інформація міститься у робочих програмах та інших додатках НМК дисциплін. На перших заняттях викладач-лектор ознайомлює здобувачів вищої освіти з цілями, змістом та очікуваними результатами навчання і переліком компетентностей за дисципліною, порядком, формами та критеріями оцінювання. Порядок, форми та критерії оцінювання у робочих програмах прописуються згідно Положення про організацію і проведення поточного та семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти ДНУ http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_potoch_sem_kontr-2018.pdf). Робоча програма є структурним елементом навчально-методичного комплексу навчальної дисципліни, який розробляється згідно Положення про навчально-методичні комплекси навчальних дисциплін ДНУ. http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_NMKD_2018.pdf

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

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 навичок 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.

Курсові роботи (курсіві проекти) в ОП мають на меті проведення поглибленого вивчення за певною темою для здобуття навичок дослідницької діяльності в галузі. Кваліфікаційна робота – це підсумок всього теоретичного та практичного навчання 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. На кафедрі планується проводити гостьові лекції за участі колег, відомих наукових експертів у тій чи іншій сфері з метою публічного обговорення на лекційному занятті зі студентами важливих аспектів досліджень

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

Мейнстримом діяльності кафедри харчових технологій є оновлення змісту професійної підготовки здобувачів вищої освіти на основі наукових досягнень та сучасних практик у галузі. 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. Все це відображено в індивідуальних планах викладачів. На кафедрі проводяться методичні семінари. На Міжнародних конференціях відбувається спілкування з фахівцями інших закладів вищої освіти, підприємств, організацій, у тому числі і закордонних. Викладачами кафедри опубліковано низку методичних рекомендацій по вивченню навчальних дисциплін, проходженню практичної підготовки та ін. Значимим вважаємо той факт, що результати наукової роботи викладачів кафедри впроваджуються в освітній процес.

Так, результати наукової роботи професора Пешук Л. В. відображено у тематиці курсових та кваліфікаційних робіт. Результати дисертаційних досліджень Н.В. Кондратюк, Г.В. Новік, як здобувачів наукового ступеня кандидата технічних наук у ХДУХТ та учасників наукових шкіл під керівництвом Пивоварова П.П., Гринченко О.О., Лисюк Г.О. впроваджено у фахову підготовку бакалаврів за дисциплінами та «Технологія галузі» та «Харчові технології», матеріали дисертаційної роботи Фарісеєва А.Г., Мацук Ю.А, як здобувачів наукової школи ПУЕТ, під керівництвом провідних фахівців університету м. Полтави застосовуються під час вивчення дисципліни «Устаткування в галузі». Напрями наукової роботи співробітників кафедри харчових технологій з теми 0119U101023 «Інноваційні способи виробництва харчових продуктів оздоровчого призначення» впроваджено в освітній процес при складанні тем курсових та випускних кваліфікаційних робіт. Крім того тематика дисциплін «Харчові технології», «Технологія галузі», «Вступ до спеціальності», «Основи наукових досліджень» містить відомості про наукові здобутки вітчизняних вчених Капрельянца Л.В., Віннікової Л.Г., Хомич Г.П., Плахотіна В.Я., Янчевої М.О. тощо.

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

За ОП гармонійно поєднується академічний, фундаментальний складник діяльності з прикладними, практично орієнтованими розробками у сфері навчання, наукових досліджень, технологічних інновацій. Про це свідчить запрошення доц. Кондратюк Н.В. до участі у міжнародній науковій конференції за підтримки НАТО (Секція «Жінки в освіті») <http://www.dnu.dp.ua/news/3632>. Високий рівень викладання за ОП ґрунтується на розробці прогресивних технологій, наукомісткому, інноваційному навчанню, поглибленій співпраці з роботодавцями українськими та зарубіжними. Робота стейкхолдерів-викладачів та студентів здійснюється у наступних сферах: промоція Дніпропетровської області як освітнього, наукового та культурного центру; підтримка талановитих студентів та молодих науковців; поліпшення професійної підготовки відповідно до потреб ринку праці, роботодавців (у тому числі і зарубіжних); реорганізаційні заходи освіти відповідно до потреб ринку праці; поліпшення профорієнтаційної роботи з молоддю. У ДНУ діє Положення про академічну мобільність учасників освітнього процесу http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Akadem_mobilnist'.pdf. У рамках підписаних угод з китайськими закладами освіти (Jiyang College of Zhejiang A&F University та Харбінський державний університет комерції) планується обмін студентами в рамках програм короткочасного стажування та академічної мобільності.

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

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

Аналіз форм контрольних заходів за ОП дозволяє своєчасно корегувати освітній процес. Основними завданнями КЗ викладачі кафедри вбачають: рубіжний контроль – встановлення рівня знань та вмінь студентів з метою планування наступних етапів освітнього 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 – перевірка досягнення результатів навчання, визначених ОП.

В усіх вище перелічених випадках реалізується контролююча та діагностико-коригуюча функції. При контролі освітнього процесу можуть виконуватися й інші функції: навчальна, мотиваційно-стимулююча, організуюча та виховна тощо.

Навчальна функція полягає в активізації роботи студентів із засвоєння навчального матеріалу, заохоченні повторення та систематизації знань, поглибленого вивчення й удосконалення рівня підготовки. Ця функція дозволяє перевірити ПРН такими формами поточного оцінювання на лекціях або практичних заняттях: усне опитування, письмовий експрес-контроль, доповіді за підготовленими рефератами, презентаціями, есе, тестовий контроль. Відповідні ПРН: 1, 3-5, 9, 10, 12, 13, 24, 28, 29.

Виховна функція КЗ передбачає формування вольових, моральних та інших позитивних якостей особистості: уміння відповідально та зосереджено працювати, використовувати прийоми самоконтролю, активність й акуратність та ін. Головна роль при цьому приділяється формуванню у здобувачів творчого відношення до занять, їхнього активного прагнення вчитися у повну силу, розвивати свої здібності. Дозволяє перевірити ПРН: 1,2, 3, 5, 6, 11, 16, 18, 20-22 наступними формами: звіти про лабораторні роботи, оцінювання знань на практичних та семінарських заняттях, виконання домашніх завдань з самостійної роботи, виконання контрольних робіт, захист курсових робіт (проектів), звітів з практики, кваліфікаційних робіт.

Організуюча функція забезпечує систематичність та планомірність навчальної роботи здобувачів, активізує їхню самостійну роботу. Організуюча функція починає діяти на початку навчання, коли науково-педагогічний працівник

дає установки та висуває вимоги, які будуть поставлені при тому або іншому виді контролю. Досягнення ПРН перевіряється виступами на практичних та семінарських заняттях (захист аналітичних оглядів, есе, презентацій, лабораторних робіт, поточна перевірка рівня виконання курсових робіт (проектів), звітів з практики, кваліфікаційних робіт. Відповідні ПРН: 2-4, 7-15, 18, 20-29.

Мотиваційно-стимулююча функція підвищує прагнення студентів поліпшити свої результати навчання, оцінку з навчальної дисципліни, сприяє розвитку змагальності у навчанні. Досягнення ПРН перевіряється контрольними роботами, тестовим контролем, оцінюванням практичних, лабораторних робіт. Відповідні ПРН: 2, 8, 10, 12-23, 25,26.

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 (КЗ), 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.

В умовах пандемії COVID-19 під час дистанційного навчання було опановано середовище Microsoft Office 365, програмні продукти Teams, Forms, що дозволили оперативної і об'єктивно забезпечити взаємо-зворотний зв'язок зі здобувачами освіти та контроль якості їх навчальних досягнень.

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

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

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

Отримання інформації та ознайомлення з нею студентів забезпечується викладачами, а контролюється кураторами та старостами груп. У соцмережі на сторінці групи створюється тег і визначається коло питань. Про перегляд свідчать відповідні позначки.

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

З моменту введення в дію стандарту вищої освіти, починаючи з 2018/2019 н.р. , форма атестації відповідає вимогам стандарту спеціальності 181 Харчові технології та здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Для набору 2017/2018н.р. – комплексний кваліфікаційний екзамен

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

Процедуру проведення контрольних заходів містять наступні положення, які знаходяться у вільному доступі на сайті ДНУ: Положення про організацію освітнього процесу в Дніпровському національному університеті імені Олеся Гончара http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Osvit_proces_2017.pdf. Положення про організацію і проведення поточного та семестрового контролю знань здобувачів ВО ДНУ (http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_potoch_sem_kontr-2018.pdf); Положення про порядок проведення практичної підготовки здобувачів вищої освіти у ДНУ

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

Окремою формою контролю є атестація здобувачів вищої освіти, яка проводиться для встановлення відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей до вимог, що встановлюються до здобувачів вищої освіти відповідного рівня вищої освіти. Атестацію здобувачів вищої освіти проводять згідно Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та роботу екзаменаційної комісії ДНУ (http://www.dnu.dp.ua/docs/osvitnya/2020_Polozhennya_Atestacia_zdobuv_VO_Robota%20EK%20DNU.pdf)

Зазначені положення розташовані у вільному доступі на сайті ДНУ.

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

На кафедрі харчових технологій усі поточні та семестрові заходи контролю проводяться у відкритій формі у присутності інших студентів (захист звітів з практики та захист курсових робіт або проектів здійснюється у присутності групи, членів комісії та вільних слухачів). Оцінки виставляються у присутності інших членів колективу.

У разі виникнення суперечливих питань задаються додаткові питання, або питання уточнюються. Кожний студент має право на перегляд оцінки і підвищення балів за рахунок додаткових завдань або можливості перескласти контрольну роботу з коефіцієнтом оцінювання 0,8. У разі отримання низьких балів за захід поточного контролю, за умови відсутності на занятті або невдалої підготовки за поважних причин (учать у конференції, олімпіаді, конкурсі, хвороба, надзвичайні сімейні обставини) студент може пройти захід повторно з коефіцієнтом оцінювання 1,0. У разі виникнення конфлікту інтересів контрольний захід проводиться повторно у присутності куратора групи та комісії з викладачів кафедри (у разі необхідності декану факультету). За груповим зверненням студентів до завідувача або декана, може відбутися заміна викладача лектора або асистента.

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

Процедури повторного проходження контрольних заходів прописані у п.9 Положення про організацію освітнього процесу в ДНУ (http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Osvit_proces_2017.pdf) та п.7 Положення про організацію і проведення поточного та семестрового контролю знань здобувачів ВО ДНУ (http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_potoch_sem_kontr-2018.pdf). В описі ОП у п.5 наведено інформацію про види контрольних заходів ЗдВО. Усі види контролю організовано за вище наведеними положеннями. За проханням студента підвищити бали поточного рейтингу, така можливість на кафедрі надається у вигляді додаткових завдань підвищеної складності, або пропонується перескласти той контрольний захід, який був складений з низькою оцінкою (не менше 50% від кількості балів, відведених на цей вид контролю) з коефіцієнтом оцінювання 0,8. У разі отримання низьких балів за захід поточного контролю, за умови відсутності на занятті або невдалої підготовки за поважних причин, студент може пройти захід повторно з коефіцієнтом оцінювання 1,0. Заходи семестрового контролю перескладаються згідно вищенаведених Положень. З правилами складання контрольних заходів (поточних та семестрових, а також звітів з практики та курсових робіт/проектів) студентів ознайомлюють на початку семестру, на початку сесії. Інформацію надають куратори, лектори, заступник декана з навчальної роботи, співробітники деканату, декан факультету. Застосування відповідних правил за даною ОП не було.

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

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

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

Був випадок оскарження оцінки, отриманої за результатами захисту звіту з виробничої практики: здобувачем вищої освіти гр. ХТ-16-3 Поливановим Є.А. Причина оскарження – незгода з підозрою у академічній недоброчесності (списуванні). Питання розглядалося спеціальною комісією, створеною на хімічному факультеті. Рішенням комісії було змінено оцінку з «задовільно» на «добре».

Інших прикладів застосування відповідних правил за даною ОП не було.

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

У ДНУ чинні Кодекс академічної доброчесності ДНУ та Положення про запобігання та виявлення фактів порушення академічної доброчесності у ДНУ http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Akadem_dobrochesnist'-2020.pdf.

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

У ДНУ введено в дію Кодекс академічної доброчесності та нову редакцію Положення про запобігання та виявлення фактів порушення академічної доброчесності у ДНУ http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Akadem_dobrochesnist'-2020.pdf.

За кожною ОП передбачено проведення тематичних лекцій з академічної доброчесності, рекомендовано у формах контрольних заходів використовувати індивідуальні завдання, що унеможлиблює списування, здійснювати контроль за наведенням посилань на використанні джерела інформації та перевірку кваліфікаційних робіт на академічний плагіат.

Перевірка робіт на академічний плагіат проводиться з використанням програмно-технічних засобів з однією або кількома програмами, на які ДНУ має ліцензії, або які знаходяться у відкритому доступі у мережі Інтернет та визнані науковою спільнотою.

Для перевірки наукових текстів ДНУ підписано угоди про співробітництво з компаніями ТОВ «Плагіат» та Skandy. Перевірка робіт здійснюється інформаційною онлайн-системою під назвою Unicheck (договір про співпрацю № UKR-05 від 21.06.2019 року).

Створено Раду з академічної доброчесності та Бюро з академічної доброчесності на факультетах (голова Бюро на хімічному факультеті – гарант даної ОП, Кондратюк Н.В.). Бюро діє відповідно п. 5, а Рада відповідно п. 6 даного Положення. Здобувачі ознайомлюються із порядком перевірки робіт та заходами щодо попередження академічного плагіату під час спілкування із викладачами, керівниками робіт, кураторами, а також через сайт кафедри та ДНУ.

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

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

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

Алгоритм дій у разі виявлення проявів академічної недоброчесності прописаний у п. 9 Положення про запобігання та виявлення фактів порушення академічної доброчесності http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Akadem_dobrochesnist'-2020.pdf та у п. 3.7. Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти у ДНУ http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Yakist'_osvity_DNU_2020.pdf. Завідувач кафедри на наукові керівники в обов'язковому порядку ознайомлюють з Положенням усіх співробітників та здобувачів вищої освіти, контролюють та попереджують факти прояву на всіх етапах виконання підзвітних робіт. Згідно п.9 Положення будь-який учасник академічної спільноти, якому стали відомі факти порушення норм Кодексу чи можливості такого порушення, може звернутися до голови Бюро із заявою. Анонімні, або некоректно складені заяви не розглядаються. У разі незгоди автори мають право подати на апеляцію. За певних обставин або потреб засідання апеляційної комісії може проводитись у кілька етапів. Результати засідання оформлюються відповідним протоколом. У разі незгоди із рішенням Бюро, автори або заявники мають право подати апеляцію на ім'я голови Ради у триденний термін після оголошення результатів перевірки. В окремих випадках можуть бути залучені незалежні експерти, але кваліфіковані фахівці, які не є працівниками ДНУ. Випадків порушення академічної доброчесності за ОП 181 Харчові технології не виявлено.

6. Людські ресурси

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

Заміщення вакантних посад відбувається у відповідності з Порядком проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників ДНУ http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/Poriadok_konkurs_vidbir_NPP_2019.doc. Цей порядок розроблено відповідно до вимог Закону України "Про освіту" та з урахуванням 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 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, завірений 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 для того, щоб привести у відповідність кількість Ліцензійних вимог. Виконання цього правила покладається на завідувача відповідною кафедрою. Для оцінки рівня професійної кваліфікації претендента кафедра може запропонувати йому прочитати пробні лекції або провести практичні заняття у присутності інших НПП кафедри.

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

Роботодавці-стейкхолдери приймають активну участь в організації освітнього процесу наступними шляхами: по-перше, забезпечують здобувачів вищої освіти сучасними, високотехнологічними базами проходження практики, де здобувачі освіти під керівництвом керівника практики від підприємства мають можливість закріпити отримані та оволодіти новими знаннями та навичками у сфері організації виробництва та контролю якості харчових продуктів (укладено угоди щодо баз практики з підприємствами, а саме: ТОВ «Гудвіл Інвест», м. Дніпро; ТОВ «Малбі Фудс», м. Дніпро; ТОВ «Холі Бан», смт. Слобожанське, Дніпропетровська обл.; ТОВ «Кондитерська фабрика «Стимул», м. Дніпро; ПрАТ «Комбінат Придніпровський», м. Дніпро) та закладами ресторанного господарства м. Дніпра та Дніпропетровської області; по-друге, через співпрацю між стейкхолдерами всіх рівнів під час проведення масових заходах від ДНУ, обладміністрації, міської ради, приватних івент-команд тощо, зокрема у ТехФестах (2017, 2018, 2019), Робофесті (2019), Міжнародному форумі LIM (2017, 2018), виставках, участь у конференціях тощо; по-третє,

шляхом залучення до роботи як Голів ЕК під час захисту кваліфікаційних робіт; по-четверте, під час розробки та вдосконалення ОП на підставі відгуків роботодавців-стейкхолдерів.

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

На кафедрі харчових технологій до освітнього процесу залучені НПП, які мають вдалий досвід роботи на підприємствах (ас. Гончаренко І.П., ас. Супруненко К.Є., ас. Вієнко О.Ю.) або є учасниками бізнес-хабів та експертами міжнародного рівня по інноваційним проектам (доц. Кондратюк Н.В.). Крім того, до аудиторних занять залучено інженера-технолога Луценко М.В., яка працює у ТОВ «ДЕСНАЛЕНД» та фахівця із якості та безпеки харчової продукції Кожемяку О.В., яка працює у ТОВ «АТБ Маркет». Періодично здобувачі вищої освіти кафедри мають можливість відвідати майстер-класи від ТОВ "Контакт" (сучасне устаткування для NoReCa та шеф-кухаря ГРК "GoodZone". Викладачі кафедри організують екскурсії на підприємства харчової промисловості. Роботодавці приймають участь у пленарних та секційних засіданнях студентських конференцій. 13.11.2020 р. було проведено майстер-клас від шеф-кухаря ресторану «The Coast» нашого випускника Сергія Буца.

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

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

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

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

Кафедра харчових технологій приймала участь у Міжнародній виставці та у конференціях у Китаї (м. Харбін, 2018, 2020), Міжнародному саміті експертів (м. Нінбо, Китай, 2018), вебінарах, форумі бізнес-хабу «Країни Перської затоки».

Проф. Пешук Л.В., пройшла профільне стажування на ТОВ «М'ясні делікатеси». Крім того, профільне стажування проходила і доц. Луценко М.В. на ТОВ «Перший кооперативний елеватор»

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

Кожен викладач має індивідуальний план роботи, де передбачено підвищення професійної майстерності, впровадження в освітній процес сучасних форм і методів навчання, інноваційних педагогічних технологій. Розвитку викладацької майстерності сприяють взаємовідвідування занять викладачами та завідувачами кафедр із подальшим спільним обговоренням на засіданнях методичних рад факультетів. У ДНУ підтримуються програми обміну та стажування за угодами про міжнародну співпрацю та партнерство між іншими ЗВО. Створений Дніпровський консорціум університетів, надав можливість викладачам обмінюватись досвідом у рамках спільних проектів з розвитку Придніпров'я між провідними ЗВО України.. Підвищенню рівня педагогічної майстерності сприяє і Регіональний центр інтенсивного вивчення іноземних мов і підготовки до оцінювання рівня знань за системами міжнародних сертифікатів

З метою заохочення працівників університету до активної творчої праці, посилення ефективності виробництва і продуктивності праці, прискорення праці, прискорення впровадження досягнень науки і техніки, наукової організації праці, передового досвіду у навчальній і науковій процес, економію трудових і матеріальних ресурсів та соціального захисту працівників університету в ДНУ діє Положення Про порядок преміювання, встановлення доплат і надбавок, надання матеріальної допомоги працівникам Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара (http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_pro_premiyuvannya.doc).

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

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

Освітній процес за даною ОП забезпечується обладнанням, приладами, інструментами та матеріалами у відповідності до вимог навчальних планів і програм навчальних дисциплін. Для ЗДВО працюють: наукова бібліотека; на хімічному факультеті є потужний комп'ютерний клас з мультимедійним забезпеченням; міжкафедральна лабораторія ПК; технологічна навчальна лабораторія; НДЛ; навчальна лабораторія (для спецпрактикумів). Постійно діє соціальна інфраструктура: гуртожитки; пункти харчування; Палац спорту (2 басейни, у тому числі 1 олімпійський); Центр психологічної підтримки; Відділ зв'язку з виробництвом; Палац Студентів. Кафедрою фізичного виховання ДНУ створено спортивні секції для покращення фізичного стану ЗДВО у тому числі і з особливими потребами. Все це відповідає нормативним вимогам і дозволяє досягти цілей ОП та ПРН у

повному обсязі. Організаційне та методичне забезпечення навчального процесу з усіх навчальних дисциплін регламентовано робочими програмами, які розроблені з урахуванням особливостей освітньої діяльності ДНУ і досвіду провідних світових та українських ЗВО. Адаптація навчальних планів до вимог підприємств-замовників здійснюється включенням до них вибіркового 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?

