

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича
Освітня програма	17703 Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів
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	61
Повна назва ЗВО	Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича
Ідентифікаційний код ЗВО	02071240
ПІБ керівника ЗВО	Петришин Роман Іванович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	www.chnu.edu.ua

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/61>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	17703
Назва ОП	Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів
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, Молодший бакалавр
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра хімії та експертизи харчової продукції
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедра історії України, кафедра історії та культури української мови, кафедра іноземних мов для природничих факультетів, кафедра фізичного виховання, кафедра алгебри та інформатики, кафедра біохімії та біотехнології, кафедра професійної та технологічної освіти і загальної фізики, кафедра комп'ютерних систем та мереж, кафедра філософії та культурології, кафедра бізнесу та управління персоналом
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	58012, м. Чернівці, вул. Л. Українки, 25
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	125106
ПІБ гаранта ОП	Кобаса Ігор Михайлович
Посада гаранта ОП	В.о. завідувача кафедри
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	I.Kobasa@chnu.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(066)-416-87-00
Додатковий телефон гаранта ОП	+80(037)-258-48-97

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

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

Рішенням ДАК МОН України (протокол №105 від 27.06.2013 р.) Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича (далі - ЧНУ або Університет) надано право на підготовку бакалаврів за напрямом 6.051701 Харчові технології та інженерія (0517 Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції). Згідно наказу МОН України від 17.05.2016 р. №984л „Про проведення первинної акредитаційної експертизи” у 2016 р. проведена первинна акредитація. Згідно з Постановою Кабінету Міністрів України від 01.02.2017 р. №53 введена спеціальність 181 Харчові технології, галузь знань 18 Виробництво та технології. Випусковою кафедрою розроблена освітня програма (далі ОП) для першого (бакалаврського) рівня ВО за спеціальністю 181 Харчові технології „Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів”, яка затверджена Вченою радою ЧНУ (Протокол №6 від 06.06.2017 р.) і введена в дію наказом №162а від 03.07.2017 р. У зв'язку із введенням в дію Стандарту вищої освіти України зі спеціальності 181 Харчові технології для першого (бакалаврського) рівня ВО (наказ МОН України від 18.10.2018 р., №1125) внесені зміни до ОП (затверджено Вченою радою ЧНУ Протокол №6 від 30.06.2020 р. (https://drive.google.com/file/d/1S-V_6sqbhN_dpE8hmyBWXHdeyK6A9GfF/view), введено в дію наказом №189 від 01.07.2020 р.).

З метою оптимізації навчального процесу здобувачів вищої освіти повної та скороченої форм навчання та навантаження викладачів, а також, на підставі аналізу ОП низки вітчизняних і зарубіжних ЗВО, враховуючи зауваження рецензентів, рекомендації стейкхолдерів і пропозицій студентського активу, внесені зміни щодо кількості та розподілу кредитів окремих ОК, їх назв (затверджено Вченою радою ЧНУ Протокол №12 від 21.12.2020 р. (https://drive.google.com/file/d/1VTecoby-6HFOhz5N1yt_D-21BBeW-p2u/view), введено в дію наказом №373 від 23.12.2020 р.). Враховуючи зауваження ЕГ та ГЕР при проходженні акредитації (лютий 2021 р.), внесено низку відповідних змін до ОП (редакція від 30.06.2021, затверджено Вченою радою ЧНУ Протокол №7 від 30.06.2021 р. (<https://drive.google.com/file/d/1iLJ4OUjgVm8uHGSnxJx3SogZTSVgnXG/view>), введено в дію наказом №254 від 06.07.2021 р.).

Розроблена ОП – нормативний документ, який регламентує компетентності, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги до підготовки бакалаврів спеціальності 181 Харчові технології. Мета ОП – формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва й управління якістю і безпечністю харчових продуктів та модернізації технологічних процесів.

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	2023 - 2024	0	0	0
2 курс	2022 - 2023	0	0	0
3 курс	2021 - 2022	0	0	0
4 курс	2020 - 2021	14	14	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	17703 Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів 27391 Харчові технології 56495 Якість та безпека харчової продукції
другий (магістерський) рівень	програми відсутні
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	програми відсутні

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	123622	32909
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	116304	30535
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	7318	2374
Приміщення, здані в оренду	1284	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

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

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>17703 ОП Харчові технології .pdf</i>	EQU6n2e3NiG/QJHFVuhSEj97jeDoJib/h0PpnrwlewU=
Навчальний план за ОП	<i>Навчальний план.pdf</i>	SIwbBJkqi6qQ6QJskobOR9oUWA4ehz5OIQRH18kijzw=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія-відгук О.М.Волос.pdf</i>	Ig3WKeGkvP3vDT8yho8gEmneqcx5fbGtHw+OApSxJ3k= =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Recense_Yevlash_2022.pdf</i>	OcNIyflRg/PCa+77clNmTmNj4LXHsXSKKXKhfzdYbiY=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Recense_Savinok_2022.pdf</i>	5ajOWjDoFDf+OldoUdTfaNUI8ZEF7PZRchw7OXqV3CY= =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Recenziia-vidhuk_Zaiarniuk.pdf</i>	i5HaF+cohvXhR4VY+RmksSwSWLruWgqw7yW7iS+6coI= I=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Recensia_Rusnak.pdf</i>	PepccztycKoGOMj/+g4gnqxQtGUtJw3mg/3fIZjClIM=

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Ціль ОП – формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва й управління якістю і безпечністю харчових продуктів та модернізації технологічних процесів. Особливість ОП – підготовка фахівців з акцентуванням на фахові потреби ринку праці регіону, зокрема, здатних здійснювати контроль якості та безпечності сировини, напівфабрикатів і харчової продукції; розробляти нові, модернізувати й удосконалювати технологічні процеси на підприємствах харчової промисловості. Унікальність ОП полягає у відсутності подібних програм для першого (бакалаврського) рівня у західному регіоні України, де галузі харчової промисловості традиційно займають домінуюче місце на ринку праці. Модернізація підприємств переробної і харчової промисловості, впровадження новітніх технологій і входження України у світове співтовариство потребують кваліфікованих фахівців із харчових технологій, які обізнані з новітніми технологічними процесами, здатні до швидкої адаптації у виробничих умовах і потребах ринку. Характерні особливості даної ОП полягають у використанні мультидисциплінарного підходу, який поєднує інженерію, технології, експертизу, спрямований на підготовку кадрів, здатних організовувати та генерувати інноваційні практично спрямовані рішення щодо модернізації технологічних процесів з метою виробництва якісних і безпечних харчових продуктів.

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

Згідно зі Статутом, Концепцією розвитку ЧНУ та Стратегічним планом розвитку (<https://www.chnu.edu.ua/media/udvkoskj/statut-chnu-2022.pdf>, https://www.chnu.edu.ua/media/fwmjte4r/kontseptsiia-rozvytku-universytetu_2023-2026.pdf) та Стратегічним планом розвитку ЧНУ на 2019-2026 роки (<https://www.chnu.edu.ua/media/vtnguul/strategichniy-plan-rozvytku-na-2019-2026.pdf>) місія і стратегія Університету – інновативність, збалансованість, успіх, що реалізується через розвиток системи освіти і наукової діяльності шляхом підготовки професійних, конкурентоспроможних фахівців, здатних активно діяти в умовах ринкової економіки та соціального партнерства; розвиток наукових пріоритетів, наукових шкіл, інноваційної складової. Цілі ОП відповідають задекларованим стратегічним засадам розвитку та

функціонування ЧНУ: підвищення якості освітніх послуг та забезпечення їх відповідності національним, європейським і міжнародним фаховим стандартам. Випускова кафедра – партнер низки міжнародних угод, програмними засадами яких є здатність інтегруватися у сучасний європейський освітнянський та науковий простір, готовність до постійних системних змін у змісті й організації підготовки фахівців з вищою освітою. Це співпадає з цілями ОП, які передбачають поглиблену фундаментальну, спеціальну та практичну підготовку фахівців, формування та розвиток у них загальних і професійних компетентностей, необхідних для роботи у сфері харчових технологій, здатності до самостійної практичної діяльності в умовах сучасного ринку праці.

**Опишіть, яким чином інтереси та пропозиції таких груп заінтересованих сторін (стейкхолдерів) були враховані під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП:
- здобувачі вищої освіти та випускники програми**

Інтереси та пропозиції здобувачів враховуються через діяльність студентського самоврядування, під час спілкування з кураторами та викладачами. Представників студентського активу запрошують на засідання кафедри, які проводять з метою внутрішнього моніторингу якості ОП. Пропозиції щодо поліпшення ОП, після розгляду методичною комісією кафедри, подаються на методичну раду Навчально-наукового інституту біології, хімії та біоресурсів (далі - Інституту) та вищі інстанції. Так, робоча група за пропозицією студентського активу вилучила вибіркочу освітню компоненту Біологія клітини/Загальна цитологія, виміром з кредити, які додано на ОК10. За пропозицією здобувачів ВО, під час чергового перегляду ОП, розширено блок вибіркочих дисциплін. Викладачі кафедри щорічно проводять внутрішнє опитування й опрацьовують думку студентів і випускників (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/rezultati-anketuvannia>) відносно форм та організації навчального процесу, науково-дослідної роботи, якості ОП тощо. Випускники, залучені до оцінювання ОП, вносили пропозиції щодо змін: перенесення ознайомчої практики з першого року навчання на другий, що сприятиме більш усвідомленому сприйняттю студентами суті технологічних процесів на харчових підприємствах (відгук Мойсюри Л.), рекомендували розширення вибіркочих освітніх компонентів ОП (відгук Чобану М.). Рецензент останнього варіанту ОП - Ядернюк М (випускник, 2021 рік): <http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/retsenziyi-vidguki-na-op>.

- роботодавці

Роботодавці долучаються до обговорення ОП, рекомендують внесення змін, враховуючи сучасні тенденції розвитку галузі. Представники ТОВ „Дьолер Буковина”, АТ Чернівецький хлібокомбінат, ТОВ “Саадет Україна” та інші позитивно відгукуються про фахову підготовку випускників даної ОП, які працевлаштовані на їх підприємствах, однак висловлюють свої побажання щодо наповненості освітніми компонентами ОП для забезпечення фахівців такими компетентностями як: володіння іноземною мовою для професійного спілкування, обізнаність з нормативно-правовими основами безпеки харчової продукції тощо. З огляду на побажання роботодавців в ОП введено нові ОК (ОК13 за пропозицією Жаровського В.Я. протокол №2 засідання кафедри від 29.09.2020, ОК29 за пропозицією Сандуляка В.Д. протокол №18 засідання кафедри від 19.06.2020) та включено дисципліни, які забезпечують формування у майбутніх фахівців зазначених компетентностей. Рецензії-відгуки директора “Буковина Агро Трейд-2011” О.М. Волос та заступника голови правління з виробництва ПрАТ “Чернівецький олійно-жировий комбінат” О.О. Заярнюк можна переглянути за посиланням <http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/retsenziyi-vidguki-na-op>.

- академічна спільнота

До обговорення ОП залучено викладачів і наукових співробітників, які здійснюють підготовку здобувачів ВО у вітчизняних ЗВО за ОП спеціальності 181 Харчові технології. Зі змістом ОП ознайомлені проректор з науково-педагогічної роботи НУХТ (м. Київ), д.т.н., проф. Арсеньєва Л.Ю., д.т.н., проф. декан факультету переробних та харчових виробництв Державного біотехнологічного університету (м. Харків) Янчева М.О., д.б.н., професор, завідувач кафедри харчової біотехнології і хімії Тернопільського національного технічного університету ім. І. Пулюя Покотило О.С. (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/retsenziyi-vidguki-na-op>). Важливий момент у роботі над удосконаленням ОП – консультування, рецензування навчальних та навчально-методичних посібників, підручників науково-педагогічними працівниками інших ЗВО (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/biblioteka-retsenziyi-na-navchalno-metodichnu-literaturu>), залучення науковців та фахівців до науково-практичних семінарів щодо перспектив розвитку повноцінного харчування та харчової промисловості (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/novini/povnotsinne-harchuvannia-suchasni-stan-ta-perspektivi-rozvitku>), спільні наукові дослідження зі створення й оцінювання якості та безпечності інноваційних харчових продуктів (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/novini/himii-ta-vinna-galuz>).

- інші стейкхолдери

Співпраця з Управлінням агропромислового розвитку Чернівецької обласної військової адміністрації та Чернівецьким державним центром зайнятості дозволяє оперативно реагувати на побажання і рекомендації працівників харчової промисловості міста та області, слідкувати за динамікою зайнятості робочих місць (<https://drive.google.com/file/d/1N8oi66x8qTnHqmQs-EyCqNm1bYMMcLWx-/view?usp=sharing>)

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

Важливий напрямок розвитку харчових технологій – експорт харчової продукції на внутрішній, європейський та світовий ринки, що вимагає знання і дотримання європейських стандартів, належної оцінки якості та безпечності

харчової продукції. Основна ціль ОП – формування у здобувачів ВО компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва й управління якістю та безпечністю харчових продуктів. Програмні результати навчання націлені на підготовку висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців для забезпечення потреб ринку праці, здатних здійснювати професійний підхід щодо контролю якості та безпечності харчової продукції на всіх етапах її виготовлення та зберігання, а також удосконалення та модернізації технологічних процесів. У зв'язку із тенденціями розвитку харчової і переробної галузі в регіоні, залучення інвестицій та, враховуючи звернення підприємств, є необхідність підготовки кваліфікованих фахівців зі спеціальності Харчові технології в кількості 10–12 осіб щорічно (https://drive.google.com/file/d/1Wm8HgVqpGrA_UiDSQqqiggoypOV0EBkN/view).

Цілі та програмні результати навчання ОП задовольняють запити ринку праці, про що свідчать позитивні відгуки роботодавців регіональних харчових виробництв щодо фахової підготовки студентів і випускників даної ОП (Чепурняк М., Глушак В., Руснак М., Качинський Д., Довганюк А., Равлюк О., Ластівка В., Чобану М.).

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

При формулюванні цілей та ПРН ОП враховані результати реалізації галузевих і регіональних програм Буковини. Орієнтуючись на Стратегію розвитку Чернівецької області на період до 2027 року <https://bukoda.gov.ua/storage/app/sites/23/uploaded-files/strategia-chernivetska-2027.pdf> особливо актуальні: ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування, ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). Під час формулювання програмних результатів навчання ОП враховано галузевий та регіональний контекст, зокрема введено ПРН 28. Впроваджувати у виробництво нові методи контролю показників якості та безпечності сировини, напівфабрикатів, готової продукції, організовувати нагляд і контроль за станом і експлуатацією вимірювальних приладів і устаткування та ПРН 29. Проводити ідентифікацію та оцінювати продукцію за різними параметрами, проводити оцінку відповідності продукції згідно вимог діючих національних та міжнародних стандартів.

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

Формування цілей та програмних результатів навчання ОП кафедрою хімії та експертизи харчової продукції розроблено на підставі аналізу освітніх програм низки вітчизняних ЗВО: НУХТ (м. Київ), Державний біотехнологічний університет (м. Харків), Одеська національна академія харчових технологій, Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького, Тернопільський національний технічний університет ім. Івана Пулюя), також зарубіжного закладу ВО - Faculty of Food Engineering Stefan cel Mare University of Suceava. З урахуванням аналізу програми Тернопільського національного технічного університету ім. Івана Пулюя розроблено первинну структуру ОП. Аналіз ОП НУХТ сприяв удосконаленню структурно-логічної схеми. У цілому, аналіз аналогічних вітчизняних та іноземних програм дозволив удосконалити та наповнити ОП, підкоректувати кредитні виміри деяких освітніх компонент, розширити перелік обов'язкових компонент та сформувати загально-кафедральний каталог вибіркового освітніх компонент.

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

Під час розробки ОП за основу взятий державний Стандарт вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня, галузі знань 18 Виробництво та технології, спеціальності 181 Харчові технології, затверджений і введений у дію наказом МОН України від 18.10.2018 р. № 1125. У цілому результати навчання згідно з ОП відображають основні положення, висвітлені у стандарті. Однак, автономія ЗВО дозволяє виділити ті програмні результати, які найбільш потрібні на ринку праці регіону. Більша увага приділена програмним результатам навчання ПРН11 „Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)”, які можна досягти завдяки опануванню низки освітніх компонент: ОК15, ОК17, ОК20, ПВК15, ПВК18, ПВК21, ПВК22 та інші, а також під час виконання кваліфікаційної роботи. Передбачений стандартом ПРН10: „Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів” досягається вивченням таких освітніх компонент: ОК13, ОК16, ОК21, ОК25, ПВК26, ПВК30; ПРН 6. “Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини”, які можна досягти завдяки опануванню дисциплін: ОК08, ОК09, ОК12, ОК14, ПВК04, ПВК06, ПВК12, ПВК17, ПВК21; ПРН 7. “Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування” дисциплінами: ОК07, ОК14, ОК23, ОК28, ПВК25, ПВК31; ПРН12 “Вміти проєктувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проєктування та програмного забезпечення” забезпечується такими ОК: ОК07, ОК11, ОК28, ПВК23, ПВК25.

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?

Дана ОП розроблена з урахуванням вимог Стандарту вищої освіти України зі спеціальності 181 – Харчові технології для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (наказ МОН України від 18.10.2018 р., №1125) (<https://drive.google.com/file/d/1iknorA56DAeDD9MVI2FJpGYtqtjIoWf-/view>)

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

240

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

179

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

61

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

Зміст освітньої програми відповідає предметній області, що регламентує Стандарт вищої освіти України галузі знань 18 – Виробництво та технології, спеціальності 181 – Харчові технології першого (бакалаврського) рівня вищої освіти https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u284/181_harchovi_tehnologiyi_1.pdf.