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 кваліфікаційних робіт складається із врахуванням інтересів ЗДВО, також, на підставі індивідуальних договорів, студенти можуть проходити практику на підприємствах, що їх цікавлять з метою подальшого працевлаштування. Усі НПП кафедри обговорюють методи навчання зі студентами. Плани щодо розміщення попередніх проектів змін до ОП розміщені на сайті ДНУ для їх публічного обговорення

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

Матеріально-технічна база освітнього процесу повністю пристосована для підготовки ЗДВО: відповідає санітарним нормам, вимогам правил пожежної безпеки, дотримано норми з охорони праці. Студенти своєчасно проходять інструктажі для отримання допуску для роботи в комп'ютерних класах та спеціалізованих лабораторіях, на базах практики. Протидія насильству, булінгу та кібербулінгу: куратори спостерігають за настроями ЗДВО та академічних груп, з керівництвом аналізують усі можливі моменти порушення гармонічного розвитку; дистанційний контроль інформації, доступної через соцмережі. У ДНУ здійснюється психологічна підтримка ЗДВО на підставі Положення про Психологічну службу

(http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Psychologichna_sluzhba_DNU.pdf). Права та обов'язки ЗДВО, визначаються правилами внутрішнього розпорядку

(http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/Pravila_vnutr_rozporiadku-2016.doc). На кафедрі харчових технологій наявні безпечні умови навчання та праці, комфортна міжособистісна взаємодія, відсутні будь-які прояви насильства та булінгу і є достатньо ресурсів для їх запобігання, а також дотримання прав і норм фізичної, психологічної, інформаційної та соціальної безпеки кожного стейкхолдера. У ДНУ майже увесь простір забезпечує захищеність особистості від негативного впливу екологічних факторів. У належному стані знаходяться Ботанічний сад, Парк відпочинку, припаркова зона, прикорпусові ландшафтні ділянки по всіх студмістечках ДНУ.

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

Механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти прописані у Положеннях ДНУ. Здобувачі вищої освіти отримують підтримку з боку тьюторів, наставників, кураторів та інших консультантів, які інформують студентів про наявність послуг у ДНУ та джерела забезпечення необхідними ресурсами освітнього процесу. Навчальний процес забезпечено навчальною, методичною та науковою літературою на паперових та електронних носіях. Порядок розроблення та впровадження в освітній процес електронних освітніх ресурсів регулюється положенням Університету про електронні освітні ресурси ДНУ (http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/poloz_eor_dnu.doc). Заняття за розкладом проводяться в комп'ютерних класах, аудиторіях з мультимедійним забезпеченням. В умовах пандемії COVID-19 для забезпечення дистанційного навчання опановано середовище Microsoft Office 365, програмні продукти Teams, Forms, що дозволили оперативно і об'єктивно забезпечити взаємо-зворотний зв'язок зі здобувачами освіти та контроль якості їх навчальних досягнень. В університеті створено умови для доступу до мережі Інтернет, у навчальних корпусах діє WiFi-мережа. Навчальні корпуси та місця громадського призначення обладнані відповідно до вимог для осіб з особливими потребами. На кафедрах університету розроблено й постійно оновлюються навчальні контентні навчальних дисциплін, які складаються з наукового, методичного, інформаційного ресурсів для організації аудиторної та самостійної роботи здобувачів вищої освіти. Самостійна робота здобувачів вищої освіти організовується за допомогою дистанційних форм комунікації «викладач-студент-викладач» через кафедральні веб-сайти, особисті веб-сторінки викладачів, групи, створені в соціальних Інтернет-мережах, індивідуальні блоги викладачів, використання сервісів Google та Microsoft. На офіційному веб-сайті університету розміщено інформацію про навчально-методичне та інформаційне забезпечення освітньої діяльності з освітніх програм усіх кваліфікаційних рівнів. Оцінювання рівня забезпечення ресурсами освітнього процесу та підтримки здобувачів вищої освіти в університеті здійснюється шляхом соціологічних опитувань студентів та студентського моніторингу освітнього процесу, проведення щорічного аналізу освітньої діяльності відповідними структурами.

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

Метою створення в університеті інклюзивного середовища є забезпечення відповідних умов для здобуття освіти всіх категорій студентів, у тому числі осіб з особливими потребами. Розробляється стратегія, щоб проектування і компоненти будь-якого середовища, виробів, комунікації, інформаційних технологій чи послуг були доступні та зрозумілі всім однаковою мірою та відповідали вимогам спільного користування. Практичне впровадження стратегії інклюзивного середовища в університеті базується на принципах рівності та доступності для кожного шляхом надання однакових засобів для всіх користувачів із метою уникнення уособлення окремих груп із різним рівнем можливостей. У Положенні про організацію освітнього процесу в ДНУ http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Osvit_proces_2017.pdf визначено, що стандарти освітньої діяльності 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 їх доступність політики та процедур врегулювання для учасників освітнього процесу? Якою є практика їх застосування під час реалізації ОП?

Процедуру врегулювання конфліктних ситуацій визначено у Правилах внутрішнього розпорядку ДНУ, затверджених 31 серпня 2016 р. (http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/Pravila_vnutr_rozporiadku-2016.doc). Застосування заходів щодо виявлення та попередження конфліктних ситуацій, алгоритм дій у зв'язку із встановленням конфліктних ситуацій та способи їх врегулювання регламентує Положення про порядок врегулювання конфліктних ситуацій у ДНУ (http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Konflikt_DNU_2020.pdf). В Університеті заборонені: дискримінаційні висловлювання (які містять образливі, принижуючі твердження щодо осіб на підставі статі, зовнішності, одягу, сексуальної орієнтації тощо); мова ненависті (висловлювання, що містять образи, погрози чи заклики до насильства щодо певної особи чи груп) на підставі раси, кольору шкіри, політичних, релігійних та інших переконань, статі, віку, інвалідності, етнічного та соціального походження, громадянства, сімейного та майнового стану, місця проживання, мови або інших ознак; утиски.

Процедура розгляду скарг, пов'язаних з корупцією описана в Антикорупційній програмі ДНУ (http://www.dnu.dp.ua/docs/korupcia/Antikorypcijna_programa.pdf). Для розгляду скарг стосовно корупційних правопорушень діють телефонні лінії та електронна скринька, а також прийом скарг в усній та письмовій формах. Психологічна служба ДНУ здійснює соціально-психологічний супровід освітнього процесу відповідно до «Положення про психологічну службу» http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Psyhologichna_sluzhba_DNU.pdf. Психологічна служба ДНУ активно діє проти усіх видів булінгу. Кожний куратор та завідувач кафедри ДНУ суворо дотримується законодавчих актів України про можливі конфліктні ситуації. Декан факультету і завідувачі кафедр на засіданнях колективів обговорюють питання врегулювання конфліктних ситуацій на законодавчому рівні і знаходять спільні рішення для вирішення чи запобігання проявам подібної агресії. Усі куратори проводять виховну роботу у академічних групах, адже це найперші "індикатори" конфліктних ситуацій у колективі. Куратори проводять бесіди як зі студентами, так і з викладачами (у разі виявлення конфліктів між різними рівнями стейкхолдерів). За даною ОП бесіди такого напрямку проводяться під час інструктажів перед проходженням практики на підприємствах. Розглядаються можливі конфліктні ситуації та пропонують способи їх регулювання та вирішення. Керівник практики наголошує про те, що у будь-якому разі слід вчасно повідомити про факти завідувачу кафедри та/або куратору. Доступність політики та процедур врегулювань для учасників освітнього процесу є цілодобовою. Можна зателефонувати завідувачу кафедри, куратору або звернутися на "гарячу лінію" Громадської організації «Ла Страда-Україна» або звертатися до Психологічної служби ДНУ кім. 46, просп. Дмитра Яворницького, м. Дніпро.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

Розробка, затвердження, моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм та організація освітньої діяльності здійснюються згідно чинного у ДНУ Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти у ДНУ п.3.1 http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Yakist'_osvity_DNU_2020.pdf та Порядку розроблення, моніторингу, періодичного перегляду та закриття освітніх програм (http://www.dnu.dp.ua/docs/obgovorennya/Poriadok_Rozroblennya_OP_2020.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 ОП підготовки здобувачів вищої освіти. Оновлення ОП виконується шляхом затвердження відповідних змін на

наступний навчальний рік, як правило, в період з 1 вересня до 31 грудня поточного року. Основними критеріями перегляду ОП виступають: результати щорічного моніторингу ОП; результати оцінювання ОП стейкхолдерами; приведення у відповідність сучасним вимогам з урахуванням новітніх досліджень у відповідній галузі знань та потреб розвитку суспільства; об'єктивні зміни інфраструктурного, кадрового характеру або інших умов реалізації освітньої програми.

Останній перегляд ОП Харчові технології було здійснено після отримання рішення про умовну акредитацію ОП. Робочою групою розроблена нова редакція ОП для набору 2020/2021н.р. з урахуванням пропозицій стейкхолдерів, зауважень та пропозицій ЕГ та ГЕР.

У новій редакції ОП змінено формат розподілу освітніх компонент і зроблено акцент на те, що тепер всі ПР формуються за рахунок ОК, а вибіркові, обрані з чисельних каталогів дисциплін, додатково формують soft skills& hard skills; збільшено кількість кредитів на вивчення основних фахових дисциплін «Харчові технології», «Устаткування в галузі» (на 2 кредити кожна); для збільшення можливостей формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів 2017-2019 р.н. були також внесені зміни у перелік ВК та порядок їх обрання в on-line форматі з можливістю здійснювати відкритий та прозорий вибір із УВК та ФВК. Це стало пілотним і зразковим проектом для ДНУ. Такий підхід дозволив формувати ідейні групи без вікових обмежень і створювати повночисельні групи. Наприклад, дисципліну «Основи молекулярної технології в ЗРГ» слухали гр. ХТ-17-3 та ХТ-18у-5, а «Харчові та дієтичні добавки» слухали студенти гр. ХТ-19у-5 та ХТ-18у-5. Студенти гр. ХТ-19-4 мали можливість прослухати дисципліну «Хімічні елементи в організмі людини» з іншої спеціальності - 102 «Хімія».

До переліку освітніх компонент набору 2018/2019 н.р. для набуття знань та навичок зі здійснення обліку витрат матеріальних ресурсів було введено дисципліну ОК2.10 Економіка підприємств, для набуття знань та навичок впровадження сучасних систем менеджменту – дисципліни ОК 2.17 «Основи менеджменту» та ОК 2.20 «Мерчандайзинг». Дисципліну ОК2.18 «Технологія виробництва кондитерських виробів» введено як розділ в ОК2.3 «Технологія галузі».

До переліку освітніх компонент для набору 2019/2020 н.р. для набуття знань та навичок із впровадження сучасних систем менеджменту та презентування товарів були введені такі дисципліни: ОК2.9 «Основи менеджменту» та ОК2.20 «Мерчандайзинг», а для набуття знань та навичок здійснення економічних розрахунків – ОК2.10 «Економіка підприємств». Для набуття знань та навичок виробництва харчової продукції оздоровчого призначення введено ОК2.19 «Технологія продуктів лікувально-профілактичного 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

Здобувачі вищої освіти безпосередньо та через органи студентського самоврядування залучені до процесу періодичного перегляду освітньої програми та інших процедур забезпечення її якості як партнери, що підтверджено відгуками стейкхолдерів та протоколами засідання кафедри. До складу робочої груп з розробки ОП введено Коган Алісу Борисівну, здобувачка вищої освіти 4-го курсу першого (бакалаврського) рівня зі спеціальності 181 Харчові технології, ОП Харчові технології. Позиція здобувачів вищої освіти береться до уваги під час перегляду ОП в процесі обговорення та затвердження ОП на науково-методичних і вчених радах факультету та університету, членами яких є студенти університету – активісти студентського самоврядування. Бюро із забезпечення якості вищої освіти та освітньої діяльності факультету наприкінці кожного семестру проводить опитування здобувачів освіти щодо якості викладання, матеріального та інформаційного забезпечення освітнього процесу, побажань до змісту ОП та форм навчання. На засіданнях Бюро (http://www.dnu.dp.ua/view/biuro_jakosti_fhim) обговорюються питання якості освіти та дотримання академічної доброчесності на факультеті та необхідності внесення змін у ОП. Опитування щодо якості викладання проводяться на рівні університету у вигляді анкетування всіх студентів. Співбесіди та опитування щодо змісту та організації навчання проводяться викладачами кафедри харчових технологій

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

Відповідно до Положення про студентське самоврядування у ДНУ (далі СтС) http://www.dnu.dp.ua/docs/students/Polozhennya_pro_OSS_v_DNU_imeni_Olesya_Gonchara.doc та Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти у ДНУ http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_Yakist'_osvity_DNU_2020.pdf студенти залучаються до розробки ОП, оцінюють виконання вимог академічної доброчесності НПП, стежать за наданням можливостей для академічної мобільності.

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

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

Роботодавці безпосередньо та/або через свої об'єднання залучені до процесу періодичного перегляду освітньої

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

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

У ДНУ діє структурний підрозділ – відділ зв'язків з виробництвом та сприяння працевлаштуванню студентів і випускників, мета діяльності якого полягає у реалізації взаємовідносин університету з підприємствами та установами незалежно від форм власності у створенні умов для забезпечення права студентів і випускників на працю, їх працевлаштування та надання випускникам першого робочого місця. Відділ діє згідно чинного Положення про відділ зв'язків з виробництвом та сприяння працевлаштуванню студентів і випускників ДНУ (наказ № 11 від 11.01.2018 р. http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/pologgenya_pro_viddil_zvyazkiv_v2.pdf). Відділ формує бази даних з місць працевлаштування випускників. Для цього по факультетах збирають інформацію щодо працевлаштування випускників поточного року. Куратори постійно підтримують зв'язок з випускниками: проводять консультації з робочих питань, спілкуються у соцмережах, адже у більшості випадків потребується допомога. Поряд із завданням працевлаштування відділ та кафедра сприяють побудові кар'єри, розвитку навичок та якостей, які б підвищували їх конкурентоздатність на ринку праці, проводять моніторинг кар'єрних просувань колишніх випускників тощо. Одним із засобів відстеження кар'єри випускників вбачаємо анкетування, бесіди, інтерв'ювання, як засоби отримання інформації. Організуються зустрічі з випускниками під час проведення днів Університету, факультету, кафедри. Таким чином аналізується та визначається динаміка кар'єри.

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

Система забезпечення якості вищої освіти у ДНУ передбачає вчасне реагування на виявлені недоліки в освітній програмі та/або освітній діяльності з реалізації освітньої програми. В процесі реалізації ОП «Харчові технології» проводився ретельний аналіз змісту та структури компонентів ОП. Суттєві недоліки стосувалися кількості вибіркових дисциплін в ОП і процедури їх вибору. Вибір дисциплін здійснювався із вибіркових переліків, які склалися зазвичай із двох дисциплін. У 2019/2020 н.р. у ДНУ проведена значна робота з розширення можливості формування індивідуальної траєкторії здобувачами вищої освіти. Створено два каталоги вибіркових дисциплін: університетський вибірковий каталог (70 вибіркових дисциплін за бакалаврським рівнем) та факультетський вибірковий каталог (індивідуальний перелік дисциплін за спрямуванням спеціальностей кожного факультету). Відповідно оновлено Положення про порядок обрання здобувачами вищої освіти дисциплін за вибором, починаючи з набору 2020/2021н.р. [http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_vybirkovyi_dyscypliny_2020\(1\).pdf](http://www.dnu.dp.ua/docs/dnu/polozhennya/Polozhennya_vybirkovyi_dyscypliny_2020(1).pdf) У ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості відкореговано зміст освітніх компонентів ОП у циклі загальної підготовки для формування загальних компетентностей та набуття соціальних навичок відповідно до затверджених стандартів вищої освіти зі спеціальностей за всіма освітніми рівнями. В результаті врахування зауважень, зроблених викладачами кафедри, співробітниками навчального та навчально-методичного відділів ДНУ під час розгляду і затвердження робочих навчальних програм дисциплін, а також побажання потенційних роботодавців випускників ОП, відбувались зміни у переліку компонентів циклу професійної підготовки ОП. Проведена значна робота з усунення дублювання змістовного наповнення навчальних дисциплін.

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

З урахуванням результатів проходження процедури акредитації освітніх програм у ДНУ розроблено і затверджено Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в ДНУ; Положення про порядок врегулювання конфліктних ситуацій у ДНУ; Положення про порядок визнання результатів навчання здобувачів вищої освіти ДНУ, отриманих у неформальній освіті. Оновлено Положення про запобігання та виявлення фактів порушення академічної доброчесності у ДНУ. Створена Рада із забезпечення якості вищої освіти та освітньої діяльності та інші підрозділи з якості освіти; оновлюється структура сайту ДНУ та репозиторій, створено сайт кафедри. Розширено перелік власних програм ДНУ щодо підвищення професійного рівня НПП. Покращено рівень оснащення лабораторій, забезпечено вільний доступ до Wi-Fi мережі в навчальних корпусах, наукова бібліотека має електронний каталог літератури та репозиторій, особам з особливими потребами забезпечено умови для доступу до приміщень ЗВО. З урахуванням рекомендацій ЕГ та ГЕР з первинної акредитації ОП розроблено нову редакцію ОП «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня для набору 2020/21 н.р., в якій деталізовано цілі ОП, встановлено їх відповідність з місією та стратегією ДНУ, конкретизовано особливості ОП, фокус ОП спрямовано на спеціальну

освіту у галузі харчових технологій.

Значно розширено можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачем вищої освіти згідно оновленого у 2020р. Положення про порядок обрання здобувачами вищої освіти дисциплін за вибором у ДНУ. Обрання вибіркового навчального дисциплін здійснюється в хмарному просторі ДНУ системи Office 365 з переліків університетського вибіркового каталогу та факультетського вибіркового каталогу усіх факультетів, з урахуванням вимог до вивчення дисциплін. Чисельність здобувачів у групі для вивчення вибіркового дисциплін може змінюватися з урахуванням специфіки організації освітнього процесу.

Впроваджено щосеместрове анкетування здобувачів вищої освіти на предмет задоволення якістю освіти.

Згідно Положенню про систему внутрішнього забезпечення якості освіти у ДНУ розробка та моніторинг навчально-методичного забезпечення освітнього процесу, залучення стейкхолдерів до його оцінювання здійснюється гарантіями освітніх програм, співробітниками кафедр, організація опитувань зокрема, представників ринку праці, з питань якості освітніх програм та підготовленості випускників до професійної діяльності проводить Бюро із забезпечення якості освіти та освітньої діяльності факультету.

До освітнього процесу за ОП залучено професіонали-практики: інженер-технолог Луценко М.В., яка працює у ТОВ «ДЕСНАЛЕНД», та фахівець із якості та безпеки харчової продукції ТОВ «АТБ Маркет» Кожемяка О.В.

Разом з адміністративно-господарською частиною університету розглядаються можливості покращення матеріально-технічної бази для проведення освітнього процесу на ОП.

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

Означені процедури в ДНУ проводяться: – на рівні кафедр (факультетів) (контроль діяльності НПП (кафедр), слухання, обговорення та прийняття рішень на засіданнях кафедр (Вченої ради факультету); Моніторинг щодо виконання прийнятих рішень проводить навчально-методичний відділ; – 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

На університетському рівні організація внутрішнього забезпечення якості здійснюється ректором, проректорами, вченою радою, Радою із забезпечення якості вищої освіти та освітньої діяльності та загальноуніверситетськими підрозділами. Вчена рада розглядає та ухвалює: ОП та зміни до них, навчальні плани, рішення про організацію освітнього процесу, рішення про оцінку ефективності роботи НПП. Навчально-методичний відділ контролює розробку, щорічний моніторинг та періодичне оновлення ОП, здійснює збір та аналіз матеріалів щодо кадрового, матеріально-технічного, навчально-методичного та інформаційного забезпечення освітнього процесу; координацію діяльності підрозділів університету з питань формування змісту освіти. Навчальний відділ здійснює поточний контроль за організацією та проведенням освітнього процесу, за розробкою та затвердженням навчальних планів, графіків освітнього процесу, розкладів занять, сесійного контролю, атестації, за реалізацією навчальних та виробничих практик студентів; здійснює узагальнення та аналіз результатів ректорського та сесійного контролю знань студентів.

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

9. Прозорість і публічність

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

Права та обов'язки учасників освітнього процесу регулюються Статутом ДНУ: п.10.6 (права НПП, НП, ПП) та п. 10.8 (обов'язки НПП, НП, ПП); права здобувачів вищої освіти та 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. 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/view/polozennya_dnu
http://www.dnu.dp.ua/view/normativna_baza_oisvitnyogo_processu

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

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

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

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

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони:

1. Узгодженість структурних елементів програми, достатній рівень змістовного наповнення програми; практична орієнтованість, наявність процедур, пов'язаних з одержанням та аналізом інформації щодо змістовності та організації освітнього процесу за програмою; існуюча система моніторингу програми;
2. Студентоцентроване навчання; створення можливостей для всебічного розвитку студентів; високий рівень процедури урахування очікувань, потреб і оцінки студентів стосовно освітньої програми, високий рівень людської підтримки студентів; наявність процедур оцінювання досягнень студентів; ефективна система атестації студентів; підтримка студентів у працевлаштуванні;
3. Формалізована система визначення компетентності і кваліфікованості викладацького складу при прийомі на роботу; компетентність та активна наукова діяльність НПП; підтримка НПП в частині підвищення їх професійних та викладацьких здібностей; наявність процедури оцінювання та моніторингу ефективності діяльності НПП; достатній рівень інтеграції досліджень НПП в освітній процес;
4. Достатній рівень матеріальних та інформаційних ресурсів для підтримки навчання студентів; соціальна підтримка;
5. Високий рівень формування механізмів та схем залучення стейкхолдерів-роботодавців та випускників, достатнє залучення стейкхолдерів-студентів до формування ОП;
6. Впровадження освітніх технологій в сфері забезпечення студентоцентрованого навчання і викладання, зокрема використання системи "MS Office 365";
7. Високий рівень забезпечення можливостей щодо формування студентами індивідуальних навчальних траєкторій;
8. Активне іміджеве просування спеціальності через рекламно-інформаційну діяльність засобами Інтернет-ресурсів;
9. Регулювання фокусу ОП задля підготовки більш конкурентоспроможних фахівців на ринку праці.