Предметна область спеціальності 181 Харчові технології включає: об'єкти вивчення та професійної діяльності, цілі навчання, теоретичний зміст предметної галузі, методи, методики та технології. Зміст ОП відповідає предметній області заявленої спеціальності першого (бакалаврського) рівня, оскільки основне завдання ОП – підготувати фахівців, здатних здійснювати професійний підхід щодо контролю якості та безпечності харчової продукції та модернізації технологічних процесів. Об'єкт вивчення та діяльності заявленої для даної ОП спеціальності – технологічні процеси та харчова продукція. Цілями навчання, згідно стандарту, є формування у здобувачів ВО компетентностей, необхідних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. Освітні компоненти ОП логічно підпорядковані процесу навчання і забезпечують досягнення ПРН, які корелюють із загальними та спеціальними компетентностями. На формування загальних компетентностей спрямовані дисципліни загальної підготовки, а фахових – цикл освітніх компонентів професійної підготовки, включно з вибірковими. Кожен із компонентів ОП входить у предметну область спеціальності. У структурі даної ОП можна виділити декілька напрямків, один з яких – особливості функціонування, організації та модернізації технологічних процесів (освітні компоненти: ОК11, ОК14, ОК16, ОК19, ОК22, ОК23, ОК24, ОК25, ОК28). Інший напрямок – проведення аналізу, визначення показників якості та безпечності сировини, напівфабрикатів і готової продукції (ОК12, ОК15, ОК20 та інші). Увага приділяється розумінню законодавчих і нормативних документів у сфері технологічної експертизи (ОК13, ОК17, ОК21). Науково-педагогічний персонал, який забезпечує функціонування ОП, використовує різноманітні методи навчання, методики та способи оцінювання. Зокрема, у робочих програмах/силабусах зазначені уміння, навички, компетентності, якими повинен володіти здобувач ВО в результаті вивчення відповідної ОК. Отже, має місце повна відповідність освітніх компонентів ОП об'єкту, теоретичному змісту та предметній області спеціальності. Реалізація даної ОП передбачає наявність належної матеріально-технічної бази: спеціалізованого лабораторного обладнання, доступу до заводських цехів, інформаційних ресурсів. Матеріально-технічне забезпечення навчальних приміщень кафедри й Університету повністю відповідають чинним Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/mtb>). У ЧНУ відсутні ОП із суміжними предметними областями, які пов'язані зі спеціальністю 181 Харчові технології, тому можливість об'єднання декількох програм наразі не розглядається.

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

Можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії (ІОТ) регламентується Положенням (<https://www.chnu.edu.ua/university/normativni-dokumenty/polozhennia-pro-poriadok-realizatsii-studentamy-prava-na-vybir-navchalnykh-dystsyplin/>). Задля задоволення освітніх потреб студентів, посилення їх конкурентоспроможності на ринку праці до ОП введені вибіркові ОК, частка яких складає 25,4% (61 кредит). Здобувачі можуть обирати дисципліни із загальноуніверситетського (<https://www.chnu.edu.ua/navchannia/dlia-studentiv/kataloh-kursiv/>) та загальнокафедрального каталогів (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/silabusivibirkovih-komponentiv-op>). Для полегшення формування ІОТ пропонується ознайомитися з інформаційним пакетом ОП та силабусами вибіркових ОК, розміщеними на офіційних сайтах Університету та кафедри. Формування ІОТ пов'язане з видом, формою, темпом здобуття освіти (закон України про Освіту <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>). Здобувачі ВО з особливими освітніми потребами та ті, які не можуть відвідувати аудиторні заняття з поважних причин оформляють індивідуальний графік навчання (<https://www.chnu.edu.ua/university/normativni-dokumenty/polozhennia-pro-individualnyi-hrafik-navchannia-studentiv/>). Важливий елемент забезпечення можливості формування ІОТ – міжнародна мобільність студентів (<https://www.chnu.edu.ua/university/normativni-dokumenty/polozhennia-pro-poriadok-realizatsii-prava-na-akademichnu-mobilnist-zdobuvachiv-vyshchoi-osvity/>).

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

Здобувачі ВО реалізують своє право вибору ОК відповідно до Положення про порядок реалізації студентами права на вибір навчальних дисциплін (<https://www.chnu.edu.ua/universityet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-poriadok-realizatsii-studentamy-prava-na-vybir-navchalnykh-dystsyplin/>). ОК вільного вибору орієнтовані на забезпечення освітніх, культурних, соціальних потреб і здійснюється індивідуально в інтересах майбутньої фахової діяльності здобувача ВО. Ознайомлення з переліком вибіркових ОК проводиться у період весняного семестру, що передує навчальному року, в якому передбачене їх вивчення. Єдиний для Університету графік затверджується розпорядженням ректора/першого проректора. Для студентів першого року навчання вибір освітніх компонентів може здійснюватися, починаючи з другого семестру. Процедура вибору дисциплін включає шість етапів. Перший – ознайомлення із порядком, термінами й особливостями запису та формування груп для вивчення ОК вільного вибору в Університеті, а також із особливостями присвоєння освітніх кваліфікацій згідно ОП, за якою навчається студент (відповідальні куратори академічних груп). Другий – ознайомлення із переліками вибіркових ОК, які пропонуються як за програмою, за якою вони навчаються, так і з ОК загальноуніверситетського переліку. Ознайомлення відбувається шляхом організації зустрічей з представниками кафедр, Інституту, кураторами академічних груп. Ознайомлення із переліками вибіркових освітніх компонентів може розпочинатися із перших днів навчання. Третій – запис студентів на вивчення дисциплін здійснюється за затвердженим графіком в Університеті з чітко визначеним терміном, але тривалість етапу не може перевищувати два тижні. Четвертий – опрацювання заяв студентів Інститутом, проектними групами ОП, перевірка контингенту студентів і попереднє формування груп на спеціалізації (профілі), а також мобільних груп на вивчення вибіркових дисциплін. Здійснюється відповідальними працівниками груп забезпечення освітнього процесу. За результатами етапу студентам, вибір яких не може бути задоволений з причин, перелічених у Положенні про порядок реалізації студентами ЧНУ права на вільний вибір навчальних дисциплін, повідомляється про відмову (із зазначенням причини) і пропонується зробити вибір зі скоригованого переліку. Тривалість етапу – 5 робочих днів. П'ятий – повторний запис студентів на вивчення навчальних дисциплін. Здійснюється за правилами, наведеними вище. Тривалість – тиждень. Шостий – остаточне опрацювання заяв студентів проектною групою ОП, прийняття рішень щодо студентів, які не скористалися правом вільного вибору, перевірка контингенту студентів і формування груп на спеціалізації (профілі), а також мобільних груп на вивчення вибіркових дисциплін. Тривалість – тиждень. Копії затверджених списків груп спеціалізацій і мобільних груп подаються до навчального відділу.

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

Питання практичної підготовки регламентуються Положенням про проведення практики здобувачів освіти ЧНУ <https://www.chnu.edu.ua/universityet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-provedennia-praktyky-zdobuvachiv-vyshchoi-osvity/>. У навчальному плані ОП передбачено наявність спеціальних практик: хіміко-аналітична, фахова ознайомча, технологічна та переддипломна, які дозволяють здобути базові знання для опанування професійних компетентностей. Мета хіміко-аналітичної практики, яка проводиться на випусковій кафедрі – ознайомлення студентів зі структурою, організацією практичної підготовки та обладнанням навчальних лабораторій. Фахова ознайомча практика має на меті наочне ознайомлення студентів з роботою промислових підприємств. Мета технологічної та переддипломної практик – оволодіння студентами сучасними методами, формами, засобами, технологіями майбутньої професійної діяльності, формування професійних умінь і навичок. Базами практики є підприємства харчової галузі, з якими укладено угоди про партнерство, зокрема: АТ Чернівецький хлібокомбінат, ТОВ Лілак, ТОВ Саадет Україна та інші (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/praktichna-pidgotovka>). Є приклади, коли за результатами проходження практики студенти отримали запрошення щодо працевлаштування на підприємство-базу практики (студенти: Чепурняк М., Руснак М., Чобану М. отримали запрошення на підприємства ТОВ „Саадет Україна”, ТОВ „Лілак”, АТ Чернівецький хлібокомбінат відповідно).

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

Для забезпечення набуття здобувачами ВО соціальних навичок впродовж періоду навчання до ОП залучені ОК гуманітарної та соціально-економічної підготовки, які надають загальні, фахові компетентності та соціальні soft-skills, наприклад: ПРН 2, ПРН 19, ПНР 21, ПНР 22, ПНР 25, ПНР 26. В освітньому процесі застосовуються форми та методи навчання, які сприяють набуттю соціальних навичок: словесні методи; дискусії; семінари; обговорення; робота з навчально-методичною, науковою літературою; практики, лабораторні заняття; комп'ютерні засоби навчання (мультимедійні, дистанційні, web-конференції тощо). Така форма і методи навчання дозволяють удосконалити комунікативні навички та компетентності здобувачів ВО, набути лідерських якостей, уміння працювати в команді. Навички адаптивності (гнучкості), встановлення контактів (вирішення конфліктів) удосконалюються під час виконання кваліфікаційної роботи, зокрема, коли роботу виконують на базі підприємства в абсолютно нових умовах. Студенти вчать брати на себе відповідальність, працювати в неординарних умовах (жорсткі карантинні обмеження, введення воєнного стану, поєднання роботи та навчання, навчання одночасно на двох ОП), логічно та креативно мислити. Частина вибіркових ОК із загальноуніверситетського каталогу (Соціологія; аналіз сучасного суспільства, Техніка ефективного спілкування фахівця, Етика та загальнолюдські цінності, Відхилення поведінки особистості: профілактика і корекція тощо) сприяють набуттю здобувачами соціальних навичок.

Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?

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

Обсяг ОК ОП відповідає фактичному навантаженню здобувачів, досягненню цілей та ПРН. Завантаженість здобувачів регламентує Положення про організацію освітнього процесу в ЧНУ <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-orhanizatsiiu-osvitnoho-protsesu/>. Згідно рекомендацій Додатку до листа МОН від 13.03.2015 № 1/9-126 кількість годин аудиторного навантаження зменшено до 1/3 від кредиту ЄКТС та збільшено кількість годин (до 2/3 кредиту ЄКТС) на самостійну роботу. У плануванні навчального навантаження здобувачів ВО дотримано саме такий розподіл годин. Самостійна робота набуває нового змісту і стає основною формою навчального процесу. Вона повністю охоплює зміст навчальної дисципліни, передбачає підготовку до аудиторних занять, семінарів тощо. Щорічно в березні ректор видає наказ про підготовку до наступного навчального року, де прописано методичні рекомендації щодо формування робочих навчальних планів. В ОП обсяг підготовки бакалаврів становить 240 кредитів ЄКТС. Аудиторні заняття – 3275 год (45,49 %), самостійна робота – 3925 (54,51 %). Кількість аудиторних годин, згідно наказу, для бакалавра денної форми навчання становить від 8 до 16 год в одному кредиті, решта часу – самостійна робота. Кількість кредитів на рік – 60 (по 30 на семестр); аудиторних годин для бакалавра на тиждень – не більше 30; навчальні дисципліни, міждисциплінарні курсові роботи і практики, як правило, обсягом 3 і більше кредитів, а кількість дисциплін на рік не більше 16.

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

На даний час для спеціальності 181 „Харчові технології” підготовка здобувачів за дуальною формою освіти не здійснюється, проте розглядається можливість її запровадження в майбутньому. Студенти ОП, які працевлаштовуються за спеціальністю під час навчання, мають можливість оформити індивідуальний графік, що дозволяє продовжувати навчання та опановувати обраний фах (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-individualnyi-hrafik-navchannia-studentiv/>).

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

<https://www.chnu.edu.ua/abituriientu/pravy-la-priyomu/bakalavrat-ta-mahistratura/>

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

На навчання для здобуття ступеня бакалавра на перший курс за даною ОП приймають осіб на основі документа про повну загальну середню освіту та результатів національного мультипредметного тесту (НМТ). Вагові коефіцієнти за результатами НМТ: українська мова (ваговий коефіцієнт 0,3), математика (ваговий коефіцієнт 0,5), історія України (ваговий коефіцієнт 0,2) та мотиваційний лист. Навчання за контрактом - лише мотиваційний лист. Для здобуття ступеня бакалавра за даною ОП зі скороченим терміном навчання приймаються особи, які здобули ОКР рівень «молодшого спеціаліста» за наявності сертифікату чи результату НМТ (вагомі коефіцієнти): українська мова (НМТ або ЗНО) - 0,5, математика (ДЗ або ПЛ) або будь-який інший предмет (ПЛ) (НМТ або ЗНО) - 0,5 та мотиваційний лист, у якому вступники, зокрема, вказують свої професійні та соціальні навички, завдяки чому можливо визначити відповідність таких навичок до особливостей ОП.

Вимоги до вступників – ефективний спосіб для формування контингенту студентів, здатних навчатися на даній ОП. Зокрема, знання програми з математики, біології та хімії сприяють подальшому успішному засвоєнню фахових дисциплін.

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

Питання порядку переведення, поновлення, переривання навчання регламентує Положення (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-poriadok-vidrakhuvannia-pereryvannia-navchannia-ponovlennia-perevedennia-nadannia-akademichnoi-vidpustky-zdobuvacham-vyshchoi-osvity/>).

У п. 3.1 положення зазначено, що переведення здобувачів ВО до ЧНУ з інших ЗВО

здійснюється за згодою між ректором Університету та ректором того ЗВО, з якого переводиться здобувач.

Переведення здійснюється для здобувачів ВО усіх форм навчання на спеціальності (предметні спеціальності, спеціалізації, освітні (наукові) програми).

Питання забезпечення права студентів на академічну мобільність регламентує Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-poriadok-realizatsii-prava-na-akademichnu-mobilnist-zdobuvachiv-vyshchoi-osvity/>). Згідно п. 3.2 визнання результатів навчання в рамках академічного співробітництва із ЗВО-партнерами здійснюється з використанням європейської

системи трансферу та накопичення кредитів ЄКТС або оцінювання навчальних результатів здобувачів, отриманих у країні ЗВО-партнера, де не передбачено застосування ЄКТС. Перезарахування здійснюється на підставі поданого здобувачем документа з переліком та результатами здобутків з навчальних дисциплін, кількістю кредитів та інформацією про систему оцінювання навчальних здобутків, завіреного в установленому порядку ЗВО-партнері. (п. 3.4).

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

На даній ОП були випадки застосування вказаних правил при переході на навчання студентів з інших ЗВО України, а саме: студент Остапюк Валентин перевівся на другий курс даної ОП з Буковинського державного медичного університету (БДМУ). Для зарахування на навчання він здав академічну різницю. Деякі предмети (наприклад, біохімія) були зараховані на підставі відповідного документа з переліком та результатами навчальних здобутків у БДМУ. Студентка Куліш Галина у 2007 р закінчила Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича з кваліфікацією магістр хімії. Вступила на третій курс даної ОП у 2020 році для здобуття другої вищої освіти, здавши академічну різницю на підставі довідки про академічну різницю в навчальних планах відповідних ОП. Студентка Фраціян Мирослава, яка навчається на четвертому курсі в БДМУ, вступила на другий курс даної ОП (2021 р.) для здобуття другої вищої освіти (контрактна форма). Була зарахована після здачі академічної різниці.

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

Питання визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті регулюється Положенням про взаємодію формальної та неформальної освіти, визнання результатів навчання (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vzaiemodiiu-formalnoi-ta-neformalnoi-osvity-vyznannia-rezultativ-navchannia-zdobutykh-shliakhom-neformalnoi-taabo-informalnoi-osvity-u-systemi-formalnoi-osvity/>).

В останні роки зросли можливості доступу студентської молоді до якісних іноземних освітніх ресурсів. Так, до прикладу, на період карантину для студентів та викладачів ЧНУ було відкрито безоплатний доступ до навчальних курсів різних університетів, викладених на платформі Coursera. Для самоосвіти студенти також використовують українську платформу дистанційного навчання Prometheus. Про можливості та особливості неформальної освіти повідомляють студентам лектори, викладачі, які проводять лабораторні та практичні заняття, куратори. Забезпечення права студентів на академічну мобільність регламентує „Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність здобувачів вищої освіти ЧНУ”, п.3 (<https://www.chnu.edu.ua/media/bhwgmilb/polozhennia-pro-akademichnu-mobilnist.pdf>).

Для учасників освітнього процесу всі вказані документи доступні на офіційному сайті університету у розділі «Нормативні документи» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/>.

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

В умовах дистанційної освіти та жорсткого карантину випускниця даної ОП Джоана Ілюк під час навчання на 4 курсі пройшла он-лайн курс Стендфордського університету «Introduction to Food and Health» на платформі Coursera та отримала сертифікат про успішне його завершення. Результати навчання, отримані у неформальній освіті студенткою Ілюк Д., враховані під час поточного контролю з ОК „Оцінка безпеки харчової продукції” (зараховано один модуль). Здобувачі ВО Романюк І., Петрашук К., Редін В., Пушкашу Т., Григорчук А.-М., Остапюк В., Мельник В., Андрусик В., Шміляк Д. та інші закінчили курс “Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач” на платформі Prometheus та отримали відповідні сертифікати (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/navchalna-robota>). Результати проходження курсу враховані при оцінюванні технологічної практики. Також відповідно до Положення, неформальною освітою можна вважати участь здобувачів вищої освіти у студентському самоврядуванні, оскільки вони мають змогу набувати й удосконалювати організаторські, лідерські, управлінські, комунікативні та інші уміння. Планується враховувати наявність сертифікатів про володіння іноземними мовами рівня B2 під час оцінювання дисципліни „Іноземна мова (за професійним спрямуванням)”.