Слабкі сторони:

1. Незавершеність механізму встановлення зворотного зв'язку з зацікавленими сторонами та потенційними партнерами, у тому числі і зарубіжними;
2. Недостатній рівень оновлення матеріальної бази;
3. Рівень інтернаціоналізації ОП та академічної мобільності студентів та НПП знаходиться на стадії активного розвитку, що пов'язано з відсутністю подібних пропозицій за спеціальністю 181 Харчові технології у провідних університетах Європи та інших країн світу. Крім того, ще й досі тривають обмеження виїздів до країн – місць стажування.

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, програми подвійних дипломів та дуальної освіти, реалізація можливостей освіти впродовж життя; використання міжнародних зв'язків, інтернаціоналізації освіти та знань на основі співробітництва із зарубіжними ЗВО та організаціями; партнерські стосунки кафедри з компаніями-лідерами галузі у проходженні практики та працевлаштуванні; використання кращих світових практик щодо оновлення змісту ОП; використання Інтернету, соціологічних мереж та бізнес-хабів для вивчення ринку освітніх послуг, попиту на ОП, пропозицій роботодавців;
2. Покращення стану забезпечення методичних матеріалів та матеріально-технічного стану навчальних лабораторій;
3. Збільшення активності співпраці із зовнішніми стейкхолдерами у питаннях підвищення кваліфікації викладачів через можливість участі у міжнародних грантових освітніх та наукових проєктах; 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 проєктах і програмах; збільшення кількості учасників освітнього процесу із знанням іноземної мови на рівні B2; подальша організація та проведення наукових конференцій для апробації досліджень молодими вченими;

5. Створення стартап-інкубатору, онлайн-платформи для спілкування з інвесторами, організація івентів з наукового та бізнес-партнерства для підвищення кваліфікації НПП;
6. Поширення публічності за ОП в суспільній та культурній сфері через створення та постійну підтримку електронного банку випускників спеціальності; посилення рекламно-інформаційної діяльності з іміджевого просування спеціальності; створення Інтернет-ресурсів для організації та проведення відкритих майданчиків (форумів) з питань обговорення різних проблем професійної сфери;
7. Контроль над відповідністю цілей ОП запитам стратегії розвитку Дніпра та регіону, забезпечення доступності послуг для підприємців (територіальна, інформаційна), залучення державних і недержавних ресурсів.
8. Підготовки кадрового резерву з метою «підсилення» викладацького складу, шляхом навчання викладачів-практиків у магістратурі за спеціальністю 181 Харчові технології, яка була акредитована Національною агенцією забезпечення якості вищої освіти у 2020 році та отримання ліцензії на надання освітніх послуг за третім освітнім рівнем (аспірантура) для випускників магістратури і викладачів кафедри, що не мають наукового ступеня.

Запевнення

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

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

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

Додатки:

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

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

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

Документ підписаний кваліфікованим електронним підписом/кваліфікованою електронною печаткою.

Інформація про КЕП

ПІБ:

Дата:

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Економіка підприємств	навчальна дисципліна	<i>OK 2.14 Економіка підприємства.pdf</i>	YSRgTuMgZxnO8tX89tuqu916egFRGeKF5bppJz7nDS8=	Мультимедійне обладнання Програмне забезпечення: OC Windows 7* OC Windows XP MS Office 2007 MS Office 2003 Microsoft 365
Проектування підприємств з основами системи автоматизованого проектування і розрахунку	навчальна дисципліна	<i>OK 2.26 Проектув підпр з осн сист автоматиз проектув та розрахунку.pdf</i>	sy3lQHloznI2IbXcp/E+g5jb4ZKHelBTBVQ8K2gLRjU=	Мультимедійне обладнання Міжкафедральна навчальна лабораторія персональних комп'ютерів Програмне забезпечення: OC Windows 7* OC Windows XP MS Office 2007 MS Office 2003 Autocad RM 21 Microsoft 365
Технологія галузі	навчальна дисципліна	<i>OK 2.15, OK 2.16 Технологія галузі, Курсова робота 2020.pdf</i>	HX6JxbjNp6CM5YzCtZ7Gtj27hD4p8RNjoMoRDBhe4Ms=	Мультимедійне обладнання Програмне забезпечення: OC Windows 7*; OC WindowsXP MS Office 2007; MS Office 2003 Піч конвекційна 2008р Плити електричні 4-комфорочні 2шт. 2007р Міксер промисловий 2008р. М'ясорубка 2008р Мікрохвильова піч 2008 Ваги «Капля» – 1шт.2007р Ломтерізка – 1шт. 2009р Водонагрівач – 1шт. 2006р. Столи кухонний з мийкою 2шт. 2007р. Холодильні шафа 2шт. 2007р.,2016р. Вакумно-пакувальна машина 2018р Термопроцесор для SOUSVIDE 2018р Наплитний та столовий посуд. Microsoft 365
Курсова робота з дисципліни "Технологія галузі"	курсорова робота (проект)	<i>OK 2.15, OK 2.16 Технологія галузі, Курсова робота 2020.pdf</i>	HX6JxbjNp6CM5YzCtZ7Gtj27hD4p8RNjoMoRDBhe4Ms=	Мультимедійне обладнання Програмне забезпечення для захисту: OC Windows 7* OC WindowsXP MS Office 2007 MSOffice 2003 Піч конвекційна 2008р Плити електричні 4-комфорочні 2шт. 2007р Міксер промисловий 2008р. М'ясорубка 2008р Мікрохвильова піч 2008 Ваги «Капля» – 1шт.2007р Ломтерізка – 1шт. 2009р Водонагрівач – 1шт. 2006р. Столи кухонний з мийкою 2шт. 2007р. Холодильні шафа 2шт. 2007р.,2016р. Вакумно-пакувальна машина 2018р Термопроцесор для SOUSVIDE 2018р Мікроскоп оптичний OPTIKAB

				<p>193 40X- 1600x 2018р. Вимірювач деформації клейковини ІДК-ЗМУ-1.00.000 калібрування 2018р. Центрифуга лабораторна MPW-56 2018р. Іономір лабораторний I-160MI 2018р. рН метр рН-150MI 2017р. Рефрактометр УРЛ-1 2016р. Ваги 2шт. Фотоколоримето КФК-2017р. Шафа сушильна СНОЛ 2018р.</p>
Устаткування в галузі	навчальна дисципліна	<p>OK 2.17_2.18 Устаткування_в_галузі_Курсовий_проект.pdf</p>	<p>Mq8HVeAJEX7MdB Qd6PaLAzXGmtUpb mSxfIXZFISATho=</p>	<p>Мультимедійне обладнання Програмне забезпечення: ОС Windows 7* ОС WindowsXP MSOffice 2007 MSOffice 2003 Autocad RM 21 Телевізор 1шт. Мультимедійний проекторEpson EB-S72 з екраном. 2017р Холодильні шафа 2шт. 2007р.,2016р.; Міксер промисловий 2008р.; М'ясорубка 2008р.; Ломтерізка – 1шт. 2009р.; Піч конвекційна 2008р.; Плити електричні 4-комфорочні 2шт. 2007р.; Мікрохвильова піч 2008р.; Водонагрівач – 1шт. 2006р.; Ваги «Капля» – 1шт.2007р.; Вакумно-пакувальна машина 2018р.; Термопроцесор для SOUSVIDE 2018р. Microsoft 365</p>
Курсовий проект з дисципліни "Устаткування в галузі"	курслова робота (проект)	<p>OK 2.17_2.18 Устаткування_в_галузі_Курсовий_проект.pdf</p>	<p>Mq8HVeAJEX7MdB Qd6PaLAzXGmtUpb mSxfIXZFISATho=</p>	<p>Телевізор 1шт. Мультимедійний проектор Epson EB-S72 з екраном. 2017р Програмне забезпечення для захисту: ОС Windows 7* ОС Windows XP MS Office 2007 MS Office 2003 Холодильні шафа 2шт. 2007р.,2016р.; Міксер промисловий 2008р.; М'ясорубка 2008р.; Ломтерізка – 1шт. 2009р.; Піч конвекційна 2008р.; Плити електричні 4-комфорочні 2шт. 2007р.; Мікрохвильова піч 2008р.; Водонагрівач – 1шт. 2006р.; Ваги «Капля» – 1шт.2007р.; Вакумно-пакувальна машина 2018р.; Термопроцесор для SOUSVIDE 2018р. Microsoft 365</p>
Основи наукових досліджень та технічної творчості	навчальна дисципліна	<p>OK 2.19 Основи наукових досліджень та технічної творчості.pdf</p>	<p>mkrlMvdfrVZrrvYiio o9XM7KvvLXrmdoq s+Tgkebc18=</p>	<p>Мультимедійне обладнання Міжкафедральна навчальна лабораторія персональних комп'ютерів Програмне забезпечення: ОС Windows 7*; ОС WindowsXP MS Office 2007; MS Office 2003 Microsoft 365</p>
Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<p>OK 2.20 2.21 Організація виробництва і обслуговування, Курсова робота.pdf</p>	<p>e49leRygu2wWrbCd/ jpn97H46Fkduc4vLE UGEzu4daM=</p>	<p>Міжкафедральна навчальна лабораторія персональних комп'ютерів Програмне забезпечення ОС Windows 7* ОС Windows XP MS Office 2007 MS Office 2003 Autocad RM 21 Телевізор 1шт. Мультимедійний проекторEpson</p>

				<i>EB-S72 з екраном. 2017р. Microsoft 365</i>
Курсова робота з дисципліни "Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства"	курслова робота (проект)	<i>OK 2.20 2.21 Організація виробництва і обслуговування, Курсова робота.pdf</i>	e49leRygu2wWrbCd/jqn97H46Fkduc4vLE UGEzu4daM=	<i>Програмне забезпечення для захисту: OC Windows 7* OC Windows XP MS Office 2007 MS Office 2003 Autocad RM 21 Телевізор 1шт. Мультимедійний проекторEpson EB-S72 з екраном. 2017р Microsoft 365</i>
Процеси і апарати харчових виробництв	навчальна дисципліна	<i>OK 2.13 Процеси і апарати харчових виробництв.pdf</i>	Wsvk/lDgJDYMBfr3 hccv8TYRRjzy2w3gr RHCGeEHt/o=	<i>Мультимедійне обладнання або комп'ютерна лабораторія Програмне забезпечення OC Windows 7* OC Windows XP MS Office 2007 MS Office 2003 Microsoft 365</i>
Харчові технології	навчальна дисципліна	<i>OK 2.22 2.23 Харчові технології _Курсовий проєкт.pdf</i>	rPWDKm696MQh/7 YayhEwHTckoEkuap 2EHjkLA2VBoRo=	<i>Телевізор 1шт. Мультимедійний проекторEpson EB-S72 з екраном. 2017р Програмне забезпечення: OC Windows 7*; OC WindowsXP MS Office 2007; MS Office 2003 Autocad RM 21 Мікроскоп оптичний ОПТИКАВ 193 40X- 1600x 2018р. Вимірювач деформації клейковини ІДК-ЗМУ-1.00.000 калібрування 2018р. Центрифуга лабораторна MPW-56 2018р. Іономір лабораторний I-160MI 2018р. рН метр рН-150MI 2017р. Рефрактометр УРЛ-1 2016р. Ваги 2шт. Фотоколориметр КФК-2017р. Шафа сушильна СНОЛ 2018р. Магнітна мішалка 1шт. 2019р Титрувальні установки 2шт. Хімічний посуд Електроплита 2008 Піч муфельна 2008р Microsoft 365</i>
Стандартизація, управління якістю та сертифікація продукції та послуг ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>OK 2.24 Стандартиз, управл якістю та сертифік продукції та послуг рестор госп.pdf</i>	7POg7sfP1J9b6Tasi/NGcxRrdPp5L4dlbb CEgxTns4E=	<i>Мультимедійне обладнання Програмне забезпечення: OC Windows 7* OC Windows XP MS Office 2007 MS Office 2003 Microsoft 365</i>
Громадське будівництво в галузі	навчальна дисципліна	<i>OK 2.25 Громадське будівництво в галузі.pdf</i>	j633wDjoThoABXzh pOgVw5B1WPbOn37 UdzHeopLoGck=	<i>Програмне забезпечення : OC Windows 7* OC Windows XP MS Office 2007 MS Office 2003 Autocad RM 21 Телевізор 1шт. Мультимедійний проектор Epson EB-S72 з екраном. 2017р. Microsoft 365</i>
Етнічні кухні та організація харчування в підприємствах туристичної індустрії	навчальна дисципліна	<i>OK 2.27 Етнічні кухні та організ харчув в підприємствах турист індустрії.pdf</i>	K7t6feC+5ycg74teOR Dc+x/mP1ygUjXJf1A zoURe8VI=	<i>Мультимедійне обладнання Програмне забезпечення: OC Windows 7* OC Windows XP MS Office 2007 MS Office 2003 Піч конвекційна 2008р Вакумно-пакувальна машина 2018р</i>

				Термопроцесор для SOUSVIDE 2018р Microsoft 365
Мерчандайзинг	навчальна дисципліна	OK 2.28 Мерчандайзинг 2020.pdf	aTesdz+G7SyIEyrxB 2v9wv6IGQGgpIIWG QwaN3gLN+A=	Мультимедійне обладнання Програмне забезпечення: OC Windows 7* OC Windows XP MS Office 2007 MS Office 2003 Microsoft 365
Виробнича практика: виробнича	практика	OK 2.29 Виробнича виробнича практика_2020.pdf	B3/AS82It6IlzKz3Wr HbbUK8cItnFooK2y 6MTSXiCLO=	Програмне забезпечення для захисту звітів з практики: OC Windows 7* OC Windows XP MS Office 2007 MS Office 2003 Телевізор 1шт. 2019р. Мультимедійний проекторEpson EB-S72 з екраном. 2017р
Виробнича практика: технологічна	практика	OK 2.30 Виробнича технологічна практика_2020.pdf	3UTI5MZAvfqGp3D m53O6jqvzgzCdjTFL Fk96qswScL8=	Програмне забезпеченнядля захисту звітів з практики: OC Windows 7* OC Windows XP MS Office 2007 MS Office 2003 Телевізор 1шт. 2019р. Мультимедійний проекторEpson EB-S72 з екраном. 2017р
Виробнича практика: переддипломна	практика	OK 2.31 Виробнича переддипломна практика.pdf	yGdhHQmOMn73IP XEs/fk5wsoUdjfd4a TZX3OKSXpzsQ=	Програмне забезпечення для захисту звітів з практики: OC Windows 7* OC Windows XP MS Office 2007 MS Office 2003 Телевізор 1шт. 2019р. Мультимедійний проекторEpson EB-S72 з екраном. 2017р
Курсовий проект з дисципліни "Харчові технології"	курслова робота (проект)	OK 2.22_2.23 Харчові технології _Курсовий проект.pdf	rPWDK696MQh/7 YayhEwHTckoEkuap 2EHjkLA2VBoRo=	Програмне забезпечення для захисту: OC Windows 7* OC Windows XP MS Office 2007 MS Office 2003 Autocad RM 21 Мультимедійний проектор Epson EB-S72 з екраном. 2017р Телевізор 1шт.
Методи контролю продукції в галузі	навчальна дисципліна	OK 2.12 Методи контролю продукції в галузі.pdf	L/TRsRgurwjcJMLI XorkvWD4FOSyKOY +as5DsNDe4hQ=	Мультимедійне обладнання Програмне забезпечення: OC Windows 7* OC Windows XP MS Office 2007 MS Office 2003 Microsoft 365 Мікроскоп оптичний ОПТИКАВ 193 40X- 1600х Вимірювач деформації клейковини ІДК-ЗМУ-1.00.000 калібрування 2018р Центрифуга лабораторна MPW-56 2018р Іономір лабораторний I-160MI 2017р
Основи фізіології та гігієна харчування	навчальна дисципліна	OK 2.11 Основи фізіології та гігієни харчування.pdf	Si9zqGuuvkovcdxzLo WWQvV7Dw6DZcDf kp+eJ3oNdkU=	Мультимедійне обладнання Програмне забезпечення: OC Windows 7*; OC WindowsXP MS Office 2007; MS Office 2003
Мікробіологія харчових продуктів	навчальна дисципліна	OK 2.10 Мікробіологія_харчових_продуктів.pdf	9bKdfoTggN2kiicw5 UA5Tn7v1or8/MyfR1 7xDgXc44=	Мультимедійне обладнання Програмне забезпечення: OC Windows 7* OC Windows XP MS Office 2007

				MS Office 2003 Microsoft 365 Мікробіологічний лабораторний посуд, поживні середовища для культивування мікроорганізмів, штами бактерій, автоклав, термостат, сухожарова шафа
Фізична культура	навчальна дисципліна	OK 1.1 Фізична культура_PP.pdf	twhpyAVSOvT5AsCv gM04pRHvdwLsTUC qcUouo8GyPno=	аудіо обладнання ,щити баскетбольні,ворота гандбольні,шведська стінка,стійка для волейболу,бруси гімнастичні,перекладина,гімнастичний кін,колода гімнастична,гімнастичний килим 12 x12 м,розмітки для стрибків з місця,столи настільного тенісу, місця для виконання вправ зі скакалками,щити баскетбольні,волейбольні стійки,стійки бадмінтонні ,ворота футбольні,стійки для тенісу,стіл для армреслінгу,тренажер для згибання-розгибання спини «Гіперекстензія» ,стінка гімнастична ,мат гімнастичний,тренажер «Мультистанція» ,комплекс тренажерів,штанги,гирі, тренажери для підвищення витривалості:механічна бігова доріжка,велотренажер,бігова доріжка електрична,тренажер для веслувальників,орбітрек,футбол и,силові спортивні тренажери,тренажер для жима лежачи,лава для преса,гантелі професійні, скакалки, обручі, палиці гімнастичні, еспандери ,комплекс «Здоров'я» (лава для преса +навіс для преса з упора на руки до шведської стінки), профілактор Евмінова, тренажер зі становою тягою ,стіл масажний, татамі 12x24 , канат, бігові доріжки 8 x 400 м.,стрибкова яма,майданчик для пляжного волейболу, смуга перешкод, рукохід, доріжки для плавання,пристрої для навчання плавання, виконання фізичних вправ на воді .
Історія та культура України	навчальна дисципліна	OK 1.2 Історія та культура України.pdf	opgzN8zsYJDUiGVo njCu4O9HDgerH/W WizRQV5d4wTo=	Мультимедійне обладнання Програмне забезпечення: OC Windows 7*; OC Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003 Microsoft 365
Безпека життєдіяльності та цивільний захист	навчальна дисципліна	OK 1.3 Безпека життєдіяльності та цивільний захист.pdf	rPTNv66w7t8OHhf2 S2BM1FoNxGiL+HQ bnuz28mNVUACQ=	Мультимедійне обладнання Програмне забезпечення: OC Windows 7*; OC Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003 Microsoft 365
Філософія	навчальна дисципліна	OK 1.4 Філософія 2020.pdf	N+AKZ+sKAJWOsg OSTAMQthm8o42Qr xoEqtbetOWVBsM=	Мультимедійне обладнання Програмне забезпечення: OC Windows 7*; OC Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003 Microsoft 365
Українська мова за професійним спрямуванням	навчальна дисципліна	OK 1.5 Українська мова.pdf	Fxnw9rkRWWZIMcd yrYpkIrcXJnoTIFCH ZSSH9wQjmys=	Мультимедійне обладнання Програмне забезпечення: OC Windows 7* OC Windows XP MS Office 2007