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

Основні організаційні форми навчання під час реалізації ОП подані у Положенні (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-orhanizatsiiu-osvitnoho-protsesu/>). Методи навчання обираються так, щоб забезпечити поступовий перехід від стандартних, для яких характерна невелика самостійність й активність здобувачів, до методів, які базуються, в основному, на їх самостійній роботі. Основні методи навчання – практичні (виконання лабораторних робіт, розв’язування практичних задач), словесні (лекції, дискусії, семінари), робота з літературою (періодичні видання, державні стандарти України, підручники), самостійна робота студентів, комп’ютерні технології (відеоконференції, система Moodle, ресурси для самоосвіти),

екскурсії на підприємства. Конкретні форми та методи навчання для кожної ОК наведені в силабусах. Наприклад, для успішного опанування ФКЗ „Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів” використовуються такі методи, як лекція, пояснення, дискусія, розв’язування реальної задачі з оцінки якості продукції із використанням роботи з літературою, аналізу документації, самостійна робота, виконання експериментального завдання тощо. Для слухачів даної ОП регулярно проводяться лекції із запрошеними спікерами, які працюють в різних галузях харчової індустрії. Приклади подані на сайті Інституту (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/novini>).

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?

Студентоцентрований підхід подано у Положенні про органи Студентського самоврядування ЧНУ <https://drive.google.com/file/d/1OTQ9RNuZaBzKvhh6KWRhCtMJMdcuhtwt/view>, який дає можливість на паритетних умовах долучати студентське середовище до процесу функціонування Університету. Студентоцентроване навчання у ЧНУ передбачає спрямованість освітнього процесу на набуття необхідних фахових компетентностей, активне залучення студентів в освітню діяльність на засадах рівноправних партнерських стосунків, з метою розвитку їх здатності до критичного мислення, формування позитивної мотивації та особистісно-професійного саморозвитку, сприйняття студента як суб’єкта впливу на організацію і зміст освіти. Індивідуалізація та персоналізація навчання студентів забезпечуються вільним вибором варіативної складової, тематики досліджень при підготовці курсових і кваліфікаційних робіт, вибором наукової групи і наукового керівника, правом на академічну мобільність. Періодично проводиться опитування здобувачів вищої освіти щодо якості навчання та кваліфікації викладачів. За результатами (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/rezultati-anketuvannia>) більшість студентів задоволені методами навчання і викладання, їх відповідністю вимогам студентоцентрованого підходу.

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

Основоположний принцип діяльності Університету – гарантування академічних свобод учасників навчально-освітнього та науково-інноваційного процесів, які зазначено в Статуті (<https://www.chnu.edu.ua/university/normatyvni-dokumenty/statut/>). Принципи академічної свободи в ЧНУ охоплюють індивідуальний підхід, поширення знань і використання результатів наукових досліджень, вибір навчальних дисциплін із урахуванням думки здобувачів вищої освіти, використання сучасних методів навчання та дослідження, врахування потреб студентів з обмеженими можливостями. Науково-педагогічні працівники даної ОП мають право обирати методи та засоби навчання, що забезпечують високу якість освіти. Студенти мають право вільного вибору більше 25 % освітніх компонентів, що передбачає право здобувачів вищої освіти на формування індивідуальної освітньої траєкторії; можуть самостійно обирати теми курсових та дипломних робіт, поєднувати роботу за фахом із навчанням, виконувати кваліфікаційну роботу в умовах підприємства. Студенти ОП можуть реалізувати академічну свободу через участь у наукових конференціях, конкурсах наукових робіт, грантах. Здобувачі мають право на академічну мобільність, у тому числі й міжнародну, можливість оформлення індивідуального графіка навчання, а також на навчання одночасно за кількома освітніми програмами.

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 *

Інформацію щодо цілей, змісту й очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання за всіма освітніми компонентами здобувачі отримують на перших заняттях із посиланням на силабуси освітніх компонентів. Силабуси ОК представленої ОП є за посиланням: <http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/navchalna-robota>. Загальні нормативні документи, які описують цілі, зміст та очікувані результати навчання, порядок і критерії оцінювання знаходяться на сайті ЧНУ (https://www.chnu.edu.ua/media/geurxdun/polozhennia-pro-kontrol-i-systemu-otsiniuvannia_2020.pdf). Для здобувачів передбачено накопичувальну бально-рейтингову систему оцінювання за всі види аудиторної та позааудиторної навчальної діяльності. В Університеті функціонує система Moodle, в рамках якої здобувачі ВО мають доступ до електронних сторінок ОК, де розташовано силабуси, наповнення окремих навчальних елементів, перелік завдань та методичних вказівок з лабораторних та практичних робіт, очікувані форми звітності, критерії оцінювання, електронні тести, перелік базової та допоміжної літератури та ін. На сайті Інституту (<http://ibhb.chnu.edu.ua/student/studentski-novini>) викладено всю необхідну інформацію про організацію освітнього процесу, розклад сесій, контроль, порядок та критерії оцінювання результатів навчання студентів та інші аспекти освітнього процесу.

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

Науково-дослідна робота здобувачів проводиться під час навчання та самостійної роботи під керівництвом наукового керівника. У навчальному плані ОП передбачено години на виконання НДР (ОК18, ОК34), де здобувачі опановують науковий підхід, виконують власні дослідження для курсових і кваліфікаційних робіт. На кафедрі функціонує студентський науковий гурток. Результати досліджень презентують на наукових конференціях: Тепчук В. (конф. Виробничий процес та технології, сучасний девелопмент та поліграфія, м. Хмельницький, 2021); Чимпоєш А., Макаренко А. та Люк Д. (Всеукраїнська науково-практична конф. здобувачів ВО і молодих учених, 2021); Чимпоєш А. (Міжнародна спеціалізована науково-практична конф. Інноваційні технології у хлібопекарському виробництві (Київ: НУХТ 2021); Петрашук К. (IX Міжнародна спеціалізована науково-практична конф. Київ, 2022). Люк Д. і Макаренко А. (Міжнародна конф. Biotechnologies, Present and Perspectives – Romania, 2021), Чепурняк М.

(89-а Міжнародна наукова конф. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті, Київ, НУХТ 2023, отримав I місце серед робіт здобувачів-бакалаврів; Міжнародна науково-практична конф. здобувачів ВО і молодих вчених Інноваційні технології розвитку харчових виробництв та ресторанної індустрії: наукові пошуки молоді - призер у номінації Новаторство в технологіях; Харків, ДБТУ, 2023; Всеукраїнський конкурс студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей у 2022-2023 н.р. за спеціальністю Харчові технології – отримав диплом III-го ступеня, Київ, НУХТ, 2023).

Для зацікавлення студентів у представленні наукових здобутків у ЧНУ діє система матеріальних винагород, а також додаткових балів під час оцінювання кваліфікаційних робіт. Наукова робота враховується в рейтингу студентів. Щорічно в ЧНУ проводиться студентська наукова конференція, де здобувачі ОП представляли свої роботи (https://www.chnu.edu.ua/media/hxycy4sr/nn-bkhh_2023.pdf). Чепурняк М. отримав грамоту за кращу доповідь на Студентській науковій конференції ЧНУ.

Під час виконання кваліфікаційних робіт здобувачі брали участь у науковій роботі кафедри в рамках держбюджетної теми 27.802 Нові високоефективні матеріали для потреб харчової та переробної промисловості, спільних наукових досліджень з Краківською політехнікою, ДБТУ м. Харків та НУХТ м. Київ. Студентка Головата К. співавтор патенту на корисну модель UA 118501 U. Спосіб визначення вмісту жиру у твердих та плавлених сирах. У рамках виконання кваліфікаційної роботи студент Руснак М. удосконалив технологічну схему виготовлення драже на підприємстві ТОВ „Саадег Україна”; Ластівка В. розробив технологію та ТУ м'ясних снєків, що впроваджено на підприємстві «Буковина Агро Трейд 2011»; Кохан В. – систему очищення стічних вод олійно-жирового комбінату м. Чернівці з використанням новостворених адсорбентів. Спільно зі студентами (Макаренко А., Мойсюра О.) опубліковано статті в журналах: Food and Environment Safety та Ukrainian Food Journal.

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

Система перегляду та оцінки змісту ОК передбачена Положенням (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-systemu-vnutrishnoho-zabezpechennia-iaakosti-osvitnoi-diialnosti-ta-iaakosti-vyshchoi-osvity/>).

Таблиця, яка демонструє приклади оновлення змісту навчальних дисциплін викладачами наведена за посиланням (https://drive.google.com/file/d/18jF_vcUiIxUHmToJyAAsi9T-f2cix5VI/view).

Удосконалення ОП - оновлення змісту ОК відповідно до сучасних тенденцій у наукових дослідженнях. Результати досліджень, проведених в рамках кафедральної тематики застосовуються при викладанні ОК14, ОК18, ОК26.

Базуючись на результатах НДР Нові високоефективні матеріали для потреб харчової та переробної промисловості (№ 0115U003243) до ОК27 додано розділ, що стосується створення екологічно-безпечних пакувальних матеріалів.