				MS Office 2003 Microsoft 365
Іноземна мова (англійська/ німецька/ французька)	навчальна дисципліна	OK 1.6 Іноземна мова (англійська).pdf	875HwUeQxAdwbh HbLwZGDcHO+CQZ zl/ojithDepHuKo=	Мультимедійне обладнання Програмне забезпечення: OC Windows 7*; OC Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003 Microsoft 365
Реалізація прав, свобод і обов'язків громадянина України	навчальна дисципліна	OK 1.7 Реалізація прав, свобод, обов'язків громадянина_ПП.p df	GbiSgM5V7Dg3YYo QZmDXQGrOJn3f15 vo8pVHko2V6k=	Мультимедійне обладнання Програмне забезпечення: OC Windows 7*; OC Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003 Microsoft 365
Вступ до спеціальності	навчальна дисципліна	OK 1.8 Вступ до спеціальності_202 o.pdf	cDMsBDjWuxPKXm Hf+qKodPqRokfw2 N+14TAWSpMOLLY=	Програмне забезпечення: OC Windows 7*; OC Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003 Телевізор 1шт. 2019р. Мультимедійний проекторEpson EB-S72 з екраном. 2017р Microsoft 365
Психологія спілкування	навчальна дисципліна	OK 1.9 Психологія спілкування 2020.pdf	BR4PNGfynJa19bGz HIEjtYapMaj2o4udv H8nIcmWH2g=	Мультимедійне обладнання Програмне забезпечення: OC Windows 7*; OC Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003 Microsoft 365
Охорона праці в галузі	навчальна дисципліна	OK 1.10 Охорона праці в галузі 2020.pdf	RTUuMGJcWxWHsr cVDQ/GA5QrfvGAxS 9alkaTNNVF+sM=	Мультимедійне обладнання Програмне забезпечення: OC Windows 7 OC Windows XP MS Office 2007 MS Office 2003 Microsoft 365
Вища математика	навчальна дисципліна	OK 2.1 Вища_матема тика.pdf	ISdDIyDi/jACnA8o8 PIM6R1UGoBKZqkV G6XnFyluRlc=	Мультимедійне обладнання Програмне забезпечення: OC Windows 7*; OC WindowsXP MS Office 2007; MS Office 2003 Microsoft 365
Загальна та органічна хімія	навчальна дисципліна	OK 2.2 Загальна та органічна хімія.pdf	/2kx9MH+hc2o2jzur UXaQlHyVXR3bCHu HJiDErSGfCI=	Мультимедійне обладнання Програмне забезпечення: OC Windows 7*; OC Windows XP MSOffice 2007; MSOffice 2003 Microsoft 365 Лабораторне устаткування, ексикатори, ареометри спиртові, пальники, лабораторний посуд, терези технічні.
Інформаційні технології та інженерна графіка	навчальна дисципліна	OK 2.3 Інформаційні технології та інженерна графіка.pdf	LpDYdRToh6827bM CluzZS5gXvSJkn8Kj 5LowLLR4sWS=	Міжкафедральна навчальна лабораторія персональних комп'ютерів Програмне забезпечення: OC Windows 7*; OC Windows XP MS Office 2007; MS Office 2003 OriginPro 8 SR4; Autocad RM 21 Microsoft 365
Прикладна механіка	навчальна дисципліна	OK 2.4 Прикладна механіка 2020.pdf	gkpicpUB/vjbdEnUN L1QtnMk9rJBZ7ykbe 2g65ESQ5Y=	Мультимедійне обладнання Програмне забезпечення: OC Windows 7*; OC WindowsXP MS Office 2007; MS Office 2003 Microsoft 365
Електротехніка	навчальна дисципліна	OK 2.5 Електротехніка_2 020.pdf	pjCwmEZrRuvVFDT qNDCn5rrjFtgWIApk 4e/RWjlcci8=	Мультимедійне обладнання Програмне забезпечення: OC Windows 7*; OC WindowsXP MS Office 2007; MS Office 2003 Microsoft 365 Лабораторія промислової електроніки № 514, корпус 10
Теплотехніка	навчальна дисципліна	OK 2.6 Теплотехніка.p df	od7XpGCd7btFcdOj EzAFHtiqz1zvqHul/j V/xFT6prQ=	Мультимедійне обладнання Програмне забезпечення: OC Windows 7* OC Windows XP

				MS Office 2007 MS Office 2003 Microsoft 365
Аналітична хімія	навчальна дисципліна	OK 2.7 Аналітична хімія.pdf	Qooj+Xoh3RmYqR+OldHI+5OmL2z2CevUtsaUjMyiUJU=	Мультимедійне обладнання Програмне забезпечення: OC Windows 7*; OC WindowsXP MSOffice 2007; MSOffice 2003 Microsoft 365 Лабораторне устаткування ексикатори ареометри спиртові пальники, лабораторний посуд, терези технічні, терези аналітичні, пристрої для титрування
Основи менеджменту	навчальна дисципліна	OK 2.8 Основи_менеджменту_2020.pdf	t8qibJtK8OxoaP7tyYCsVt1tPFKjI3CJ9v4kwFVHYc=	Мультимедійне обладнання Програмне забезпечення: OC Windows 7* OC Windows XP MS Office 2007 MS Office 2003 Microsoft 365
Харчова хімія	навчальна дисципліна	OK 2.9 Харчова хімія 1 курс.pdf	uhG2Yb3atDaKrgx3mnel9g0810+Хебhi+N1w01Lml6o=	Мультимедійне обладнання Програмне забезпечення: OC Windows 7*; OC WindowsXP MS Office 2007; MS Office 2003 Мікроскоп оптичний ОПТИКАВ 193 40X- 1600x 2018р. Вимірювач деформаційклейковини ІДК-ЗМУ-1.00.000 калібрування2018р. Центрифуга лабораторна MPW- 56 2018р. Іономір лабораторний I-160MI 2018р. рН метр рН-150MI 2017р. Рефрактометр УРЛ-1 2016р. Ваги 2шт. Фотоколоримето КФК-2017р. Шафа сушильна СНОЛ 2018р. Магнітна мішалка 1шт. 2019р Титрувальні установки 2шт. Хімічний посуд
Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	підсумкова атестація	OK 2.32 Кваліфікаційна робота 2020.pdf	tJfjnKqg+rZCJzboAauRJrCURIjztdWJsEcSll2dm2zM=	Програмне забезпечення: OC Windows 7*; OC WindowsXP MS Office 2007; MS Office 2003 OriginPro 8 SR4; MathCAD 11; Autocad RM 21 Телевізор 1шт. 2019р. Мультимедійний проекторEpson EB-S72 з екраном. 2017р

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

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
124425	Коломоєць Юрій Іванович	доцент, Основне місце роботи	Історичний факультет	Диплом кандидата наук ІТ 011267, виданий 25.02.1987, Атестат доцента ДЦ 025392, виданий	33	Історія та культура України	Кваліфікація НПП відповідає профілю дисципліни, що викладається. Кваліфікація за дипломом: Історик, викладач історії і суспільствознавства Рівень наукової та

				13.12.1990			професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 5 результатів : пп. 2, 10, 15, 16, 17 Наукові публікації та навчально-методичні розробки за профілем дисципліни, зокрема: Коломєць Ю.І. Початок виникнення української політичної еміграції в Швейцарії у другій половині 1870-х років// Проблеми політичної історії України: збірник наукових праць. – Вип. 15. – Д.: Грані, 2020. – С.43-49.
237260	Дідковський Олександр Петрович	викладач, Основне місце роботи	Факультет медичних технологій діагностики та реабілітації	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний інститут фізичної культури і спорту, рік закінчення: 2008, спеціальність: 010201 Фізичне виховання, Диплом магістра, "Класичний приватний університет", рік закінчення: 2010, спеціальність: 010201 Фізичне виховання	11	Фізична культура	Кваліфікація НПП відповідає профілю дисципліни, що викладається. Кваліфікація за дипломом: магістр фізичного виховання, викладач вищих навчальних закладів. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 4 результати : пп 3, 14, 15, 16 Наукові публікації та навчально-методичні розробки за профілем дисципліни, зокрема: Дідковський О.П. Методика проведення занять круговим способом по системі «Fit Curves». / Л.І. Татарченко, О.П. Дідковський, С.Д. Коваленко // Дніпропетровськ 2016. С. 45 (особисто автором 1 д. а.) Підвищення кваліфікації : Національна металургійна академія України, програма стажування з 25.04.2018 р. по 08.06.2018 р., тема: «Інтерактивні педагогічні технології у вищій освіті. Впровадження в навчальний процес сучасних педагогічних технологій при проведенні занять з фізичного виховання» та «Інформаційно-комунікаційні технології». Довідка №292-к від 17.04.2018р. Регістраційний №292/11.
105876	Поджарський	доцент,	Хімічний	Диплом	22	Процеси і	Кваліфікація НПП

	й Михайло Абрамович	Основне місце роботи	факультет	кандидата наук КН 011209, виданий 24.05.1996, Атестат доцента 12ДЦ 019137, виданий 18.04.2008		апарати харчових виробництв	повністю відповідає профілю дисципліни, що викладається. Кваліфікація за дипломом: інженер- хімік-технолог. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 7 результатів : пп 8,10,12,13,14,15,17. Навчально-методичні розробки та наукові публікації, зокрема: 1. Поджарський М.А. Методичні вказівки до виконання курсових проектів з дисциплін «Загальна хімічна технологія» та «Процеси і апарати хімічних виробництв» . Д. : Ліра, 2018. 64 с. 2. Поджарський М.А. Методичні вказівки до лабораторних та практичних занять за темою «Теплообмінник «труба у трубі». – Д.: Ліра, 2018. – 20 с.
362301	Белобородов а Марія Валеріївна	доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки	Диплом кандидата наук ДК 053448, виданий 15.01.2019	1	Економіка підприємств	Кваліфікація НПП повністю відповідає профілю дисципліни, що викладається. Кваліфікація за дипломом: економіст, дослідник. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 5 результатів : пп 2,8,11,15,18. Навчально-методичні розробки та наукові публікації за профілем дисципліни, зокрема: Белобородова М.В. Формування та розвиток конкуренції в ринковій економіці (на прикладі туристичної індустрії України) / Шаповал В.М., Герасименко Т.В., Белобородова М.В. // Теоретичні і практичні аспекти економіки та інтелектуальної власності: Збірник наукових праць. – Маріуполь: ДВНЗ «ПДТУ», 2018. – Вип. 18. – с. 43-51.
13746	Новік Ганна Вікторівна	Доцент, Основне місце роботи	Хімічний факультет	Диплом кандидата наук ДК 056454, виданий 26.02.2020	5	Технологія галузі	НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності. Кваліфікація за дипломом: інженер- дослідник, спеціальність - технології хліба,

кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 8 результатів: пп 1,2,3,12,13,14,16,17. Наукові публікації та навчально-методичні розробк: 2 публікації у НМ бази Scopus, 5 фахових статей, 1 посібник,5 методичних розробок, 6 патентів, зокрема:
1. E. Shydakova-Kamieniuka, A. Novik, Y. Zhukov, Y. Matsuk, A. Zaparenko, P. Babich, S. Oliinyk. Evaluation of technological properties of waste waters and their effects on the quality of emulsion for a sufficient feed with liquid plastered oils. Technology and equipment of food production Eastern-European Journal of Enterprise Technologies 2/11 (98) 2019. – P. 56-65 Scopus, Index Copernicus
2.N. Dzyuba, S. Poplavska, A. Palvashova, O. Yemonakova, L. Ivashina, T. Kolisnichenko, K. Sefikhanova, A. Novik, Tatyana Sutkovich. Development of a policomponent composition of smuz using biotechnological and mathematical modeling and determination of its food value. Technology and equipment of food production Eastern-European Journal of Enterprise Technologies 5/11 (101) 2019. – P. 56-65 Scopus, Index Copernicus.
3. Мельников К.О., Колісниченко Т.О., Новік Г.В., Северин О.А. Методичні вказівки до виконання дипломної роботи студентами, які навчаються за II (магістерським) рівнем спеціальності 181 «Харчові технології» Д. РВВ ДНУ, 2018. - 32с. Патенти :
1. Патент на корисну модель студентка Савченко А.М., Листопад Т.С.,

Колісниченко Т.О.,
Новік Г.В, U 2018
07678 МПК А23L
23/00 Спосіб
отримання плодово-
ягодного соусу.
2. Патент на корисну
модель. Мацук Ю.А.,
Мельников
К.О., Колісниченко
Т.О., студент
Марченко І.М.,
Чернушенко О.О.,
Новік Г.В. U 2018
07771 МПК А23L 17/00
Спосіб виробництва
м'ясо-рибних січених
напівфабрикатів
3. Лисюк Г.М.,
Шидакова-Каменюка
О.Г., Новік Г.В.,
Якуніна Д.С. «Спосіб
виготовлення
здобного печива». UA
№ 100817. Патент на
корисну модель. Від
10.08.2015. Бюл. № 15.
4. Фарісеєв А.Г., Новік
Г.В., Мацук
Ю.А., Чернушенко
О.О., Вієнко О.
Ю., Чевюк Ю.Є.
«Спосіб виготовлення
сирників» UA №
(11)141610 Патент на
корисну модель від
27.04.2020. - Бюл. № 8
Робота у складі журі
Другого відкритого
Житомирського
обласного чемпіонату
з кулінарного
мистецтва і сервісу
«BattleChefs 2.0».
Член асоціації
кулінарів України.
Підвищення
кваліфікації:
1. Стажування
педагогічних і науково
педагогічних
працівників закладів
вищої освіти I-IV
рівнів акредитації
незалежно від форм
власності та
підпорядкування :
"Інтернаціоналізація
вищої освіти.
Організація
навчального процесу
та інноваційні методи
навчання у вищих
навчальних закладах
Польщі " на базі
університету
Collegium Civitas у
місті Варшава,
Польща. 23.06-
15.07.20р.
2. Підвищення
кваліфікації в
Навчально-
методичному центрі
післядипломної освіти
та підвищення
кваліфікації за
програмою "Сучасні
інформаційні
технології у
освітньому процесі

							вищої школи" з 9.09.2020 р по 18.09.2020 р.
293540	Фарісеєв Андрій Геннадійович	доцент кафедри харчових технологій, Основне місце роботи	Хімічний факультет	Диплом магістра, Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі", рік закінчення: 2011, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 025906, виданий 22.12.2014	8	Устаткування в галузі	<p>НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності. Кваліфікація за дипломом: магістр з харчової технології та інженерії зі спеціальності - технологія харчування. Кандидат технічних наук зі спеціальності «Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв».</p> <p>Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 6 результатів : пп 1,2,5,12,13,14.</p> <p>Наукові публікації та навчально-методичні розробки: 2 публікації у НМбазі Scopus, 5 фахових статей, 4 методичні розробки, 4 патенти, зокрема за профілем дисципліни:</p> <p>1) Скрипник В. О., Фарісеєв А. Г. Аналітична модель термічного оброблення виробів з м'яса з високим вмістом сполучної тканини у вакуумованих термопакетах. Journal of Chemistry And Technologies, Том. 27, № 2, 2019.</p> <p>2) Бабанов І.Г. Скрипник В.О., Фарісеєв А.Г. Переваги апарата для двостороннього жарення м'яса з високим вмістом сполучної тканини у функціонально-замкнених ємкостях // мат. 5-ї Міжнар. наук.-техн. конференції «Перспективи розвитку м'ясної, молочної та олієжирової галузей у контексті євроінтеграції», 7-8 листопада 2016 р. – К. : НУХТ, 2016. – С. 40-42.</p> <p>Автор дистанційного курсу навчальної дисципліни Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства, ВНЗ ПУЕТ, 2017 р.</p>

							<p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Стажування педагогічних і науково педагогічних працівників закладів вищої освіти I-IV рівнів акредитації незалежно від форм власності та підпорядкування : "Інтернаціоналізація вищої освіти. Організація навчального процесу та інноваційні методи навчання у вищих навчальних закладах Польщі на базі університету CollegiumCivitas у місті Варшава, Польща. 23.06-15.07.20.</p> <p>2. Підвищення кваліфікації в Навчально-методичному центрі післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ за програмою "Сучасні інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи" з 9.09.2020 р по 18.09.2020 р.</p>
311156	Яремчук Наталія Сергіївна	доцент, Основне місце роботи	Факультет української й іноземної філології та мистецтвознав ства	Диплом кандидата наук ДК 059010, виданий 14.04.2010	20	Українська мова за професійним спрямуванням	Кваліфікація НПП відповідає профілю дисципліни, що викладається. Наукова спеціальність - теорія та методика навчання (українська мова). Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 6 результатів: пп 2,14,15,16,17,18, Наукові публікації та навчально-методичні розробки за профілем дисципліни, зокрема: 1) Зайцева В. В., Яремчук Н. С. Культура професійного спілкування. Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія: «Філологія». Одеса, 2020. Вип. 42. Т. 3. С.121-123. (фахове видання)
24345	Скляр Тетяна Володимирів на	Завідувач кафедри, доцент, Основне місце роботи	Біолого- екологічний факультет	Диплом кандидата наук ДК 032733, виданий 19.01.2006, Атестат доцента 12ДЦ 030093, виданий 17.05.2012	22	Мікробіологія харчових продуктів	Кваліфікація НПП повністю відповідає профілю дисципліни, що викладається. Кваліфікація за дипломом: Біолог. Мікробіолог за спеціальністю «Мікробіологія». Рівень наукової та професійної

						<p>активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 10 результатів : пп 1,2,3,7,8,10,13,14,15,16. Навчально-методичні розробки та наукові публікації за профілем дисципліни, зокрема:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Деркач К.В., Абраїмова О.Є., Сатарова Т.М. Морфогенез in vitro у лійній кукурудзи гетерозисної групи Ланкастер // Цитология и генетика, 2017, Т.51, №1, 61-68. (Scopus) 2. Derkach K.V., Satarova T.M., Dzubetsky B.V., Borysova V.V., Cherchel V.Yu., Cherenkov A.V. Relationship between maize Lancaster in bred line according to SNP-analysis // Maize Genetics Cooperation Newsletter, 2017, Vol.91, P.1-6.(Scopus) 3. Monitoring the spread of antibiotic-resistant strains of sanitary-indicative microflora in market meat and dairy products. Journal of chemistry and technologies, 2020, 28(1), 100-118. Sklyar T.V., Lavrentyeva K.V., Lyholat O.A., Kondratjuk N.V., Stepanova T.M. (Scopus) 4. Навчальний посібник «Біотехнологія: загальна та мікробна біотехнологія» Дніпро: Ліра, 200 с. 	
364529	Пешук Людмила Василівна	Професор, Основне місце роботи	Хімічний факультет	<p>Диплом спеціаліста, Херсонський сільськогосподарський інститут ім. О.Д. Цюрупи, рік закінчення: 1987, спеціальність: Зооінженерія, Диплом доктора наук ДД 001239, виданий 12.04.2000, Атестат професора 12ПР 004377, виданий 19.10.2006, Атестат старшого наукового співробітника (старшого</p>	26	<p>Основи наукових досліджень та технічної творчості</p>	<p>НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту No 30 Ліц.Умов становить 12 результатів: пп 1,2,3,4,7,8,10,11,12,13,14, 16, з яких 2 публікації у НМ базах Scopus, 5 у Web of Science, більше 5 фахових статей, 2 підручника та 1 монографія, 6 патентів, 5 методичних розробок, більше 10 тез доповідей, зокрема: 1) PeshukL., GorbachO., GalenkoO., Vovk L. Efficiency of using the animal protein complex in the technology of</p>

дослідника) АС
001051,
виданий
09.02.2000

cooked sausage//Food Science and Technology. – 13(1). 2019. –Р.122-129 (видання, цитується у Web of Science);
2) Пешук Л.В., Москалюк О.Є., Радзівєвська І.Г., Гащук О.І Аналіз жирнокислотного складу м'ясних паштетів //Наукові праці НУХТ – К.:НУХТ, 2018. – Т. 24,№5. – С.195–202. (Фахове видання, цитується у Index Copernicus).
Наукове керівництво здобувачами, які отримали науковий ступінь.
Член НМК Міністерства освіти і науки України з харчових технологій та інженерії 051701. З 2019 року.
Експерт закредитації освітніх програм Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти напрямів 181 та 204.
Науковий керівник тем:
1.Розробка шляхів використання натуральних інгредієнтів в технології інноваційних м'ясних і м'ясомістких продуктів (ДР No0115U006057);
2. Розробка технології імпортозамісних білкових продуктів з вторинної сировини тваринного походження (ДР No0115U006058);
3. Наукове обґрунтування технології м'ясопродуктів нового покоління для оздоровчо-профілактичного харчування (ДР No0115U006059);
4. Розробка і впровадження новітніх ресурсозберігаючих технологій переробки білкової сировини для імпорто-заміщення продуктів спеціального призначення (ДР No0115U000375)
5. Розробка інноваційних технологій м'ясних продуктів сировиною нутрієнтно адекватних оздоровчо-профілактичному та

						<p>геродістичному харчуванню (ДР No 0113U001426). Член редколегії наукового журналу «Харчова промисловість». Член спеціалізованої ради Д 26.058.03 по захисту докторських і кандидатських дисертацій (при НУХТ) за спеціальностями 05.18.04 і 03.00.20. (технічні науки), член спеціалізованої ради Д26.058.07 по захисту докторських і кандидатських дисертацій (при НУХТ) за спеціальностями 05.18.06, 05.18.13 і 05.18.16(технічні науки). Керівник наукового гуртка «Магістр»(2015-2019); Член державного комітету з питань технічного регулювання та споживчої політики «Технічний комітет стандартизації: «Молоко, м'ясо та продукти їх переробки» ТК 140 Член Центральної галузевої дегустаційної комісії Національної асоціації виробників м'яса і м'ясних продуктів. Приймала участь в телевізійному проекті «Якість життя».</p>	
293540	Фарісеєв Андрій Геннадійович	доцент кафедри харчових технологій, Основне місце роботи	Хімічний факультет	<p>Диплом магістра, Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі", рік закінчення: 2011, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 025906, виданий 22.12.2014</p>	8	Харчові технології	<p>НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності. Кваліфікація за дипломом: магістр з харчової технології та інженерії зі спеціальності - технологія харчування. Кандида технічних наук зі спеціальності «Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв». Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 6 результатів : пп 1,2,5,12,13,14. Наукові публікації та навчально-методичні розробки: 2 публікації у НМбазі Scopus, 5 фахових статей, 4 методичні розробки, 4</p>

патенти, зокрема за профілем дисципліни:

1. Skrupnyk V., Bychkov Ya., Molchanova N., Farisieiev A. Improving heat transfer coefficient during double-sided meat frying / Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2017. № 4/11 (88). – P. 23-28.
2. Скрипник В. О., Фарісеєв А. Г. Аналітична модель термічного оброблення виробів з м'яса з високим вмістом сполучної тканини у вакуумованих термопакетах. Journal Of Chemistry And Technologies, Том. 27, № 2, 2019.
3. Farisieiev, A. Novik, O. Vienko. Modern approachesto improving the technology of emulsion-type sauces. Herald of Khmelnytskyi national university, 2020, issue 2, volume 283, p. 241-244 .

Участь у роботі «8th Central European Congress on Food 2016», Київ, 23-26 травня 2016 р.