Практичні результати кваліфікаційної роботи Вакарік Н. додано до лабораторного практикуму ПВК11. Спільні дослідження з ПрАТ Чернівецький олійно-жировий комбінат дозволили розширити тематику лекційного матеріалу та впровадити нову лабораторну роботу ОК11. На основі наукових досліджень ефективності освітлення яблучного соку (Ukr. Food J., 2020, 9 (2), 361) до лекційного матеріалу ОК14 внесені доповнення.

Зміни до освітніх компонентів впроваджуються за результатами стажувань і курсів підвищення кваліфікації викладачів у провідних ЗВО України, міжнародних стажувань та на основі сучасних практик. За результатами випускової роботи Воробець М.М. стажування в Інституті післядипломної освіти (НУХТ, м. Київ) до теоретичного матеріалу ОК21 внесений розділ Відображення принципів і вимог НАССР у стандартах ISO серії 2200. Викладачі кафедри пройшли курс Основи користування Moodle (в обсязі з кредити з отриманням відповідних сертифікатів) для забезпечення належного рівня викладання в умовах дистанційної освіти. Знання, отримані при проходженні курсу Університету Гонконга The Science of Gastronomy на платформі Coursera (Сачко А.В.), використано при адаптації лабораторного практикуму ОК10 до умов дистанційного навчання. Викладачка Сема О.В. пройшла курси на платформі Prometheus: “Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач” та “Word та Excel: інструменти та лайфхаки” та отримані знання застосовані для удосконалення лабораторного практикуму з ОК13 та ПВК01. За результатами міжнародного стажування Дійчука В.В. в Університеті Ștefan cel Mare (м. Сучава, Румунія) внесені доповнення до лабораторного практикуму ОК15.

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

Інтеграція учасників освітнього процесу ЧНУ у міжнародне дослідницьке співтовариство задекларовано в Стратегії інтернаціоналізації ЧНУ https://www.chnu.edu.ua/media/uexmj1eg/internationalization-strategy_ukr.pdf. Партнери Університету – понад 200 наукових установ Європи та світу, з якими укладено угоди про співпрацю. У рамках програми ERASMUS+ ЧНУ співпрацює з понад 40 ЗВО <https://www.chnu.edu.ua/mizhnarodna-diialnist/zakordonnipartneru/zahalna-spiivratsia/>. Магістерську програму подвійних дипломів реалізовано на випусковій кафедрі, для спеціальності 102 Хімія між ЧНУ і Краківською політехнікою. Планується поширити програму подвійних дипломів і на даній ОП. На основі міжнародних угод між ЧНУ і Краківською політехнікою та ЧНУ і Ștefan cel Mare University здобувачі ВО та викладачі мають можливість проводити наукові дослідження у лабораторіях ЗВО-партнера (проф. Кобаса І.М., доц. Сачко А.В.), стажування (ас. Дійчук В.В.), спільні конференції. Студенти ОП брали участь у міжнародному студентському конкурсі C.N.N.A. від BIOMIN Ясський університет аграрних наук та ветеринарної медицини. Університет аграрних наук та ветеринарної медицини в м. Тімішоара (Румунія). Традиційна участь в International Conference for Students „Student in Bucovina”; International Conference “Biotechnologies, Present and Perspectives” Romania. У локальній мережі ЧНУ є доступ до баз даних Cambridge University Press, Web of Science, Scopus та ін.

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?

Форми та особливості проведення контрольних заходів регламентує Положення (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-kontrol-i-systemu-otsiniuvannia-rezultativ-navchannia-zdobuvachiv-vyshchoi-osvity/>). Основними видами контролю результатів навчання є: поточний, підсумковий, атестація випускників. Для оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти у межах навчальних дисциплін здійснюється поточний та підсумковий контроль. Поточний проводиться протягом семестру і здійснюється на семінарських, практичних, лабораторних заняттях та при написанні модульних контрольних робіт. За його організацію відповідає викладач, який проводить ці види навчальних занять і лектор. Форми контролю: усний, письмовий, різновидом його є тестовий контроль у письмовій або електронній формах. У процесі застосування контрольних заходів використовуються: експрес-, усне та письмове опитування, захист звітів за результатами практик, оцінка проєктів, розробка та представлення мультимедійних презентацій, захист лабораторних робіт, поточне тестування, онлайн-тестування із застосуванням дистанційних технологій навчання Moodle (згідно з додатком до Положення про організацію освітнього процесу у ЧНУ (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-orhanizatsiiu-osvitnoho-protsesu/>)), модульні контрольні роботи, підсумковий тестовий контроль, самооцінка і самоаналіз. Перелік контрольних заходів дисциплін і програмних результатів навчання наведено в табл. 3. Для кожної ОК є певна специфіка щодо переліку контрольних заходів. Перевірка програмних результатів навчання дозволяє оцінити здатність здобувача володіти базовими поняттями, основами теорії і практики у системі фахової підготовки, уміння їх застосувати. Одержані результати поточного контролю використовуються викладачем для коригування методів і засобів навчання здобувачів, організації їх самостійної роботи та враховуються при підсумковому контролі й оцінюванні знань здобувачів. Підсумковий контроль проводиться для оцінювання результатів навчання на певному рівні вищої освіти або на його окремих завершених етапах. Він включає екзамен, залік і атестацію. Підсумкова атестація осіб, які здобувають ступінь бакалавра, здійснюється Екзаменаційною комісією, затвердженою Вченою радою університету та проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Інструментом контрольних заходів є рейтингове оцінювання успішності навчання здобувачів вищої освіти, що регламентує Положення про рейтинг студентів ЧНУ (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-reitynh-studentiv/>). Рейтинг здобувачів вищої освіти з навчальної дисципліни вимірюється за 100-бальною шкалою з подальшим переведенням її в оцінку за національною шкалою та шкалою ЄКТС. В основу рейтингової системи оцінювання успішності здобувачів покладено поточний та семестровий контроль, які є системою накопичення рейтингових балів здобувачів вищої освіти під час навчання.

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

Форми контрольних заходів і критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти чітко та зрозуміло висвітлені в силабусах, а також представлені у електронних системах навчання (Moodle) та узгоджуються з Положенням про контроль і систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ЧНУ (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-kontrol-i-systemu-otsiniuvannia-rezultativ-navchannia-zdobuvachiv-vyshchoi-osvity/>). Розподіл балів за формами навчання повідомляється студентам лектором на перших заняттях. Методичне забезпечення контролю включає: перелік завдань практичного змісту для різних видів контролю; тестові завдання; екзаменаційні білети; критерії оцінювання. Вимоги до контролю: об'єктивність; прозорість; систематичність; диференційований і комплексний підхід. Після проведення контрольних заходів викладач роз'яснює студентам допущені помилки та мотивує оцінку. Здійснення контрольних заходів викладачем контролює завідувач кафедри, вибірково деканат і ректорат у вигляді контрольних зрізів та оцінки рівня залишкових знань. Система контрольних заходів передбачає кількісні та якісні критерії оцінювання. Оцінювання навчальних досягнень здобувачів за кількісними критеріями здійснюється за національною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно, зараховано, не зараховано); 100-бальною шкалою та шкалою ЄКТС (A, B, C, D, E, FX, F).

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

Форми контрольних заходів наведено в Положенні про контроль та систему оцінювання результатів навчання здобувачів ВО у ЧНУ (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-kontrol-i-systemu-otsiniuvannia-rezultativ-navchannia-zdobuvachiv-vyshchoi-osvity/>). Інформація про форми контрольних заходів із усіх ОК – своєчасна та доступна. Цю інформацію здобувачі ВО отримують заздалегідь. На перших заняттях із навчальної дисципліни (лекційному, лабораторному, практичному) викладач знайомить студентів із тематикою всіх видів занять, у т.ч. контрольних заходів, розподілом часу, запланованого на засвоєння матеріалу, а також тем, відведених на самостійне опрацювання. Здобувачам ВО повідомляється про терміни і процедуру проведення контрольних заходів, критерії оцінювання, зокрема за видами робіт. Захист практик проводиться після її завершення і оформлення студентом звітних документів протягом 3 днів. З метою забезпечення організації освітнього процесу і проведення підсумкового контролю Інститут за погодженням з кафедрами складає розклад заліків та екзаменів, який доводиться до відома студентів і викладачів не пізніше, ніж за місяць до проведення контролю. Графік сесії оприлюднюється на дошці оголошень і на сайті Інституту. У ЧНУ практикується збір інформації щодо чіткості та зрозумілості критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів ВО і здійснюється шляхом анкетування, результати якого враховуються для удосконалення освітнього процесу.

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

Атестація випускників ОП „Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів” першого (бакалаврського) рівня вищої освіти згідно з Державним стандартом вищої освіти здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Написання й оформлення кваліфікаційної роботи регламентується „Основними вимогами до кваліфікаційних робіт студентів Навчально-наукового інституту біології, хімії та біоресурсів”, оприлюднених на сайті Інституту. Важливою особливістю щодо представлення результатів, зокрема для спеціальності, що акредитується, є те, що у розділ „Матеріали і методи дослідження” включають підрозділ „Охорона праці та безпека у надзвичайних ситуаціях”. Якщо кваліфікаційна атестація випускників припадає на період надзвичайних ситуацій, то відповідно до „Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та організацію роботи Екзаменаційної комісії в ЧНУ” (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-atestatsiiu-zdobuvachiv-vyshchoi-osvity-ta-orhanizatsiiu-roboty-ekzamenatsiinoi-komisii/>) Інститут, випускова кафедра організують її у дистанційній формі. Атестація випускників вищої освіти здійснюється екзаменаційною комісією та завершується видачею документів встановленого зразка про присудження відповідного ступеня вищої освіти та присвоєння здобутої кваліфікації. Зберігання та знищення кваліфікаційних робіт проводиться згідно з чинними нормативними вимогами.

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

Процедура проведення контрольних заходів в ЧНУ регулюється Положенням про контроль та систему оцінювання результатів навчання здобувачів ВО у ЧНУ (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-kontrol-i-systemu-otsiniuvannia-rezultativ-navchannia-zdobuvachiv-vyshchoi-osvity/>). Положенням визначені види контролю (вхідний, поточний; підсумковий, атестація, форми контролю (усний, письмовий (різновидом його є тестовий контроль), його методичне забезпечення (перелік питань та завдань практичного змісту для різних видів контролю, банк тестових завдань, критерії оцінювання). Види, форми контролю зазначаються в програмі навчальної дисципліни, а їх методичне забезпечення – в навчально-методичному комплексі. Доступність для учасників освітнього процесу забезпечується розміщенням Положення на офіційній сторінці ЧНУ, а силабусів - на сайті кафедри. З метою належної якісної організації підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти, забезпечення об'єктивності оцінювання та прозорості складання заліково-екзаменаційних сесій та підсумкової кваліфікаційної атестації, в Університеті запроваджено тестову форму проведення семестрових екзаменів і підсумкової атестації з використанням комп'ютерних технологій за всіма освітніми рівнями.

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

Згідно Положення (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-kontrol-i-systemu-otsiniuvannia-rezultativ-navchannia-zdobuvachiv-vyshchoi-osvity/>) показники навчальних досягнень здобувача на етапі поточного контролю фіксує викладач у відомості чи журналі. За облік поточної успішності здобувача повну відповідальність несе викладач, здобувач, який може здійснити самоконтроль своїх навчальних досягнень, отриманих за різні види робіт. Після завершення кожного змістового модуля результати доводять до відома студента та вносять у журнал академгрупи. Результати екзамену заносять у відомість і залікову книжку. Результати складання заліків оцінюють за двобальною національною шкалою („зараховано”, „незараховано”), 100-бальною шкалою Університету та ЄКТС і записують у відомості обліку успішності та заліковій книжці. Оцінка завіряється підписом екзаменатора. Оцінювання має бути справедливим, об'єктивним, забезпечуватися рівними умовами (тривалість контрольного заходу, його зміст, кількість завдань тощо), проводиться відповідно до встановлених процедур з дотриманням принципу доброчесності. З метою захисту прав осіб щодо конфлікту та оскарження оцінки розроблено Положення про апеляцію на результати підсумкового семестрового контролю знань студентів (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-apeliatsiiu-na-rezultaty-pidsumkovoho-semestrovoho-kontroliu-znan-studentiv/>). За звітний період конфліктів інтересів на даній ОП не виникало.

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

Згідно Положення про організацію освітнього процесу в ЧНУ (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-orhanizatsiiu-osvitnoho-protsesu/>) система оцінювання передбачає накопичення балів під час теоретичного та практичного навчання. Студенти, які одержали під час семестрового контролю незадовільні оцінки, можуть ліквідувати заборгованість до початку наступного навчального року. Здобувач не допускається до перескладання іспиту з дисципліни, доки не виконає всі види робіт, передбачені програмою. Повторне складання іспитів допускається не більше двох разів з кожної дисципліни: один раз – викладачу, другий – комісії, яка створюється директором Інституту. Згідно Положення про порядок відрахування, переривання навчання, поновлення, переведення, надання академічної відпустки здобувачам вищої освіти ЧНУ (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-poriadok-vidrakhuvannia-pereryvannia-navchannia-ponovlennia-perevedennia-nadannia-akademichnoi-vidпустky-zdobuvacham-vyshchoi-osvity/>), якщо здобувач ВО під час складання екзамену комісією отримав незадовільну оцінку, він відраховується з університету або залишається на повторний курс. Рішення комісії – остаточне. Повторний захист дипломної роботи можливий через рік після попереднього захисту. На даній ОП був випадок складання екзамену на комісії з дисципліни Харчові технології (Осічна І.).

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

У випадку незгоди з оцінкою здобувач має право на апеляцію згідно Положення про апеляцію на результати підсумкового семестрового контролю знань студентів (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-apeliatsiiu-na-rezultaty-pidsumkovoho-semestrovoho-kontroliu-znan-studentiv/>). Апеляційна комісія створюється наказом ректора у разі надходження письмової заяви здобувача ВО щодо оскарження результату підсумкового семестрового контролю з дисципліни або ж рішення Екзаменаційної комісії. Заява подається особисто в день оголошення результатів підсумкового оцінювання директору Інституту і має бути розглянута на засіданні апеляційної комісії не пізніше наступного робочого дня після її подання. Головою комісії призначається проректор Університету, директор Інституту, його заступники або начальник навчального відділу. Комісія розглядає апеляцію здобувачів вищої освіти щодо порушення процедури проведення іспиту чи захисту кваліфікаційної роботи. Комісія не торкається питань змісту і структури білетів та порушень правил з проведення іспиту чи захисту кваліфікаційної роботи. У випадку встановлення комісією порушення процедури проведення атестації, комісія пропонує ректору університету скасувати відповідне рішення Екзаменаційної комісії і провести повторне засідання в присутності представників комісії з розгляду апеляції. Випадків апеляцій на результати проведення контрольних заходів на ОП не було.

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

Дотримання академічної доброчесності регулюється Правилами академічної доброчесності у ЧНУ (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/vazhlyvo/akademichna-dobrochesnist/>); Етичним кодексом (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/etychnyi-kodeks/>); Положенням про виявлення та запобігання академічному плагіату (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/>); Положенням про постійну комісію з питань академічної доброчесності, правових засад діяльності та регламенту Вченої ради ЧНУ (<https://drive.google.com/file/d/1auN6M5FzyvagIV3HW16No1TT1IjuD7q/view>). Дотримання канонів академічної доброчесності всіма членами університетської спільноти задеклароване у Статуті університету. Правила академічної доброчесності обов'язкові для кожного НПП, вони є атрибутивною частиною Контракту. Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання індивідуальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю; посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права тощо. Відношення здобувачів ЗВО до реалізації положень і процедури дотримання академічної доброчесності можна виявити за допомогою періодичних анонімних опитувань.

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

У Положенні про виявлення та запобігання академічного плагіату (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/>) регламентовано порядок перевірки й умови подання кваліфікаційних робіт на перевірку та відповідальність за плагіат. Для виявлення фактів академічного плагіату ЧНУ щорічно укладає угоду з компанією Unicheck. Антиплагіатна програма визначає ступінь ідентичності тексту. Всі кваліфікаційні роботи студентів даної ОП проходять обов'язкову перевірку на наявність академічного плагіату. У разі порушення академічної доброчесності здобувачі вищої освіти можуть повторно проходити оцінювання або бути не допущені до захисту кваліфікаційної роботи. За потреби проводиться перевірка й інших письмових робіт (курсів роботи, реферати тощо). Крім того, проводиться анонімне опитування студентів щодо дотримання норм академічної доброчесності та об'єктивності оцінювання. В Інституті створена Етична комісія, до якої можуть звернутися учасники навчального процесу у випадку порушення академічної доброчесності. До складу комісії входять представники з усіх кафедр, а також студентського самоврядування (http://ibhb.chnu.edu.ua/institut/ethics_commissions).

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

У ЧНУ функціонує постійна комісія з академічної доброчесності, правових засад діяльності та регламенту Вченої ради ЧНУ (<https://drive.google.com/file/d/1MkKcJvg1eLHLblyeqN7CsEux6qTq9Gtb/view>), яка популяризує академічну доброчесність. Відповідні комісії створені в усіх структурних підрозділах, в тому числі в Інституті. ЧНУ є учасником проєкту AcademIQ «Ініціатива академічної доброчесності та якості освіти», здійснюваного Американськими радами з міжнародної освіти у співпраці з МОН України, НАЗЯВО та Посольством США в Україні (http://www.chnu.edu.ua/index.php?page=/ua/akadem_dobr/40chnu_academiq). Інформація щодо проведення заходів з популяризації академічної доброчесності представлено на сайті університету в розділі «Академічна доброчесність» (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/vazhlyvo/akademichna-dobrochesnist/>). В Університеті регулярно проходять семінари з питань наукової етики та недопущення академічного плагіату в освітньому процесі та наукових роботах. Питання популяризації академічної доброчесності серед студентів кожного року розглядається на науковій конференції професорсько-викладацького складу, обговорюється на Вченій раді університету, науково-методичній та науково-технічній радах, кафедрах, бібліотеці. Поширенню досвіду академічної доброчесності серед здобувачів ВО сприяє перевірка на академічний плагіат курсових та кваліфікаційних робіт. На сайті Інституту створена сторінка «Академічна доброчесність» (http://ibhb.chnu.edu.ua/institut/ethics_commissions).