Патенти :

1. Маринін А.І., Захаревич В.Б., Роговий І.С., Фарісеєв А.Г., Сукманов В.О. «Спосіб одержання екстракту з високим вмістом сумарних поліфенолів з виноградних вичавок». Патент на корисну модель № 107175 у 2015 11360 від 25.05.2016. – Бюл. 10.
2. Маринін А.І., Захаревич В.Б., Роговий І.С., Фарісеєв А.Г., Сукманов В.О., Святненко Р.С., Самсонов Д.О. «Спосіб одержання екстракту з виноградних вичавок з високою антиоксидантною активністю». Патент на корисну модель № 110864 у 2016 03667 від 25.10.2016. – Бюл. 20.
3. Фарісеєв А.Г., Новік Г.В., Мацук Ю.А., Чернушенко О.О., Вієнко О. Ю., Чевюк Ю.Є. Спосіб виготовлення сирників. Патент на корисну модель UA № (11)141610 від 27.04.2020. - Бюл.№ 8.

						<p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Стажування педагогічних і науково педагогічних працівників закладів вищої освіти I-IV рівнів акредитації незалежно від форм власності та підпорядкування : "Інтернаціоналізація вищої освіти. Організація навчального процесу та інноваційні методи навчання у вищих навчальних закладах Польщі " на базі університету CollegiumCivitas у місті Варшава, Польща. 23.06-15.07.20р.</p> <p>2. Підвищення кваліфікації в Навчально-методичному центрі післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ за програмою "Сучасні інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи" з 9.09.2020 р по 18.09.2020 р.</p>	
97268	Кондратюк Наталя Вячеславівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Хімічний факультет	<p>Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний університет, рік закінчення: 1999, спеціальність: 0703 Хімія, Диплом кандидата наук ДК 013581, виданий 25.04.2013, Атестат доцента 12ДЦ 044559, виданий 15.12.2015</p>	15	<p>Стандартизація, управління якістю та сертифікація продукції та послуг ресторанного господарства</p>	<p>НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності. Кваліфікація за дипломом про вищу освіту (друга вища освіта): інженер-технолог, спеціальність «Технологія харчування». Наукова спеціальність – технологія харчової продукції. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. Умов становить 10 результатів : pp 1,2,3,4,5, 8,9,10,11,14. Наукові публікації та навчально-методичні розробки: 2публікації у НМ базах Scopus, 1 у Web of Science; більше 5 фахових статей, 10 тез доповідей, 2монографії, зокрема:</p> <p>1) Наукові аспекти технології солодких страв з капсульованим про біотичними мікроорганізмами: Т38 монографія / Н. В.Кондратюк [та ін.]. –Х. : ХДУХТ, 2015. – 138 с.,</p> <p>2) Scientific aspects of food products technology based on</p>

						<p>alginate and pectin uronic acids. Monograph. Kondratjuk N.V., Stepanova T.M. Sumy: Sumy National Agrarian University, 2020, 125.</p> <p>3) Monitoring the spread of antibiotic-resistant strains of sanitary-indicative microflora in market meat and dairy products. Journal of chemistry and technologies, 2020, 28(1), 100-118. Sklyar T.V., Lavrentyeva K.V., Lyholat O.A., Kondratjuk N.V., Stepanova T.M.</p> <p>Наукове керівництво здобувачем наукового ступеня к.т.н. за спеціальністю 05.18.16. Технологія харчової продукції. Науковий керівник тем «Наукове обґрунтування технологій харчових продуктів оздоровчого призначення» №00116U002210 та «Інноваційні способи виробництва харчових продуктів оздоровчого призначення» № держреєстрації 0119U101023. Керівник переможців другого етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт. Робота у складі журі II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади з харчових технологій (бакалаврат) № 01-40-02/352 від 2.04.19 р. (ХДУХТ). Підвищення кваліфікації: 1. Докторант Харківського державного університету харчування та торгівлі за спеціальністю 05.18.16 (2016-2018 р.р.). 2. Підвищення кваліфікації в Навчально-методичному центрі післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ за програмою "Сучасні інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи" з 9.09.2020 р по 18.09.2020 р.</p>	
13746	Новік Ганна Вікторівна	Доцент, Основне	Хімічний факультет	Диплом кандидата наук	5	Громадське будівництво в	НПП має кваліфікацію

		місце роботи		ДК 056454, виданий 26.02.2020	галузі	<p>відповідно до спеціальності. Кваліфікація за дипломом: інженер-дослідник, спеціальність - технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 8 результатів: пп. 1,2,3,12,13,14,16,17. Наукові публікації та навчально-методичні розробки: 2 публікації у НМ базі Scopus, 5 фахових статей, 1 посібник, 5 методичних розробок, 6 патентів; зокрема:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. E. Shydakova-Kamenuka, A. Novik, Y. Zhukov, Y. Matsuk, A. Zaparenko, P. Babich, S. Oliinyk. Evaluation of technological properties of waste waters and their effects on the quality of emulsion for a sufficient feed with liquid plastered oils. Technology and equipment of food production Eastern-European Journal of Enterprise Technologies 2/11 (98) 2019. – P. 56-65 Scopus, Index Copernicus 2. N. Dzyuba, S. Poplavska, A. Palvashova, O. Yemonakova, L. Ivashina, T. Kolisnichenko, K. Sefikhanova, A. Novik, Tatyana Sutkovich. Development of a policomponent composition of smuz using biotechnological and mathematical modeling and determination of its food value. Technology and equipment of food production Eastern-European Journal of Enterprise Technologies 5/11 (101) 2019. – P. 56-65 Scopus, Index Copernicus. 3. Мельников К.О., Колісниченко Т.О., Новік Г.В., Северин О.А. Методичні вказівки до виконання дипломної роботи студентами, які навчаються за II (магістерським) рівнем спеціальності 181 «Харчові
--	--	--------------	--	-------------------------------	--------	---

технології» Д. РВВ ДНУ, 2018. - 32с.
Патенти :
1. Патент на корисну модель студентка Савченко А.М., Листопад Т.С., Колісниченко Т.О., Новік Г.В, U 2018 07678 МПК A23L 23/00 Спосіб отримання плодово-ягодного соусу.
2. Патент на корисну модель. Мацук Ю.А., Мельников К.О.,Колісниченко Т.О.,студент Марченко І.М., Чернушенко О.О., Новік Г.В.U 2018 07771 МПК A23L 17/00 Спосіб виробництва м'ясо-рибних січених напівфабрикатів
3. Лисюк Г.М., Шидакова-Каменюка О.Г., Новік Г.В., Якуніна Д.С. «Спосіб виготовлення здобного печива». UA № 100817. Патент на корисну модель. Від 10.08.2015. Бюл. № 15.
4. Фарісеєв А.Г.,Новік Г.В., Мацук Ю.А., Чернушенко О.О.,Вієнко О.Ю.,Чевюк Ю.Є. «Спосіб виготовлення сирників» UA № (11)141610 Патент на корисну модель від 27.04.2020. - Бюл.№ 8
Робота у складі журі Другого відкритого Житомирського обласного чемпіонату з кулінарного мистецтва і сервісу «BattleChefs 2.0».
Член асоціації кулінарів України.
Підвищення кваліфікації:
1. Стажування педагогічних і науково педагогічних працівників закладів вищої освіти I-IV рівнів акредитації незалежно від форм власності та підпорядкування : "Інтернаціоналізація вищої освіти. Організація навчального процесу та інноваційні методи навчання у вищих навчальних закладах Польщі " на базі університету CollegiumCivitas у місті Варшава, Польща. 23.06-15.07.20р.
2. Підвищення кваліфікації в Навчально-методичному центрі післядипломної освіти

						та підвищення кваліфікації ДНУ за програмою "Сучасні інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи" з 09.09.2020 р по 18.09.2020 р.	
293540	Фарісеєв Андрій Геннадійович	доцент кафедри харчових технологій, Основне місце роботи	Хімічний факультет	Диплом магістра, Вищий навчальний заклад Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі", рік закінчення: 2011, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 025906, виданий 22.12.2014	8	Проектування підприємств з основами системи автоматизованого проектування і розрахунку	<p>НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності. Кваліфікація за дипломом: магістр з харчової технології та інженерії зі спеціальності - технологія харчування. Кандида технічних наук зі спеціальності «Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв».</p> <p>Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 6 результатів : пп.1,2,5,12,13,14.</p> <p>Наукові публікації та навчально-методичні розробки: 2 публікації у НМбазі Scopus, 5 фахових статей, 4 методичні розробки, 4 патенти, зокрема за профілем дисципліни:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Skrupnyk V., Bychkov Ya., Molchanova N., Farisieiev A. Improving heat transfer coefficient during double-sided meat frying / Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2017. № 4/11 (88). – P. 23-28. 2. Скрипник В. О., Фарісеєв А. Г. Аналітична модель термічного оброблення виробів з м'яса з високим вмістом сполучної тканини у вакуумованих термопакетах. Journal Of Chemistry And Technologies, Том. 27, № 2, 2019. 3. Farisieiev, A. Novik, O. Vienko. Modern approachesto improving the technology of emulsion-type sauces. Herald of Khmelnytskyi national university, 2020, issue 2, volume 283, p. 241-244 . <p>Участь у роботі «8th Central European Congress on Food 2016», Київ, 23-26</p>

						<p>травня 2016 р. Патенти :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Маринін А.І., Захаревич В.Б., Роговий І.С., Фарісеєв А.Г., Сукманов В.О. «Спосіб одержання екстракту з високим вмістом сумарних поліфенолів з виноградних вичавок». Патент на корисну модель № 107175 у 2015 11360 від 25.05.2016. – Бюл. 10. 2. Маринін А.І., Захаревич В.Б., Роговий І.С., Фарісеєв А.Г., Сукманов В.О., Святненко Р.С., Самсонов Д.О. «Спосіб одержання екстракту з виноградних вичавок з високою антиоксидантною активністю». Патент на корисну модель № 110864 у 2016 03667 від 25.10.2016. – Бюл. 20. 3. Фарісеєв А.Г.,Новік Г.В., Мацук Ю.А., Чернушенко О.О.,Вієнко О. Ю.,Чевюк Ю.Є. Спосіб виготовлення сирників. Патент на корисну модель UA № (11)141610 від 27.04.2020. - Бюл.№ 8. <p>Підвищення кваліфікації:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Стажування педагогічних і науково педагогічних працівників закладів вищої освіти I-IV рівнів акредитації незалежно від форм власності та підпорядкування : "Інтернаціоналізація вищої освіти. Організація навчального процесу та інноваційні методи навчання у вищих навчальних закладах Польщі " на базі університету CollegiumCivitas у місті Варшава, Польща. 23.06-15.07.20. 2. Підвищення кваліфікації в Навчально- методичному центрі післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ за програмою "Сучасні інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи" з 9.09.2020 р по 18.09.2020 р. 	
13746	Новік Ганна Вікторівна	Доцент, Основне	Хімічний факультет	Диплом кандидата наук	5	Етнічні кухні та організація	НПП має кваліфікацію

		місце роботи		ДК 056454, виданий 26.02.2020	харчування в підприємствах туристичної індустрії	<p>відповідно до спеціальності. Кваліфікація за дипломом: інженер-дослідник, спеціальність - технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 8 результатів: пп. 1,2,3,12,13,14,16,17. Наукові публікації та навчально-методичні розробк: 2 публікації у НМ базі Scopus, 5 фахових статей, 1 посібник,5 методичних розробок, 6 патентів, зокрема:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. E. Shydakova-Kamenuka, A. Novik, Y. Zhukov, Y. Matsuk, A. Zaparenko, P. Babich, S. Oliinyk. Evaluation of technological properties of waste waters and their effects on the quality of emulsion for a sufficient feed with liquid plastered oils. Technology and equipment of food production Eastern-European Journal of Enterprise Technologies 2/11 (98) 2019. – P. 56-65 Scopus, Index Copernicus 2. N. Dzyuba, S. Poplavska, A. Palvashova, O. Yemonakova, L. Ivashina, T. Kolisnichenko, K. Sefikhanova, A. Novik, Tatyana Sutkovich. Development of a policomponent composition of smuz using biotechnological and mathematical modeling and determination of its food value. Technology and equipment of food production Eastern-European Journal of Enterprise Technologies 5/11 (101) 2019. – P. 56-65 Scopus, Index Copernicus. 3. Мельников К.О., Колісниченко Т.О., Новік Г.В., Северин О.А. Методичні вказівки до виконання дипломної роботи студентами, які навчаються за II (магістерським) рівнем спеціальності 181 «Харчові
--	--	--------------	--	-------------------------------	--	---

технології» Д. РВВ ДНУ, 2018. - 32с.
Патенти :
1. Патент на корисну модель студентка Савченко А.М., Листопад Т.С., Колісниченко Т.О., Новік Г.В, U 2018 07678 МПК А23L 23/00 Спосіб отримання плодово-ягодного соусу.
2. Патент на корисну модель. Мацук Ю.А., Мельников К.О.,Колісниченко Т.О.,студент Марченко І.М., Чернушенко О.О., Новік Г.В.U 2018 07771 МПК А23L 17/00 Спосіб виробництва м'ясо-рибних січених напівфабрикатів
3. Лисюк Г.М., Шидакова-Каменюка О.Г., Новік Г.В., Якуніна Д.С. «Спосіб виготовлення здобного печива». UA № 100817. Патент на корисну модель. Від 10.08.2015. Бюл. № 15.
4. Фарісеєв А.Г.,Новік Г.В., Мацук Ю.А., Чернушенко О.О.,Вієнко О.Ю.,Чевюк Ю.Є. «Спосіб виготовлення сирників» UA № (11)141610 Патент на корисну модель від 27.04.2020. - Бюл.№ 8
Робота у складі журі Другого відкритого Житомирського обласного чемпіонату з кулінарного мистецтва і сервісу «BattleChefs 2.0».
Член асоціації кулінарів України.
Підвищення кваліфікації:
1. Стажування педагогічних і науково педагогічних працівників закладів вищої освіти I-IV рівнів акредитації незалежно від форм власності та підпорядкування : "Інтернаціоналізація вищої освіти. Організація навчального процесу та інноваційні методи навчання у вищих навчальних закладах Польщі " на базі університету CollegiumCivitas у місті Варшава, Польща. 23.06-15.07.20р.
2. Підвищення кваліфікації в Навчально-методичному центрі післядипломної освіти

							та підвищення кваліфікації ДНУ за програмою "Сучасні інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи" з 9.09.2020 р по 18.09.2020 р.
308726	Луценко Марина Василівна	доцент кафедри харчових технологій, Основне місце роботи	Хімічний факультет	Диплом спеціаліста, Український державний хіміко-технологічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 091705 Технологія жирів і жирозамінників, Диплом кандидата наук ДК 035554, виданий 04.07.2006, Аттестат доцента 12ДЦ 032930, виданий 30.11.2012	10	Мерчандайзинг	З лютого 2021р. працює на кафедрі харчових технологій як професіонал-практик. НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності. Кваліфікація за дипломом: спеціаліст з харчової технології та інженерії. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 6 результатів: пп 1,2,3,4,10,11, з яких: 2 публікації у НМ базах Scopus та WebofScience; 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. Консультування харчових підприємств з питань виробництва харчової продукції - 3 роки.
97268	Кондратюк Наталія Вячеславівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Хімічний факультет	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний університет, рік закінчення: 1999, спеціальність: 0703 Хімія, Диплом кандидата наук ДК 013581, виданий 25.04.2013, Аттестат доцента 12ДЦ 044559, виданий 15.12.2015	15	Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства	НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності. Кваліфікація за дипломом про вищу освіту (друга вища освіта): інженер-технолог, спеціальність «Технологія харчування». Наукова спеціальність – технологія харчової продукції. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. Умов становить 10 результатів : пп 1,2,3,4,5, 8,9,10,11,14. Наукові публікації та навчально-методичні розробки: 2

публікації у НМ базах Scopus, 1 у Web of Science; більше 5 фахових статей, 10 тез доповідей, 2 монографії, зокрема:

- 1) Наукові аспекти технології солодких страв з капсульованим про біотичними мікроорганізмами: ТЗ8 монографія / Н. В. Кондратюк [та ін.]. – Х. : ХДУХТ, 2015. – 138 с.,
- 2) Scientific aspects of food products technology based on alginate and pectin uronic acids. Monograph. Kondratjuk N.V., Stepanova T.M. Sumy: Sumy National Agrarian University, 2020, 125.
- 3) Monitoring the spread of antibiotic-resistant strains of sanitary-indicative microflora in market meat and dairy products. Journal of chemistry and technologies, 2020, 28(1), 100-118. Sklyar T.V., Lavrentyeva K.V., Lyholat O.A., Kondratjuk N.V., Stepanova T.M.

Наукове керівництво здобувачем наукового ступеня к.т.н. спеціальністю 05.18.16. Технологія харчової продукції. Науковий керівник тем «Наукове обґрунтування технологій харчових продуктів оздоровчого призначення» №0116U002210 та «Інноваційні способи виробництва харчових продуктів оздоровчого призначення» № держреєстрації 0119U101023. Керівник переможців другого етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт. Робота у складі журі II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади з харчових технологій (бакалаврат) № 01-40-02/352 від 2.04.19 р. (ХДУХТ). Підвищення кваліфікації: 1. Докторант Харківського державного університету харчування та торгівлі за спеціальністю

							05.18.16 (2016-2018 р.р.). 2. Підвищення кваліфікації в Навчально-методичному центрі післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ за програмою "Сучасні інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи" з 9.09.2020 р по 18.09.2020 р.
31905	Чернушенко Олена Олександрівна	Доцент кафедри харчових технологій, Основне місце роботи	Хімічний факультет	Диплом кандидата наук ДК 011706, виданий 04.07.2001, Атестат доцента 02ДЦ 015654, виданий 15.12.2005	24	Харчова хімія	Кваліфікація НПП відповідає профілю дисциплін, що викладаються. Кваліфікація за дипломом: хімік, викладач зі спеціальності «Хімія». Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 8 результатів : пп. 1,2,3,11,12,13,14,15. Наукові публікації та навчально-методичні розробки: 2 публікації у НМ базі Web of Science; більше 5 фахових статей, більше 10 тез доповідей, 3 патенти, 1 посібник, 6 методичних розробок, зокрема: 1. Шидакова-Каменюка О.Г., Новік Г.В., Чернушенко О.О., Мацук Ю.А. Дослідження особливостей складу шротів кедрового і волоського горіхів та здобного печива з її використанням методом ІЧ-спектроскопії /О.Г.Шидакова-Каменюка, А.В.Новік, О.О.Чернушенко, Ю.А. Мацук /Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З.Гжицького 2018, -Том 20, №85. – С.56-61., 2. Діль К.В.Оковитий С.І., Чернушенко О.О., Проблеми екологічної безпеки харчових добавок та визначення їх токсичності методом біогестування/ Матеріали III Міжнародної науково-практичної конференції «Проблеми функціонування та підвищення біопродуктивності водних екосистем» 25-

						<p>27 березня 2020 С.35-36.</p> <p>3. Чернушенко О.О. Лабораторний практикум із дисципліни «Харчова хімія» / Чернушенко О.О., Сасвич О.В. – Дніпро: РВВ ДНУ, ПП «Ліра ЛТД» 2019 – 58 с. /3.6 д.а.</p> <p>Підвищення кваліфікації :</p> <p>1. Стажування ДВНЗ “Український Державний хіміко-технологічний університет“, Кафедра технологій природних і синтетичних полімерів, жирів та харчової продукції з «10» травня 2018 року по «30» червня 2018 року (I етап) з « 01» вересня 2018 року по « 10 » січня 2019 року (II етап) відповідно до наказу ДНУ 24 квітня 2018 року № 338к довідка № 33-36-4 від 08.01.19.</p> <p>2. Підвищення кваліфікації в Навчально-методичному центрі післядипломної освіти та підвищення кваліфікації за програмою "Сучасні інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи" з 9.09.2020 р по 18.09.2020 р.</p>
168490	Сидорова Лариса Петрівна	доцент, Основне місце роботи	Хімічний факультет	Диплом кандидата наук КН 005672, виданий 22.06.1994, Атестація доцента ДЦ 000704, виданий 22.10.1998	25	<p>Методи контролю продукції в галузі</p> <p>Кваліфікація НПП відповідає профілю дисципліни, що викладається. Кваліфікація за дипломом: хімік, викладач. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 9 результатів : пп.1,2,3,8,9,10,12,13,15. Навчально-методичні розробки та наукові публікації за профілем дисципліни, зокрема:</p> <p>1.Іваниця Л.О., Сидорова Л.П., Смітюк Н.М. Посібник до вивчення курсу «Сучасні атомно-спектроскопічні та хроматографічні методи аналізу харчових продуктів». - Дніпро РВВ ДНУ, 2018. - 52 с.</p> <p>2. Сидорова Л.П., Мінаєва Ю.А. (студ.) Хроматографічна та спектрофотометрична</p>

						<p>ідентифікація індигокарміну (e132) в напоях // Матеріали ІІ Всеукраїнської наукової конференції (з міжнародною участю) «Наукова Україна». - Дніпропетровськ. - 2016. - С. 143-146.</p> <p>3. Сидорова Л.П., Мінаєва Ю.А. (студ.) Ідентифікація рослинних жирів з використанням УТШХ // Матеріали ІІ Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції «ХІМІЯ, ЕКОЛОГІЯ ТА ОСВІТА». Збірник матеріалів. – Полтава. - 28 – 29 квітня 2016. - С. 28–32.</p> <p>Патент на винахід № 94223 Україна МПК G 01N 33/04 «Спосіб визначення немолочного жиру в молочній продукції з низьким вмістом жиру»/ Чмиленко Ф.О., Сидорова Л.П., Мінаєва Н.П., Сандомирський О.В. - № 200711615; заявл. 22.10.2009; опубл. 26.04.2011, Бюл.№ 8.</p> <p>Підвищення кваліфікації: 1. Український державний хіміко-технологічний університет, кафедра аналітичної хімії та хімічної технології харчових добавок і косметичних засобів, Тема: «Розробка навчальних матеріалів з дисципліни «Контроль якості харчових продуктів», наказ ДНУ 311 К від 09.04.19 Довідка №33-36-35 від 10.06.2019р. 2. Підвищення кваліфікації в Навчально-методичному центрі післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ за програмою "Сучасні інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи" з 9.09 по 18.09.2020р.</p>	
61668	Маторіна Катерина Вячеславівна	доцент, Основне місце роботи	Хімічний факультет	Диплом магістра, Дніпропетровський національний університет, рік закінчення: 2005,	11	Аналітична хімія	Кваліфікація НПП відповідає профілю дисципліни, що викладається. Кваліфікація за дипломом: магістр за спеціальністю «Хімія».

				спеціальність: 070301 Хімія, Диплом кандидата наук ДК 065835, виданий 26.01.2011, Атестат доцента ДЦ 044564, виданий 15.12.2015			Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 7 результатів: пп 1,9,10,13, 14,15,16. Навчально-методичні розробки та наукові публікації за профілем дисципліни, зокрема: Худякова С.М, Смітюк Н.М., Сидорова Л.П., Жук Л.П., Маторіна К.В., Чернявська А.Ю. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Сучасні атомно-спектроскопічні та хроматографічні методи аналізу харчових продуктів» до розділу хроматографічний аналіз. Д.: ДНУ, 2019. – 24 с. Підвищення кваліфікації:10.04.2019-10.06.2019 ДВНЗ «Український державний хіміко-технологічний університет кафедра аналітичної хімії та ХТХДі КЗ» згідно з наказом від 09.04.2019 р. №311-К. Довідка реєстраційний номер №33-36-36 від 10.06.19. Підвищення кваліфікації а навчально-методичному центрі післядипломної освіти та підвищення кваліфікації за програмою "Сучасні інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи" з 9.09 по 18.09.2020 (62 години, 2 кредити).
38372	Левицька Олена Григоріївна	доцент, Основне місце роботи	Фізико- технічний факультет	Диплом магістра, Дніпродзержинський державний технічний університет, рік закінчення: 2010, спеціальність: 070801 Екологія та охорона навколишнього середовища, Диплом кандидата наук ДК 023289, виданий 26.06.2014	4	Безпека життєдіяльності і та цивільний захист	Кваліфікація НПП відповідає профілю дисципліни, що викладається. Кваліфікація за дипломом: магістр з екології, викладач вищих навчальних закладів. Наукова спеціальність – екологічна безпека. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 7 результатів : пп 1, 2, 3, 10,12,13, 15 Наукові публікації та навчально-методичні розробки, зокрема: 1.N. Gomelya, V. Halysh, I.

						Radovenchyk, O. Stepova, O. Levytska. Technology of the comprehensive desalination of wastewater from mines / Eastern-European Journal of Enterprise Technologies Vol. 3/6 (105), 2020, p. 21-27 (Scopus) DOI: 10.15587/1729-4061.2020.206443 2. О.В. Золотько, О.В. Січевий, Ю.В. Тарасенко, О.Є. Золотько, Ю.В. Войтенко, О.В. Долженкова, О.Г. Левицька. Розрахунок захисного заземлення. Методичні вказівки до виконання практичних занять з курсу «Охорона праці в галузі». Дніпро: Сова, 2019. – 20с.	
8684	Данканіч Римма Іванівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет суспільних наук і міжнародних відносин	Диплом кандидата наук ДК 008207, виданий 26.09.2012, Атестат доцента 12/ДЦ 041971, виданий 28.04.2015	12	Філософія	Кваліфікація НПП відповідає профілю дисципліни, що викладається. Кваліфікація за дипломом: філософ, викладач філософії. Наукова спеціальність - історія філософії. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 4 результати : пп 2,13,15,17 Наукові публікації та навчально-методичні розробки за профілем дисципліни, зокрема: Данканіч Р.І. Гадамерівський Гадамер: на шляху до самого себе // Гілея: науковий вісник. – К. : «Видавництво «Гілея», 2019. – Вип. 151. ІС Данканіч Р.І. Проблема очевидної розумності в філософії Г.Гадамера / Р.І. Данканіч // Гілея: науковий вісник. – К. : «Видавництво «Гілея», 2018. – Вип. 139 (12). Ч. 2. Філософські науки. С. 14 – 16 Данканіч Р.І. Проблема співвідношення герменевтики та історизму в філософії Г.Гадамера / Р.І. Данканіч // Гілея: науковий вісник. Збірник наукових праць / Гол.ред. В. М. Вашкевич. – К. : «Видавництво «Гілея», 2018. – Вип. 137 (10). – С. 154 – 157.

175641	Джур Ольга Євгенівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки	Диплом магістра, Дніпропетровський національний університет, рік закінчення: 2001, спеціальність: 0501 Економіка підприємства, Диплом кандидата наук КН 014477, виданий 09.04.1997, Атестат доцента 02ДЦ 014072, виданий 21.03.2005	22	Основи менеджменту	Кваліфікація НПП відповідає профілю дисципліни, що викладається. Кваліфікація за дипломом: магістр за спеціальністю «Економіка підприємств» Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 7 результатів: пп 2,3,13,14,16,17,18. Навчально-методичні розробки та наукові публікації за профілем дисципліни, зокрема: Джур О.Є. Особливості реалізації стратегії виходу підприємств АПК на зовнішній ринок / О.Є. Джур, В.В. Клепікова // Молодий вчений. - № 10 (62). – Режим доступу до журналу: http://molodyvcheny.in.ua/ua/archive/62 .
148659	Заворотченко Тетяна Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Юридичний факультет	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний університет, рік закінчення: 2000, спеціальність: 060101 Правознавство, Диплом кандидата наук ДК 017635, виданий 12.02.2003, Атестат доцента 12ДЦ 017347, виданий 21.06.2007	20	Реалізація прав, свобод і обов'язків громадянина України	Кваліфікація НПП відповідає профілю дисципліни, що викладається. Кваліфікація за дипломом: юрист, спеціальність - правознавство. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 4 результати: пп2,13,15,18 Наукові публікації та навчально-методичні розробки за профілем дисципліни, зокрема: 1)Класифікація конституційних суб'єктивних політичних прав і свобод людини й громадянина в Україні // Міжнародна наукова конференція «Актуальні проблеми вітчизняного права» в рамках VII-х наукових читань, присвячених пам'яті В.М. Корецького; 21-22 квітня 2017 року. – С. 42-45. 0,21 друк. арк. 2)Конституційно-правові гарантії прав і свобод людини й громадянина в Україні : плани семінарських і завдання для практичних занять з методичними вказівками для самостійної роботи студентів з навчальної дисципліни //

							Методичний посібник. – Д.: Юридичний факультет, 2017. – 37 с.
97268	Кондратюк Наталя Вячеславівна	Завідувач кафедри, Основне місце роботи	Хімічний факультет	Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний університет, рік закінчення: 1999, спеціальність: 0703 Хімія, Диплом кандидата наук ДК 013581, виданий 25.04.2013, Атестат доцента 12ДЦ 044559, виданий 15.12.2015	15	Вступ до спеціальності	НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності. Кваліфікація за дипломом про вищу освіту (друга вища освіта): інженер-технолог, спеціальність «Технологія харчування». Наукова спеціальність – технологія харчової продукції. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. Умов становить 10 результатів : пп 1,2,3,4,5, 8,9,10,11,14. Наукові публікації та навчально-методичні розробки: 2 публікації у НМ базах Scopus, 1 у WebofScience; більше 5 фахових статей, 10 тез доповідей, 2 монографії, зокрема: 1) Наукові аспекти технології солодких страв з капсульованим про біотичними мікроорганізмами: Т38 монографія / Н. В.Кондратюк [та ін.]. –Х. : ХДУХТ, 2015. – 138 с., 2) Scientific aspects of food products technology based on alginate and pectin uronic acids. Monograph. Kondratjuk N.V., Stepanova T.M. Sumy: Sumy National Agrarian University, 2020, 125. 3) Monitoring the spread of antibiotic-resistant strains of sanitary-indicative microflora in market meat and dairy products. Journal of chemistry and technologies, 2020, 28(1), 100-118. Sklyar T.V., Lavrentyeva K.V., Lyholat O.A., Kondratjuk N.V., Stepanova T.M. Наукове керівництво здобувачем наукового ступеня к.т.н. за спеціальністю 05.18.16. Технологія харчової продукції. Науковий керівник тем «Наукове обґрунтування технологій харчових

						продуктів оздоровчого призначення» No0116U002210 та «Інноваційні способи виробництва харчових продуктів оздоровчого призначення» № держресстрації 0119U101023. Керівник переможців другого етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт. Робота у складі журі II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади з харчових технологій (бакалаврат) № 01-40-02/352 від 2.04.19 р. (ХДУХТ).	
176467	Лазаренко Вікторія Іванівна	Доцент кафедри соціальної психології і психології управління, Основне місце роботи	Факультет психології та спеціальної освіти	Диплом кандидата наук ДК 022816, виданий 10.03.2004, Аттестат доцента 12/ДЦ 016546, виданий 19.04.2007	27	Психологія спілкування	Кваліфікація НПП відповідає профілю дисципліни, що викладається. Кваліфікація за дипломом: психолог, викладач психологічних дисциплін. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 10 результатів : 2,3,9,10,13,14,15,16,17,18 Наукові публікації та навчально-методичні розробки за профілем дисципліни, зокрема: Лазаренко В.І. Посібник до вивчення дисципліни «Психологія спілкування» / В.І. Лазаренко. – Д.: РВВ ДНУ, 2017. – 40 с. – 2,5 д.а Керівник соціально-психологічної служби ДНУ.
311862	Прищепя Тетяна Валеріївна	доцент, Основне місце роботи	Факультет української й іноземної філології та мистецтвознавства	Диплом магістра, Дніпропетровський національний університет імені Олеся Гончара, рік закінчення: 2013, спеціальність: 030502 Мова і література (англійська), Диплом кандидата наук ДК 046644, виданий 20.03.2018	4	Іноземна мова (англійська/німецька/французька)	Кваліфікація НПП відповідає профілю дисципліни, що викладається. Кваліфікація за дипломом: філолог-дослідник, викладач вищих навчальних закладів, спеціальність «Мова та література (англійська)» Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 6 результатів: пп 1,2,3,14,15,16 Навчально-методичні розробки та наукові публікації за профілем дисципліни, зокрема:

						<p>1) Прищеп Т.В., Канафоцька І.К., Навчальний посібник з курсу «Англійська мова» для здобувачів ступеню вищої освіти «Бакалавр». Дніпро: Вид-во ПДАФКіС, 2019 – 257 с.</p> <p>2) Прищеп Т.В. Можливості використання дистанційної форми навчання для студентів немовних спеціальностей. Соціальногуманітарний вісник. - 2019. - Вип. 26-27. - С. 67. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/ 7.</p> <p>Підвищення кваліфікації (стажування): з 07.05.2018 р. по 22.06.2018 р. в Національній металургічній академії України. Тема «Методика викладання англійської мови», наказ № 306/8, довідка №306-к від 27.04.18.</p>	
41157	Матяш Марина Вікторівна	доцент, Основне місце роботи	Механіко-математичний факультет	<p>Диплом магістра, Дніпропетровський державний університет, рік закінчення: 2000, спеціальність: 050104 Фінанси, Диплом кандидата наук КН 014293, виданий 12.06.1997, Атестат доцента 02ДЦ 014073, виданий 21.04.2005</p>	22	Вища математика	<p>Кваліфікація НПП відповідає профілю дисципліни, що викладається. Кваліфікація за дипломом (перша вища освіта): математик-прикладник зі спеціальності «Механіка». Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 4 результатів : пп 1, 3, 9, 17</p> <p>Наукові публікації та навчально-методичні розробки за профілем дисципліни, зокрема: Сяєв А.В., Макаренков Е.А., Матяш М.В. Математична модель розрахунку термонапруженого стану фундаментних конструкцій. Збірник статей науково-інформаційного центру «Знання» за матеріалами XXXIII міжнародної науково-практичної конференції: «Розвиток науки в XXI столітті» 1 частина, м. Харків: збірник зі статтями (рівень стандарту, академічний рівень). - Х.: науково-інформаційний центр</p>

							«Знання», 2018. – С. 86-92. Підвищення кваліфікації: Навчально-методичний центр післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ тема "Методи геометричної теорії диференціальних рівнянь" Довідка №89-400-298 від 23.06.17.
54059	Саєвич Оксана Володимирівна	доцент, Основне місце роботи	Хімічний факультет	Диплом кандидата наук ДК 059716, виданий 26.05.2010, Атестат доцента 12ДЦ 041191, виданий 26.02.2015	11	Загальна та органічна хімія	Кваліфікація НПП відповідає профілю дисципліни, що викладається. Кваліфікація за дипломом: хімік, викладач. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 7 результатів: пп 1,2,9,13,14,15,17 Наукові публікації та навчально-методичні розробки за профілем дисципліни, зокрема: 1. Саєвич О. В., Чернушенко О.О. Вплив мікрохвильової сушки на структуру желатину/Праці Таврійського державного агротехнологічного університету, 2018 – Вип. 18. Т 1 – С. 167-173. 2. Плясовська К.А., Саєвич О.В. , Артамонова О.О. Посібник для практичних робіт з курсу «Хімія» для студентів нехімічних спеціальностей – РВВ ДНУ, – Дніпро 2019.
343157	Салтиков Дмитро Юрійович	доцент, Суміщення	Факультет фізики, електроніки та комп'ютерних систем	Диплом кандидата наук ДК 026273, виданий 26.02.2015	28	Інформаційні технології та інженерна графіка	Кваліфікація НПП відповідає профілю дисципліни, що викладається. Кваліфікація за дипломом: радіофізик, спеціальність - радіофізика і електроніка. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 6 результатів: пп 1,3,10,11,13,14. Наукові публікації та навчально-методичні розробки за профілем дисципліни, зокрема: 1). Дробахін О.О., Магро В.І., Рябчій В.Д., Салтиков Д.Ю. Навчальний посібник

							до вивчення курсу «Фізика інформаційно-телекомунікаційних систем». Шуми пристроїв телекомунікацій. – Д.: РВВ ДНУ, 2017. – 80 с.
52824	Дудніков Володимир Степанович	доцент, Основне місце роботи	Фізико-технічний факультет	Диплом кандидата наук ТН 115780, виданий 12.12.1988	41	Прикладна механіка	Кваліфікація НПП відповідає профілю дисципліни, що викладається. Кваліфікація за дипломом: інженер-механік за спеціальністю виробництво літальних апаратів. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 5 результатів: пп 2,3,8,12,15. Навчально-методичні розробки та наукові публікації за профілем дисципліни, зокрема: Дудников В.С. Уколов М.Ю. Сепаратор подшипника качения волновой передачи // Materialy XIV miedzunarodowej naukowo-ptaktycznej konferencji “Wschodnie partnerstwo – 2018”, 07-15 Wrzesnia 2018 roku. Volume 3. Przemysl, Nauka I studia, 2018. – С.49-58. Підвищення кваліфікації: Стажування в Інституті транспортних систем та технологій НАН України, тема «Методичні вказівки до розрахунку циліндричних зубчастих передач зовнішнього зачеплення», наказ №243к від 23.03.2018 року, довідка ДНУ №89-400-272 від 25.05.2018.
198552	Зірка Сергій Євгенович	професор, Основне місце роботи	Фізико-технічний факультет	Диплом доктора наук ДН 002313, виданий 15.04.1992, Диплом кандидата наук ТН 0174776, виданий 19.04.1977, Атестат доцента ДЦ 049529, виданий 04.11.1981, Атестат професора АР 000834,	37	Електротехніка	Кваліфікація НПП відповідає профілю дисципліни, що викладається. Кваліфікація за дипломом: інженер-електромеханік за спеціальністю «Системи автоматичного управління». Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 7 результатів: пп 1,2,8,10,11,13,14.

				виданий 19.06.1996			<p>Наукові публікації та навчально-методичні розробки та за профілем дисципліни, зокрема:</p> <p>1. Zirka, S.E. Topological Transient Models Of Three-Phase Five-Limb Transformer / S.E. Zirka, Y.I. Moroz, C. M. Arturi, D. Bonnman // Електротехніка та електроенергетика. – 2017. – № 2. – С. 18-24.</p> <p>2. Zirka, S.E. Towards a transformer transient model as a lumped-distributed parameter system / S.E. Zirka, Y.I. Moroz, E. Rahimpour // COMPEL - The international journal for computation and mathematics in electrical and electronic engineering. – 2017. - Vol. 36. - Issue: 3. - P.741-750. – https://doi.org/10.1108/COMPEL-09-2016-0389. (Impact Factor: 0.496).</p> <p>Член редколегії наукового журналу "Електротехніка та електроенергетика", який реферується або індексується міжнародними базами INSPEC, Index Copernicus, EBSCO, Google Scholar, ULRICH'S, РИНЦ, WorldCat, CrossRef, AEUP, ALPSP, COPE, STM, OASPA, SPARC, Citefactor, DOAJ, JIF, JOURNAL FACTOR, InfoBase Index, OAJI, PKP, ResearchBib - Academic Recource Index, SIS, Universal Impact Factor, International Citation Index, OpenAIRE.</p> <p>Підвищення кваліфікації: Стажування в Навчально-методичному центрі післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ. Тема: «Оновлення лекційного курсу «Електромагнітна сумісність»». Довідка № 89-400-199 від 12.04.2018 р.</p>
333380	Накашидзе Лілія Валентинівна	Доцент, Суміщення	Фізико-технічний факультет	Диплом доктора наук ДД 008790, виданий 20.06.2019, Диплом кандидата наук ДК 067425, виданий	27	Теплотехніка	Кваліфікація НПП відповідає профілю дисципліни, що викладається. Наукова спеціальність – перетворювання відновлюваних видів енергії. Рівень наукової та

				23.02.2011, Атестат старшого наукового співробітника (старшого дослідника) АС 001372, виданий 26.02.2015			<p>професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 7 результатів : пп 1,2,3,8,9, 10, 12</p> <p>Наукові публікації та навчально-методичні розробки за профілем дисципліни, зокрема: 1). Тонкошкур А. С. Моделирование ограничения тока в фотоэлектрических системах солнечных батарей с использованием самовосстанавливающихся предохранителей «POLYSWITCH» / А.С. Тонкошкур, Л.В. Накашидзе // Радіоелектроніка, інформатика, управління. 2019. № 2 –С.15-22. 2)Управління енергозберігаючими технологіями в Україні та світі: методологія та практика: колективна монографія / за заг. ред. д-ра ф-м. наук. проф. С. О. Смирнова. – Дніпро: ДНУ імені Олеся Гончара, ТОВ „Акцент ПП.”, – 2017. – 196 с.,</p> <p>Підвищення кваліфікації: Курси підвищення кваліфікації, фірма RISN сертифікат бізнес плану Енергоефективність. 2017 р. тема «Система енергетичного менеджменту». Сертифікат від 15.12.2017 р.</p>
38372	Левицька Олена Григоріївна	доцент, Основне місце роботи	Фізико- технічний факультет	<p>Диплом магістра, Дніпродзержинський державний технічний університет, рік закінчення: 2010, спеціальність: 070801 Екологія та охорона навколишнього середовища, Диплом кандидата наук ДК 023289, виданий 26.06.2014</p>	4	Охорона праці в галузі	<p>Кваліфікація НПП відповідає профілю дисципліни, що викладається. Кваліфікація за дипломом: магістр з екології, викладача вищих навчальних закладів. Наукова спеціальність – екологічна безпека. Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 7 результатів : пп 1, 2, 3, 10,12,13, 15 Наукові публікації та навчально-методичні розробки за профілем дисципліни, зокрема: 1) N. Gomelya, V. Halysh, I. Radovenchuk, O. Stepova, O. Levytska. Technology of the comprehensive</p>

						desalination of wastewater from mines / Eastern-European Journal of Enterprise Technologies Vol. 3/6 (105), 2020, p. 21-27 (Scopus) DOI: 10.15587/1729-4061.2020.206443 2) О.В. Золотько, О.В.Січевий, Ю.В. Тарасенко, О.Є. Золотько, Ю.В. Войтенко, О.В. Долженкова, О.Г. Левицька. Розрахунок захисного заземлення. Методичні вказівки до виконання практичних занять з курсу «Охорона праці в галузі». Дніпро: Сова, 2019. – 20с.	
31905	Чернушенко Олена Олександрівна	Доцент кафедри харчових технологій, Основне місце роботи	Хімічний факультет	Диплом кандидата наук ДК 011706, виданий 04.07.2001, Атестат доцента 02/ДЦ 015654, виданий 15.12.2005	24	Основи фізіології та гігієни харчування	Кваліфікація НПП відповідає профілю дисциплін, що викладаються. Кваліфікація за дипломом: Хімік, викладач зі спеціальності «Хімія». Рівень наукової та професійної активності згідно пункту № 30 Ліц. умов становить 8 результатів : пп 1,2,3,11,12,13,14,15. Наукові публікації та навчально-методичні розробки: 2публікації у НМ базі Web of Science; більше5 фахових статей, більше 10 тез доповідей, 3 патенти, 1посібник, 6 методичних розробок, зокрема за профілем дисципліни: 1.Чернушенко О.О. Методичні рекомендації для самостійної роботи студентів з навчальної дисципліни «Основи фізіології та гігієни харчування». /Мельников К.О., Чернушенко О.О., Мацук Ю.А, Колісниченко Т.О., Новік Г.В., Вієнко О.Ю., Гончаренко І.П., Чевюк Ю.Є. – Дніпро: ПП «Ліра ЛТД» , 2018 . – 56 с./3-5д.а Підвищення кваліфікації : 1. Стажування ДВНЗ «Український Державний хіміко-технологічний університет», Кафедра технологій природних і синтетичних полімерів, жирів та харчової продукції з « 10» травня 2018 року по « 30 » червня 2018

						року (I етап) з « 01» вересня 2018 року по « 10 » січня 2019 року (II етап) відповідно до наказу ДНУ 24 квітня 2018 року № 338к довідка № 33-36-4 від 08.01.19. 2. Підвищення кваліфікації в Навчально-методичному центрі післядипломної освіти та підвищення кваліфікації ДНУ за програмою "Сучасні інформаційні технології у освітньому процесі вищої школи" з 9.09.2020 р по 18.09.2020 р.
--	--	--	--	--	--	--

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
<i>ПР 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності</i>	☒	Безпека життєдіяльності та цивільний захист	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Практичні роботи; Усні опитування на практичних заняттях; Контрольна робота Залік
		Охорона праці в галузі	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Усні опитування на практичних заняттях; Контрольна робота за темами; Підготовка презентації та доповідь; Залік
		Технологія галузі	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, лабораторні роботи, розрахункові роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Письмовий контроль; Виконання завдань на лабораторних роботах; Виконання завдань на практичних заняттях; Презентація за обраною темою; Виконання лабораторних робіт; Контрольна модульна

				робота Диф. залік; Диф. залік; Екзамен
		Курсова робота з дисципліни "Технологія галузі"	Практичні методи (практична робота, розрахункові роботи тощо); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Програмований контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист курсової роботи Диф. залік
		Виробнича практика: виробнича	Словесні методи (дискусії, співбесідо тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф. залік
		Виробнича практика: технологічна	Словесні методи (дискусії, співбесідо тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф. залік
		Виробнича практика: переддипломна	Словесні методи (дискусії, співбесідо тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф. залік
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Словесні методи (дискусії, співбесідо тощо); Практичні методи (практична дослідницька робота, розрахункові роботи) аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист кваліфікаційної роботи
ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.	☒	Психологія спілкування	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, презентації тощо).	Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Виконання практичних робіт; Поточне опитування Презентація; Ессе; Залік
		Основи менеджменту	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Тестовий контроль; Практичні роботи; Письмовий контроль; Експрес-контроль знань на лекційних заняттях; Розв'язання задач за темами; Презентації. Аналітичний огляд;

				Екзамен
		Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка. Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання лабораторних робіт та їх захист; Домашнє завдання з самостійної роботи; Екзамен
		Курсова робота з дисципліни "Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства"	Практичні методи (практична робота, розрахункові роботи тощо); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Графічний контроль; Програмований контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист курсової роботи Диф. залік
		Виробнича практика: виробнича	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф. залік
		Виробнича практика: технологічна	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф.залік
		Виробнича практика: переддипломна	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф.залік
<i>ПР 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</i>	☒	Українська мова за професійним спрямуванням	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Практичні роботи; Контрольне тестування за темами Реферат за темами самостійної роботи Диф. Залік
		Іноземна мова (англійська/німецька/французька)	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Практичні роботи; Усні опитування; Виконання домашніх завдань; Аналітичний огляд; Залік, Диф. Залік

Основи менеджменту	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Тестовий контроль; Практичні роботи; Письмовий контроль; Експрес-контроль знань на лекційних заняттях; Розв'язання задач за темами; Презентації. Аналітичний огляд; Екзамен
Психологія спілкування	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Виконання практичних робіт; Поточне опитування Презентація; Ессе; Залік
Реалізація прав, свобод і обов'язків громадянина України	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Відповіді на семінарських заняттях; Презентації за темами; Контрольне тестування; Залік
Основи наукових досліджень та технічної творчості	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Виконання завдань на практичних роботах, Індивідуальне завдання - контрольна модульна робота; Екзамен
Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка. Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання лабораторних робіт та їх захист; Домашнє завдання з самостійної роботи; Екзамен
Курсова робота з дисципліни "Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства"	Практичні методи (практична робота, розрахункові роботи тощо); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Графічний контроль; Програмований контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист курсової роботи Диф. залік
Виробнича практика: виробнича	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання;

				Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф. залік
		Виробнича практика: технологічна	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф.залік
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практична дослідницька робота, розрахункові роботи) аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист кваліфікаційної роботи
<i>ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.</i>	☒	Вступ до спеціальності	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Виконання практичних робіт; Аналітичний огляд, презентація Залік
		Психологія спілкування	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Виконання практичних робіт; Поточне опитування Презентація; Ессе; Залік
		Основи менеджменту	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Тестовий контроль; Практичні роботи; Письмовий контроль; Експрес-контроль знань на лекційних заняттях; Розв'язання задач за темами; Презентації. Аналітичний огляд; Екзамен
		Основи наукових досліджень та технічної творчості	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Виконання завдань на практичних роботах, Індивідуальні завдання - контрольна модульна

			робота; Екзамен
		Харчові технології	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).
		Курсовий проект з дисципліни "Харчові технології"	Практичні методи (практична проектна робота, розрахункові роботи тощо); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).
		Виробнича практика: виробнича	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).
		Виробнича практика: технологічна	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).
		Виробнича практика: переддипломна	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практична дослідницька робота, розрахункові роботи) аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).
			Усний контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф. залік
			Усний контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф. залік
			Усний контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист кваліфікаційної роботи
ПР20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою	<input checked="" type="checkbox"/>	Українська мова за професійним спрямуванням	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).
			Усний контроль; Тестовий контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Практичні роботи; Контрольне тестування за темами

		Реферат за темами самостійної роботи Диф. Залік
Методи контролю продукції в галузі	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Робота на лекційних заняттях; Робота на практичних заняттях; Творче завдання в групах Оцінювання завдань з самостійної роботи; Контрольна модульна робота Екзамен
Технологія галузі	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, лабораторні роботи, розрахункові роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Письмовий контроль; Виконання завдань на лабораторних роботах; Виконання завдань на практичних заняттях; Презентація за обраною темою; Виконання лабораторних робіт; Контрольна модульна робота Диф. залік; Диф. залік; Екзамен
Виробнича практика: виробнича	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф. залік
Виробнича практика: технологічна	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф.залік
Виробнича практика: переддипломна	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф.залік
Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практична дослідницька робота, розрахункові роботи) аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів);	Усний контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю;

			Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Виконання та захист кваліфікаційної роботи
		Курсова робота з дисципліни "Технологія галузі"	Практичні методи (практична робота, розрахункові роботи тощо); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Програмований контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист курсової роботи Диф. залік
ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи..	☒	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практична дослідницька робота, розрахункові роботи) аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист кваліфікаційної роботи
		Виробнича практика: переддипломна	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф.залік
		Виробнича практика: технологічна	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф.залік
		Виробнича практика: виробнича	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	ОК 2.29 Виробнича практика: виробнича Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо). Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф. залік
		Мерчандайзинг	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист лабораторних робіт; Індивідуальні завдання - Контрольно-модульна робота; Екзамен
		Технологія галузі	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, лабораторні роботи,	Усний контроль; Тестовий контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Письмовий контроль;

	розрахункові роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Виконання завдань на лабораторних роботах; Виконання завдань на практичних заняттях; Презентація за обраною темою; Виконання лабораторних робіт; Контрольна модульна робота Диф. залік; Диф. залік; Екзамен
Курсова робота з дисципліни "Технологія галузі"	Практичні методи (практична робота, розрахункові роботи тощо); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Програмований контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист курсової роботи Диф. залік
Економіка підприємств	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Розв'язання кейсів; Розв'язання задач; Підсумкове тестування; Екзамен
Основи менеджменту	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Тестовий контроль; Практичні роботи; Письмовий контроль; Експрес-контроль знань на лекційних заняттях; Розв'язання задач за темами; Презентації. Аналітичний огляд; Екзамен
Аналітична хімія	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (Лабораторні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, розрахункові роботи, презентації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання лабораторних робіт; Опитування за темами самостійної роботи; Рішення задач за темами; Контрольно-модульна робота; Екзамен
Теплотехніка	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Практичні роботи; Індивідуальні завдання-розрахункове домашнє завдання; Рішення практичних задач за темами; Екзамен
Основи наукових досліджень та технічної творчості	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи	Усний контроль; Тестовий контроль; Програмований контроль;

	(практичні заняття); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Виконання завдань на практичних роботах, Індивідуальне незавдання - контрольна модульна робота; Екзамен
Електротехніка	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Рішення практичних задач за темами; Екзамен
Загальна та органічна хімія	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (Лабораторні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання лабораторних робіт; Контрольно-модульна робота; Виконання домашнього завдання з самостійної роботи; Екзамен
Реалізація прав, свобод і обов'язків громадянина України	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Відповіді на семінарських заняттях; Презентації за темами; Контрольне тестування; Залік
Вступ до спеціальності	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Виконання практичних робіт; Аналітичний огляд, презентація Залік
Філософія	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (семінарські заняття); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Відповіді на семінарських заняттях за темами Виступи за студентськими читаннями; Аналіз першоджерел за темами; Екзамен
Фізична культура	Практичні методи (практичні заняття); Наочні методи (ілюстрації,	Контрольне тестування за темами (відповідність нормативам);

			демонстрації тощо).	Оцінка рухової активності; Оцінювання рівня виконання завдань для самостійної роботи на практичних заняттях, участь в позанавчальних культурно- спортивних заходах (науково-практичних конференціях, змаганнях, конкурсах, тощо) Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Залік
		Психологія спілкування	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Виконання практичних робіт; Поточне опитування Презентація; Ессе; Залік
<p>ПР 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (практична дослідницька робота, розрахункові роботи) аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист кваліфікаційної роботи
		Виробнича практика: переддипломна	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф.залік
		Курсовий проект з дисципліни "Харчові технології"	Практичні методи (практична проектна робота, розрахункові роботи тощо); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Графічний контроль; Програмований контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист курсового проекту Диф. залік
		Харчові технології	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Лабораторні роботи; Виконання домашніх завдань з самостійної роботи Контрольна модульна робота Екзамен; ДифЗалік; Екзамен
		Аналітична хімія	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (Лабораторні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, розрахункові	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання лабораторних

			роботи, презентації тощо).	робіт; Опитування за темами самостійної роботи; Рішення задач за темами; Контрольно-модульна робота; Екзамен
		Теплотехніка	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Практичні роботи; Індивідуальні завдання-розрахункове домашнє завдання; Рішення практичних задач за темами; Екзамен
		Електротехніка	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Рішення практичних задач за темами; Екзамен
		Прикладна механіка	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Рішення практичних задач за темами; Контрольне тестування; Реферат; Залік
		Основи наукових досліджень та технічної творчості	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	ОК 2.19 Основи наукових досліджень та технічної творчості Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо). Усний контроль; Тестовий контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Виконання завдань на практичних роботах, Індивідуальне завдання - контрольна модульна робота; Екзамен
ПР 17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва	<input checked="" type="checkbox"/>	Основи менеджменту	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Тестовий контроль; Практичні роботи; Письмовий контроль; Експрес-контроль знань на лекційних заняттях;

				Розв'язання задач за темами; Презентації. Аналітичний огляд; Екзамен
		Мікробіологія харчових продуктів	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка. Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Оцінювання рівня виконання практичних робіт; Контрольне тестування; Диф. Залік
		Методи контролю продукції в галузі	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Робота на лекційних заняттях; Робота на практичних заняттях; Творче завдання в групах Оцінювання завдань з самостійної роботи; Контрольна модульна робота Екзамен
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практична дослідницька робота, розрахункові роботи) аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист кваліфікаційної роботи
		Виробнича практика: переддипломна	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф. залік
<i>ПР 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</i>	☒	Фізична культура	Практичні методи (практичні заняття); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Контрольне тестування за темами (відповідність нормативам); Оцінка рухової активності; Оцінювання рівня виконання завдань для самостійної роботи на практичних заняттях, участь в позанавчальних культурно-спортивних заходах (науково-практичних конференціях, змаганнях, конкурсах, тощо) Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Залік
		Історія та культура України	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування;

		Опитування; Тестування за темами самостійної роботи Залік
Безпека життєдіяльності та цивільний захист	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Практична перевірка; Практичні роботи; Усні опитування на практичних заняттях; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Залік
Філософія	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (семінарські заняття); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Відповіді на семінарських заняттях за темами Виступи за студентськими читаннями; Аналіз першоджерел за темами; Екзамен
Реалізація прав, свобод і обов'язків громадянина України	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Відповіді на семінарських заняттях; Презентації за темами; Контрольне тестування; Залік
Вступ до спеціальності	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (практичні заняття); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Виконання практичних робіт; Аналітичний огляд, презентація Залік
Психологія спілкування	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Виконання практичних робіт; Поточне опитування Презентація; Ессе; Залік
Основи фізіології та гігієна харчування	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка. Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання завдання на практичних заняттях; Практичні роботи; Індивідуальні завдання – контрольна модульна робота; Домашнє розрахункове завдання Екзамен

		Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка. Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання лабораторних робіт та їх захист; Домашнє завдання з самостійної роботи; Екзамен
		Курсова робота з дисципліни "Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства"	Практичні методи (практична робота, розрахункові роботи тощо); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Графічний контроль; Програмований контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист курсової роботи Диф. залік
<p><i>ПР 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Основи менеджменту	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Тестовий контроль; Практичні роботи; Письмовий контроль; Експрес-контроль знань на лекційних заняттях; Розв'язання задач за темами; Презентації. Аналітичний огляд; Екзамен
		Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка. Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання лабораторних робіт та їх захист; Домашнє завдання з самостійної роботи; Екзамен
		Курсова робота з дисципліни "Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства"	Практичні методи (практична робота, розрахункові роботи тощо); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Графічний контроль; Програмований контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист курсової роботи Диф. залік
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практична дослідницька робота, розрахункові роботи) аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист кваліфікаційної роботи
		Виробнича практика: переддипломна	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф.залік
<p><i>ПР 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Підготовка та захист кваліфікаційної	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні	Усний контроль; Графічний контроль;

продукти		роботи	методи (практична дослідницька робота, розрахункові роботи) аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист кваліфікаційної роботи
		Виробнича практика: технологічна	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф. залік
		Виробнича практика: виробнича	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф. залік
		Основи менеджменту	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Тестовий контроль; Практичні роботи; Письмовий контроль; Експрес-контроль знань на лекційних заняттях; Розв'язання задач за темами; Презентації. Аналітичний огляд; Екзамен
		Економіка підприємств	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	ОК 2.14 Економіка підприємств Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо). Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Розв'язання кейсів; Розв'язання задач; Підсумкове тестування; Екзамен
		Мерчандайзинг	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист лабораторних робіт; Індивідуальні завдання - Контрольно-модульна робота; Екзамен
ПР 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових	<input checked="" type="checkbox"/>	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практична дослідницька робота,	Усний контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль;

<p>або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту</p>		<p>розрахункові роботи) аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).</p>	<p>Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист кваліфікаційної роботи</p>
	<p>Виробнича практика: переддипломна</p>	<p>Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні і методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні і методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).</p>	<p>Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф.залік</p>
	<p>Виробнича практика: технологічна</p>	<p>Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).</p>	<p>Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф.залік</p>
	<p>Виробнича практика: виробнича</p>	<p>Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).</p>	<p>Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф. залік</p>
	<p>Громадське будівництво в галузі</p>	<p>Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).</p>	<p>Усний контроль; Письмовий контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання завдань на практичних роботах; Індивідуальні завдання – розрахунково-графічна робота; Доповіді; Екзамен</p>
	<p>Курсова робота з дисципліни "Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства"</p>	<p>Практичні методи (практична робота, розрахункові роботи тощо); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).</p>	<p>Графічний контроль; Програмований контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист курсової роботи Диф. залік</p>
	<p>Курсовий проект з дисципліни "Устаткування в галузі"</p>	<p>Практичні методи (практична проектна робота, розрахункові роботи тощо); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).</p>	<p>Графічний контроль; Програмований контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист курсового проекту Диф. залік</p>
	<p>Устаткування в галузі</p>	<p>Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).</p>	<p>Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання лабораторних робіт; Контрольне тестування; Контрольна модульна робота;</p>

				Домашні завдання з самостійної роботи; Диф. Залік; Екзамен
		Теплотехніка	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Практичні роботи; Індивідуальні завдання-розрахункове домашнє завдання; Рішення практичних задач за темами; Екзамен
		Електротехніка	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Рішення практичних задач за темами; Екзамен
		Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка. Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання лабораторних робіт та їх захист; Домашнє завдання з самостійної роботи; Екзамен
<i>ПР 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі ділянки із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення</i>	☒	Електротехніка	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Рішення практичних задач за темами; Екзамен
		Теплотехніка	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Практичні роботи; Індивідуальні завдання-розрахункове домашнє завдання; Рішення практичних задач за темами; Екзамен
		Устаткування в галузі	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання лабораторних робіт; Контрольне тестування; Контрольна модульна робота; Домашні завдання з

		самостійної роботи; Диф. Залік; Екзамен
Курсовий проект з дисципліни "Устаткування в галузі"	Практичні методи (практична проєктна робота, розрахункові роботи тощо); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Графічний контроль; Програмований контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист курсового проєкту Диф. залік
Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка. Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання лабораторних робіт та їх захист; Домашнє завдання з самостійної роботи; Екзамен
Курсова робота з дисципліни "Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства"	Практичні методи (практична робота, розрахункові роботи тощо); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Графічний контроль; Програмований контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист курсової роботи Диф. залік
Громадське будівництво в галузі	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання завдань на практичних роботах; Індивідуальні завдання – розрахунково-графічна робота; Доповіді; Екзамен
Проектування підприємств з основами системи автоматизованого проектування і розрахунку	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Програмований контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання завдань на практичних роботах; Контрольне тестування; Індивідуальні завдання – домашнє завдання з самостійної роботи; Екзамен
Виробнича практика: виробнича	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф. залік
Виробнича практика: технологічна	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки;

				Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф.залік
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практична дослідницька робота, розрахункові роботи) аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист кваліфікаційної роботи
		Виробнича практика: переддипломна	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф.залік
<p><i>ПР 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Виробнича практика: технологічна	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф.залік
		Виробнича практика: виробнича	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф. залік
		Стандартизація, управління якістю та сертифікація продукції та послуг ресторанного господарства	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання практичних робіт. Контрольно модульна робота. Презентація. Екзамен
		Методи контролю продукції в галузі	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Робота на лекційних заняттях; Робота на практичних заняттях; Творче завдання в групах Оцінювання завдань з самостійної роботи; Контрольна модульна робота Екзамен
		Мікробіологія харчових продуктів	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль;

			(практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Практична перевірка. Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Оцінювання рівня виконання практичних робіт; Контрольне тестування; Диф. Залік
<i>ПР 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</i>	☒	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практична дослідницька робота, розрахункові роботи) аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист кваліфікаційної роботи
		Вища математика	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Письмові роботи за темами; Екзамен
		Інформаційні технології та інженерна графіка	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, графічні роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування; Практичні роботи; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Екзамен
		Прикладна механіка	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Рішення практичних задач за темами; Контрольне тестування; Реферат; Залік
		Виробнича практика: переддипломна	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф.залік
		Виробнича практика: технологічна	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф.залік
		Виробнича практика: виробнича	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф. залік

Етнічні кухні та організація харчування в підприємствах туристичної індустрії	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання лабораторних робіт; Індивідуальні завдання - аналітичний огляд; Екзамен
Громадське будівництво в галузі	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання завдань на практичних роботах; Індивідуальні завдання – розрахунково-графічна робота; Доповіді; Екзамен
Стандартизація, управління якістю та сертифікація продукції та послуг ресторанного господарства	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання практичних робіт. Контрольно модульна робота. Презентація. Екзамен
Курсовий проект з дисципліни "Харчові технології"	Практичні методи (практична проектна робота, розрахункові роботи тощо); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Графічний контроль; Програмований контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист курсового проекту Диф. залік
Курсова робота з дисципліни "Технологія галузі"	Практичні методи (практична робота, розрахункові роботи тощо); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Програмований контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист курсової роботи Диф. залік
Технологія галузі	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, лабораторні роботи, розрахункові роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Письмовий контроль; Виконання завдань на лабораторних роботах; Виконання завдань на практичних заняттях; Презентація за обраною темою; Виконання лабораторних робіт; Контрольна модульна робота Диф. залік; Диф. залік; Екзамен
Економіка підприємств	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Розв'язання кейсів; Розв'язання задач;

				Підсумкове тестування; Екзамен
		Основи менеджменту	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Тестовий контроль; Практичні роботи; Письмовий контроль; Експрес-контроль знань на лекційних заняттях; Розв'язання задач за темами; Презентації. Аналітичний огляд; Екзамен
		Теплотехніка	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Практичні роботи; Індивідуальні завдання-розрахункове домашнє завдання; Рішення практичних задач за темами; Екзамен
		Електротехніка	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Рішення практичних задач за темами; Екзамен
		Харчові технології	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Лабораторні роботи; Виконання домашніх завдань з самостійної роботи Контрольна модульна робота Екзамен; Диф. залік; Екзамен
<i>ПР 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти</i>	☒	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практична дослідницька робота, розрахункові роботи) аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист кваліфікаційної роботи
		Виробнича практика: переддипломна	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю;

				Захист звіту з практики; Диф.залік
		Виробнича практика: виробнича	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф. залік
		Курсовий проект з дисципліни "Харчові технології"	Практичні методи (практична проектна робота, розрахункові роботи тощо); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Графічний контроль; Програмований контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист курсового проекту Диф. залік
		Харчові технології	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Лабораторні роботи; Виконання домашніх завдань з самостійної роботи Контрольна модульна робота Екзамен; ДифЗалік; Екзамен
		Виробнича практика: технологічна	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф.залік
<i>ПР 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі</i>	☒	Основи фізіології та гігієна харчування	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка. Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання завдання на практичних заняттях; Практичні роботи; Індивідуальні завдання – контрольна модульна робота; Домашнє розрахункове завдання Екзамен
		Технологія галузі	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, лабораторні роботи, розрахункові роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Письмовий контроль; Виконання завдань на лабораторних роботах; Виконання завдань на практичних заняттях;

		Презентація за обраною темою; Виконання лабораторних робіт; Контрольна модульна робота Диф. залік; Диф. залік; Екзамен
Курсова робота з дисципліни "Технологія галузі"	Практичні методи (практична робота, розрахункові роботи тощо); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Програмований контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист курсової роботи Диф. залік
Харчові технології	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Лабораторні роботи; Виконання домашніх завдань з самостійної роботи Контрольна модульна робота Екзамен; ДифЗалік; Екзамен
Курсовий проект з дисципліни "Харчові технології"	Практичні методи (практична проектна робота, розрахункові роботи тощо); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Графічний контроль; Програмований контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист курсового проекту Диф. залік
Стандартизація, управління якістю та сертифікація продукції та послуг ресторанного господарства	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання практичних робіт. Контрольно модульна робота. Презентація. Екзамен
Етнічні кухні та організація харчування в підприємствах туристичної індустрії	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання лабораторних робіт; Індивідуальні завдання - аналітичний огляд; Екзамен
Виробнича практика: виробнича	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф. залік
Підготовка та захист	Словесні методи (дискусії,	Усний контроль;

		кваліфікаційної роботи	співбесіди тощо; Практичні методи (практична дослідницька робота, розрахункові роботи) аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист кваліфікаційної роботи
		Виробнича практика: переддипломна	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф.залик
		Виробнича практика: технологічна	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф.залик
<i>ПР 7. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування</i>	☒	Стандартизація, управління якістю та сертифікація продукції та послуг ресторанного господарства	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (практичні заняття); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання практичних робіт. Контрольно модульна робота. Презентація. Екзамен
		Проектування підприємств з основами системи автоматизованого проектування і розрахунку	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Програмований контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання завдань на практичних роботах; Контрольне тестування; Індивідуальні завдання – домашнє завдання з самостійної роботи; Екзамен
		Етнічні кухні та організація харчування в підприємствах туристичної індустрії	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (лабораторні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання лабораторних робіт; Індивідуальні завдання - аналітичний огляд; Екзамен
		Виробнича практика: виробнича	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю;

				Захист звіту з практики; Диф. залік
		Виробнича практика: технологічна	ОК 2.30 Виробнича практика: технологічна Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо). Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф.залік	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф.залік
<i>ПР 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини</i>	☒	Аналітична хімія	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (Лабораторні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, розрахункові роботи, презентації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання лабораторних робіт; Опитування за темами самостійної роботи; Рішення задач за темами; Контрольно-модульна робота; Екзамен
		Харчова хімія	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка. Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання лабораторних робіт; Контрольна модульна робота; Самостійне розрахункове домашнє завдання; Екзамен
		Мікробіологія харчових продуктів	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка. Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Оцінювання рівня виконання практичних робіт; Контрольне тестування; Диф. Залік
		Технологія галузі	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, лабораторні роботи, розрахункові роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Письмовий контроль; Виконання завдань на лабораторних роботах; Виконання завдань на практичних заняттях; Презентація за обраною темою; Виконання лабораторних робіт; Контрольна модульна робота Диф. залік; Диф. залік; Екзамен

		Основи фізіології та гігієна харчування	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка. Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання завдання на практичних заняттях; Практичні роботи; Індивідуальні завдання – контрольна модульна робота; Домашнє розрахункове завдання Екзамен
		Курсова робота з дисципліни "Технологія галузі"	Практичні методи (практична робота, розрахункові роботи тощо); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Програмований контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист курсової роботи Диф. залік
		Харчові технології	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Лабораторні роботи; Виконання домашніх завдань з самостійної роботи Контрольна модульна робота Екзамен; Диф. Залік; Екзамен
		Курсовий проект з дисципліни "Харчові технології"	Практичні методи (практична проектна робота, розрахункові роботи тощо); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Графічний контроль; Програмований контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист курсового проекту Диф. залік
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Аналітичний огляд; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист кваліфікаційної роботи
<i>ПР 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Загальна та органічна хімія	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (Лабораторні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання лабораторних робіт; Контрольно-модульна робота; Виконання домашнього завдання з самостійної роботи; Екзамен
		Електротехніка	Словесні методи (лекції,	Усний контроль; Письмовий

	дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Рішення практичних задач за темами; Екзамен
Теплотехніка	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Практичні роботи; Індивідуальні завдання-розрахункове домашнє завдання; Рішення практичних задач за темами; Екзамен
Аналітична хімія	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (Лабораторні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, розрахункові роботи, презентації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання лабораторних робіт; Опитування за темами самостійної роботи; Рішення задач за темами; Контрольно-модульна робота; Екзамен
Харчова хімія	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка. Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання лабораторних робіт; Контрольна модульна робота; Самостійне розрахункове домашнє завдання; Екзамен
Мікробіологія харчових продуктів	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка. Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Оцінювання рівня виконання практичних робіт; Контрольне тестування; Диф. Залік
Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (практична дослідницька робота, розрахункові роботи) аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист кваліфікаційної роботи
Виробнича практика: переддипломна	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль;

	(практичні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф. залік
Виробнича практика: технологічна	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф. залік
Виробнича практика: виробнича	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф. залік
Курсовий проект з дисципліни "Харчові технології"	Практичні методи (практична проектна робота, розрахункові роботи тощо); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Графічний контроль; Програмований контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист курсового проекту Диф. залік
Харчові технології	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Лабораторні роботи; Виконання домашніх завдань з самостійної роботи; Контрольна модульна робота Екзамен; Диф. Залік; Екзамен
Курсовий проект з дисципліни "Устаткування в галузі"	Практичні методи (практична проектна робота, розрахункові роботи тощо); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Графічний контроль; Програмований контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист курсового проекту Диф. залік
Устаткування в галузі	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання лабораторних робіт; Контрольне тестування; Контрольна модульна робота; Домашні завдання з

				самостійної роботи; Диф. Залік; Екзамен
		Курсова робота з дисципліни "Технологія галузі"	Практичні методи (практична робота, розрахункові роботи тощо); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Програмований контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист курсової роботи Диф. залік
		Технологія галузі	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, лабораторні роботи, розрахункові роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Письмовий контроль; Виконання завдань на лабораторних роботах; Виконання завдань на практичних заняттях; Презентація за обраною темою; Виконання лабораторних робіт; Контрольна модульна робота Диф. залік; Диф. залік; Екзамен
		Процеси і апарати харчових виробництв	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Виконання лабораторних робіт; Контрольна модульна робота; Екзамен
		Основи фізіології та гігієна харчування	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка. Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання завдання на практичних заняттях; Практичні роботи; Індивідуальні завдання – контрольна модульна робота; Домашнє розрахункове завдання Екзамен
		Основи наукових досліджень та технічної творчості	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Виконання завдань на практичних роботах, Індивідуальне завдання - контрольна модульна робота; Екзамен
ПР 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних	<input checked="" type="checkbox"/>	Інформаційні технології та інженерна графіка	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, графічні	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод

джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

	роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Практичні роботи ; Індивідуальні завдання; Екзамен
Основи менеджменту	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Тестовий контроль; Практичні роботи; Письмовий контроль; Експрес-контроль знань на лекційних заняттях; Розв'язання задач за темами; Презентації. Аналітичний огляд; Екзамен
Економіка підприємств	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Розв'язання кейсів; Розв'язання задач; Підсумкове тестування; Екзамен
Технологія галузі	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, лабораторні роботи, розрахункові роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання завдань на лабораторних роботах; Виконання завдань на практичних заняттях; Презентація за обраною темою; Виконання лабораторних робіт; Контрольна модульна робота Диф. залік; Екзамен
Курсова робота з дисципліни "Технологія галузі"	Практичні методи (практична робота, розрахункові роботи, дослідницькі роботи тощо); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Графічний контроль; Програмований контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист курсової роботи Диф. залік
Устаткування в галузі	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання лабораторних робіт; Контрольне тестування; Контрольна модульна робота; Домашні завдання з самостійної роботи; Диф. Залік; Екзамен
Курсовий проект з дисципліни "Устаткування в галузі"	Практичні методи (практична проєктна робота, розрахункові роботи тощо);	Графічний контроль; Програмований контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки;

			Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Метод самоконтролю; Виконання та захист курсового проекту Диф. залік
		Проектування підприємств з основами системи автоматизованого проектування і розрахунку	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Програмований контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання завдань на практичних роботах; Контрольне тестування; Індивідуальні завдання – домашнє завдання з самостійної роботи; Екзамен
		Виробнича практика: переддипломна	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф. залік
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практична дослідницька робота, розрахункові роботи) аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист кваліфікаційної роботи
<i>ПР 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</i>	☒	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практична дослідницька робота, розрахункові роботи) аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист кваліфікаційної роботи
		Виробнича практика: переддипломна	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф. залік
		Мерчандайзинг	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист лабораторних робіт; Індивідуальні завдання - Контрольно-модульна робота; Екзамен

		Економіка підприємств	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Розв'язання кейсів; Розв'язання задач; Підсумкове тестування; Екзамен
		Процеси і апарати харчових виробництв	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Виконання лабораторних робіт; Контрольна модульна робота; Екзамен
		Інформаційні технології та інженерна графіка	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, графічні роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Практичні роботи; Індивідуальні завдання; Екзамен
		Основи наукових досліджень та технічної творчості	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Виконання завдань на практичних роботах, Індивідуальне незавдання - контрольна модульна робота; Екзамен
<p><i>ПР 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Історія та культура України	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Опитування; Тестування за темами самостійної роботи Залік
		Безпека життєдіяльності та цивільний захист	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Практичні роботи; Усні опитування на практичних заняттях; Контрольна робота Залік
		Філософія	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (семінарські заняття); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю;

		Відповіді на семінарських заняттях за темами Виступи за студентськими читаннями; Аналіз першоджерел за темами; Екзамен
Українська мова за професійним спрямуванням	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Практична перевірка; Контрольне тестування; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Практичні роботи; Контрольне тестування за темами Реферат за темами самостійної роботи Диф. Залік
Іноземна мова (англійська/німецька/французька)	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Практичні роботи; Усні опитування; Виконання домашніх завдань; Аналітичний огляд; Залік, Диф. Залік
Реалізація прав, свобод і обов'язків громадянина України	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Відповіді на семінарських заняттях; Презентації за темами; Контрольне тестування; Залік
Виробнича практика: переддипломна	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф. залік
Виробнича практика: технологічна	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф. залік
Виробнича практика: виробнича	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф. залік
Основи наукових	Словесні методи (лекції,	Усний контроль; Тестовий

досліджень та технічної творчості	дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (практичні заняття); Аналітичні методи (робота з літературою); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Виконання завдань на практичних роботах, Індивідуальне незавдання - контрольна модульна робота; Екзамен
Основи менеджменту	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Тестовий контроль; Практичні роботи; Письмовий контроль; Експрес-контроль знань на лекційних заняттях; Розв'язання задач за темами; Презентації. Аналітичний огляд; Екзамен
Теплотехніка	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Практичні роботи; Індивідуальні завдання-розрахункове домашнє завдання; Рішення практичних задач за темами; Екзамен
Електротехніка	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Рішення практичних задач за темами; Екзамен
Загальна та органічна хімія	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (Лабораторні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання лабораторних робіт; Контрольно-модульна робота; Виконання домашнього завдання з самостійної роботи; Екзамен
Вища математика	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Письмові роботи за темами; Екзамен
Психологія	Словесні методи (дискусії,	Усний контроль; Тестовий

		спілкування	співбесіди тощо; Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Виконання практичних робіт; Поточне опитування Презентація; Ессе; Залік
		Вступ до спеціальності	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Виконання практичних робіт; Аналітичний огляд, презентація; Залік
		Аналітична хімія	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (Лабораторні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, розрахункові роботи, презентації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання лабораторних робіт; Опитування за темами самостійної роботи; Рішення задач за темами; Контрольно-модульна робота; Екзамен
<i>ПР 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</i>	☒	Вступ до спеціальності	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Виконання практичних робіт; Аналітичний огляд, презентація Залік
		Охорона праці в галузі	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Усні опитування на практичних заняттях; Контрольна робота за темами; Підготовка презентації та доповідь; Залік
		Основи наукових досліджень та технічної творчості	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Усні опитування на практичних заняттях; Контрольна робота за темами; Підготовка презентації та доповідь; Залік	Усний контроль; Тестовий контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Виконання завдань на практичних роботах, Індивідуальне завдання - контрольна модульна робота;

Харчові технології	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Екзамен Усний контроль; Тестовий контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Лабораторні роботи; Виконання домашніх завдань з самостійної роботи; Контрольна модульна робота Екзамен; Диф. Залік; Екзамен
Курсовий проект з дисципліни "Харчові технології"	Практичні методи (практична проектна робота, розрахункові роботи тощо); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Графічний контроль; Програмований контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист курсового проекту Диф. залік
Стандартизація, управління якістю та сертифікація продукції та послуг ресторанного господарства	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання практичних робіт. Контрольно модульна робота. Презентація. Екзамен
Етнічні кухні та організація харчування в підприємствах туристичної індустрії	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання лабораторних робіт; Індивідуальні завдання – аналітичний огляд; Екзамен
Виробнича практика: виробнича	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф. залік
Виробнича практика: технологічна	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф. залік
Виробнича практика: переддипломна	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації,	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання;

			демонстрації, презентації тощо).	Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф.залік
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практична дослідницька робота, розрахункові роботи) аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист кваліфікаційної роботи
<p><i>ПРН 28. Вміти інтенсифікувати технологічні процеси виробництва харчової продукції на харчових підприємствах та у закладах ресторанного господарства, керуючись теоретичними основами харчових технологій та сучасними принципами гастрономічного інжинірингу</i></p>	<input type="checkbox"/>	Основи фізіології та гігієна харчування	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка. Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання завдання на практичних заняттях; Практичні роботи; Індивідуальні завдання – контрольна модульна робота; Домашнє розрахункове завдання Екзамен
		Технологія галузі	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, лабораторні роботи, розрахункові роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Письмовий контроль; Виконання завдань на лабораторних роботах; Виконання завдань на практичних заняттях; Презентація за обраною темою; Виконання лабораторних робіт; Контрольна модульна робота Диф. залік; Диф. залік; Екзамен
		Курсова робота з дисципліни "Технологія галузі"	Практичні методи (практична робота, розрахункові роботи тощо); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Програмований контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист курсової роботи Диф. залік
		Харчові технології	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Лабораторні роботи; Виконання домашніх завдань з самостійної роботи Контрольна модульна робота Екзамен; Диф. залік; Екзамен
		Підготовка та захист	Словесні методи (дискусії,	Усний контроль;

		кваліфікаційної роботи	співбесіди тощо; Практичні методи (практична дослідницька робота, розрахункові роботи) аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист кваліфікаційної роботи
		Виробнича практика: переддипломна	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф.залік
		Виробнича практика: технологічна	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф.залік
		Виробнича практика: виробнича	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф. залік
		Етнічні кухні та організація харчування в підприємствах туристичної індустрії	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (лабораторні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольнетестування; Виконання лабораторних робіт; Індивідуальні завдання - аналітичний огляд; Екзамен
		Курсовий проект з дисципліни "Харчові технології"	Практичні методи (практична проєктна робота, розрахункові роботи тощо); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Графічний контроль; Програмований контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист курсового проєкту Диф. залік
ПРН 29. Вміти коригувати рецептурний склад та адаптувати технологічний режим виробництва для розробки асортименту харчової продукції оздоровчого призначення, з урахуванням якості сировини та обізнаності упринципах	<input type="checkbox"/>	Виробнича практика: технологічна	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф.залік
		Виробнича практика: виробнича	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання;

модельовання харчових систем з біологічно активними речовинами

		<p>Метод самооцінки; Метод самоконтролю;</p> <p>Захист звіту з практики; Диф. залік</p>
Етнічні кухні та організація харчування в підприємствах туристичної індустрії	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	<p>Усний контроль; Тестовий контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю;</p> <p>Контрольне тестування; Виконання лабораторних робіт; Індивідуальні завдання - аналітичний огляд; Екзамен</p>
Курсовий проект з дисципліни "Харчові технології"	Практичні методи (практична проєктна робота, розрахункові роботи тощо); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	<p>Графічний контроль; Програмований контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю;</p> <p>Виконання та захист курсового проєкту Диф. залік</p>
Харчові технології	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	<p>Усний контроль; Тестовий контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю;</p> <p>Контрольне тестування; Лабораторні роботи; Виконання домашніх завдань з самостійної роботи Контрольна модульна робота Екзамен; Диф. залік; Екзамен</p>
Курсова робота з дисципліни "Технологія галузі"	Практичні методи (практична робота, розрахункові роботи тощо); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	<p>Програмований контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю;</p> <p>Виконання та захист курсової роботи Диф. залік</p>
Технологія галузі	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, лабораторні роботи, розрахункові роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	<p>Усний контроль; Тестовий контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Письмовий контроль;</p> <p>Виконання завдань на лабораторних роботах; Виконання завдань на практичних заняттях; Презентація за обраною темою; Виконання лабораторних робіт; Контрольна модульна робота Диф. залік; Диф. залік; Екзамен</p>
Методи контролю продукції в галузі	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи);	<p>Усний контроль; Письмовий контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю;</p>

			Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Робота на лекційних заняттях; Робота на практичних заняттях; Творче завдання в групах Оцінювання завдань з самостійної роботи; Контрольна модульна робота Екзамен
		Виробнича практика: переддипломна	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф.залік
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практична дослідницька робота, розрахункові роботи) аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист кваліфікаційної роботи
<i>ПР 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</i>	☒	Технологія галузі	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, лабораторні роботи, розрахункові роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Письмовий контроль; Виконання завдань на лабораторних роботах; Виконання завдань на практичних заняттях; Презентація за обраною темою; Виконання лабораторних робіт; Контрольна модульна робота Диф. залік; Диф. залік; Екзамен
		Курсова робота з дисципліни "Технологія галузі"	Практичні методи (практична робота, розрахункові роботи тощо); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Програмований контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист курсової роботи Диф. залік
		Стандартизація, управління якістю та сертифікація продукції та послуг ресторанного господарства	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні заняття); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання практичних робіт. Контрольно модульна робота. Презентація. Екзамен
		Виробнича практика: виробнича	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки;

		Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф. залік
Виробнича практика: технологічна	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф.залік
Виробнича практика: переддипломна	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Захист звіту з практики; Диф.залік
Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практична дослідницька робота, розрахункові роботи) аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Графічний контроль; Програмований контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Індивідуальні завдання; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист кваліфікаційної роботи
Методи контролю продукції в галузі	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Робота на лекційних заняттях; Робота на практичних заняттях; Творче завдання в групах Оцінювання завдань з самостійної роботи; Контрольна модульна робота Екзамен
Мікробіологія харчових продуктів	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка. Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Оцінювання рівня виконання практичних робіт; Контрольне тестування; Диф. Залік
Аналітична хімія	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо); Практичні методи (Лабораторні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, розрахункові роботи, презентації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання лабораторних робіт; Опитування за темами самостійної роботи; Рішення задач за темами; Контрольно-модульна робота; Екзамен
Харчова хімія	Словесні методи (лекції,	Усний контроль; Письмовий

			дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	контроль; Практична перевірка. Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання лабораторних робіт; Контрольна модульна робота; Самостійне розрахункове домашнє завдання; Екзамен
<i>ПР 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</i>	☒	Психологія спілкування	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Виконання практичних робіт; Поточне опитування Презентація; Ессе; Залік
		Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (лабораторні роботи, розрахункові роботи тощо); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка. Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання лабораторних робіт та їх захист; Домашнє завдання з самостійної роботи; Екзамен
		Курсова робота з дисципліни "Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства"	Практичні методи (практична робота, розрахункові роботи тощо); Аналітичні методи (робота з літературою, узагальнення результатів); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Графічний контроль; Програмований контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Виконання та захист курсової роботи Диф. залік
		Реалізація прав, свобод і обов'язків громадянина України	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Письмовий контроль; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Відповіді на семінарських заняттях; Презентації за темами; Контрольне тестування; Залік
		Філософія	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (семінарські заняття); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації тощо).	Усний контроль; Письмовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Відповіді на семінарських заняттях за темами Виступи за студентськими читаннями; Аналіз першоджерел за темами; Екзамен
		Історія та культура України	Словесні методи (дискусії, співбесіди тощо; Практичні методи (практичні роботи); Наочні методи (ілюстрації, демонстрації, презентації тощо).	Усний контроль; Тестовий контроль; Практична перевірка; Метод самооцінки; Метод самоконтролю; Контрольне тестування; Опитування; Тестування за темами самостійної роботи