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

Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-orhanizatsiiu-osvitnoho-protsesu/>), за порушення академічної доброчесності (академічний плагіат, фальсифікацію, списування тощо) здобувачі ВО притягаються до таких видів академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання; повторне проходження відповідного ОК; позбавлення академічної стипендії; позбавлення наданих університетом пільг з оплати навчання; відрахування з університету. В ЧНУ працює комісія з академічної доброчесності, склад якої, принципи і методи діяльності, порядок прийняття нею рішень передбачені Положенням про постійну комісію з питань академічної доброчесності, правових засад діяльності та регламенту Вченої ради (<https://drive.google.com/file/d/1auN6M5FzyvaglVi3HW16No1TT1JjuD7q/view>). Комісія розглядає кожне порушення правил академічної доброчесності та приймає рішення. Компетенція її зводиться до підтвердження чи спростування факту порушення членом університетської спільноти правил академічної доброчесності. Формою роботи комісії є відкриті засідання, рішення приймаються простою більшістю присутніх. Рішення Комісії вручається особі, щодо якої воно виносилося та адміністрації університету для вжиття необхідних заходів і оприлюднюється на веб-сайті університету. Студент має право на апеляцію, яким може скористатися лише один раз. Випадків порушення академічної доброчесності здобувачами даної ОП не зафіксовано.

6. Людські ресурси

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

Конкурсний добір викладачів здійснюється згідно Положення про проведення конкурсу на заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-provedennia-konkursu-na-zamishchennia-vakantnykh-posad-naukovo-pedahohichnykh-pratsivnykiv/>.

На вакантні посади НПП обираються особи, які мають наукові ступені та/або вчені звання відповідно до профілю кафедри, а також фахові наукові та навчально-методичні доробки. Конкурсний відбір проводиться на засадах гласності, відкритості, об'єктивності, не упередженого відношення до кандидатів на відповідні посади. Конкурс на заміщення вакантних посад оголошує ректор, про що видається відповідний наказ. Оголошення про умови та терміни проведення конкурсу публікуються на офіційному сайті Університету. Кандидатури претендентів обговорюються на засіданні кафедри за їх присутності. Рівень професіоналізму НПП визначається відповідно до п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. Обрання на посади асистентів, викладачів, старших викладачів, доцентів проводиться таємним голосуванням на засіданні Вченої ради Інституту. Всі викладачі, які забезпечують провадження ОП мають базову вищу освіту, наукові ступені та/або вчені звання, сертифікати про проходження тренінгів, стажувань, курсів підвищення кваліфікації тощо. Під час конкурсного добору приймаються до уваги результати анкетування студентів щодо професійно-моральних якостей викладачів ОП.

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

ЧНУ укладені угоди про співпрацю та організацію взаємовідносин з регіональними підприємствами харчових виробництв: АТ Чернівецький хлібокомбінат, ТОВ „Лілак”, ТОВ «Саадег Україна», “Буковина Агро Трейд-2011”, Міні-пекарня ПП Чоботар В.І. та інші (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/praktichna-pidgotovka>). Спількування з провідними фахівцями галузі дозволяє оновити перелік навчальних дисциплін, звернути увагу на потреби ринку праці в регіоні (зустріч з гендиректором ТОВ „Дьолер Буковина” (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/novini/zustrich-z-robotodavtsem-tov-doler-bukovina>)). Здобувачі ВО в рамках фахової ознайомчої практики відвідують екскурсії, знайомляться з роботою підприємств та лабораторій, спілкуються з технологами. Згідно з угодами про співпрацю студенти ОП проходять технологічну практику на відповідних підприємствах. Роботодавці беруть участь у настановчих і підсумкових нарадах із практик (Директор ТОВ Саадег Україна Жаровський В.Я.), що враховується при організації освітнього процесу, у проведенні атестації здобувачів ВО (заступник гендиректора АТ Чернівецький хлібокомбінат Сандуляк В.Д.), обговоренні проблем організації навчання, вносять пропозиції до оновлення змісту ОП. З метою залучення роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу та пошуку потенційних партнерів в університеті традиційно проводиться Ярмарок вакансій.

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

Професіонали-практики та провідні фахівці галузі залучаються до підготовки здобувачів ВО, зокрема, вивчення окремих тем з ОК. Приклади зустрічей з професіоналами-практиками: лекція доктора Тарасова А. (Інститут Енології Вищої школи Гайзензхайм, Німеччина) на платформі BigBlueButton на тему: Хімія та винна галузь. Подібна зустріч проводилася раніше в очному форматі. Обговорювалися наукові напрями і проблеми галузі, економічні аспекти, застосування природних мінеральних сорбентів для освітлення вин тощо; онлайн лекція для здобувачів ВО даної ОП на тему „Натуральне сироваріння та розвиток локального продукту як важливі складові соціально-економічного життя нашого регіону” засновниці "Міриної майстерні сиру" та сімейної козиної ферми, пекаря та сировара Волощук М.П. Студенти ознайомилися з основними тенденціями натурального сироваріння в Україні та світі, поєднання старовинних рецептур із сучасним підходом до виробництва сиру. У рамках ОК14 проводилися лекції з технологом-броваром Корнічуком М., який ознайомив з технологіями крафтового пива та з представниками компанії «Vasara Coffee». З лекцією про технологію виготовлення хлібобулочних виробів виступав заступник ген. директора АТ “Чернівецький хлібокомбінат” Сандуляк В.Д. У межах ОК21 відбулася лекція начальника відділу метрології ДП “Буковинастандартметрологія” Суворова І.К. Інформація про всі заходи подана на сайті кафедри

(<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/novini>).

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

Сприяння професійному розвитку викладачів ОП – складова системи забезпечення якості освітньої діяльності. В період карантину ЧНУ один із перших перейшов на дистанційне навчання й провів для співробітників курси внутрішнього підвищення кваліфікації «Основи користування Moodle» (3 кред.), організував надання викладачам безоплатного доступу до платформи дистанційного навчання Coursera. Регулярно викладачами факультету іноземних мов проводяться курси підвищення рівня володіння іноземними мовами для співробітників ЧНУ. Всі викладачі ОП пройшли підвищення кваліфікації та стажування у провідних ЗВО України фахового спрямування. В 2021 р. – курси підвищення кваліфікації (6 кред.) в Інституті післядипломної освіти НУХТ; 2022 р пройшли тривале виробниче стажування (15 кред.) на харчових підприємствах та 2022 р. здобули освіту за ОКР “Магістр”, спеціальність 181 Харчові технології в Державному біотехнологічному університеті (м. Харків). ЧНУ увійшов у ТОП5 ЗВО України, які отримали найбільшу кількість проєктів з академічної мобільності в рамках Програми ЄС Еразмус+, доцент Кондрачук І.В. – індивідуальний грант на виконання досліджень у рамках програми EMERGE у Ягелонському університеті. Асистент кафедри Дійчук В.В. пройшов стажування у Сучавському університеті Ștefan cel Mare. Стажування та підвищення кваліфікації викладачів відображені в таблиці
<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/navchalna-robota-stazhuvannia-i-sertifikati-vikladachiv-kafedri>.

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

Критерієм якості освітньої діяльності викладачів ЧНУ є результати рейтингового оцінювання їх наукової та науково-педагогічної діяльності. Розроблено рейтингові анкети для асистентів, доцентів і професорів (<https://www.chnu.edu.ua/universitytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-reitynh-vykladachiv/>). Рейтингове оцінювання результатів праці, за творчі і трудові досягнення, використання у викладацькій та виховній діяльності сучасних методів – один з пунктів Колективного договору ЧНУ (<https://www.chnu.edu.ua/universitytet/normatyvni-dokumenty/kolektyvnyi-dohovor/>). З викладачами, які працюють у напрямку саморозвитку: прослухали спеціалізовані фахові курси, отримали сертифікати про знання іноземних мов, мають публікації в індексованих фахових виданнях, як правило, укладається контракт на більший термін. Викладачів Університету, які мають досягнення у науковій, навчально-методичній та інших видах діяльності відзначають преміями, грамотами, подяками, відзнаками (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/gramoti-i-podiaki>). Щорічно проводиться конкурс на кращі підручники, переможці отримують грошові винагороди для їх видання. У 2021 р. кращі молоді асистенти ЧНУ були нагороджені стипендіями в криптовалюті від компанії Orca finance (<https://www.chnu.edu.ua/novyny/>).

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?

Освітня діяльність з підготовки здобувачів даної ОП забезпечується матеріально-технічною базою ЧНУ, яка відповідає Ліцензійним вимогам провадження освітньої діяльності. ОП забезпечена ресурсами для досягнення цілей і програмних результатів навчання. Для виконання лабораторних і практичних робіт наявні спеціалізовані лабораторії: Харчових технологій, Процесів і апаратів, Експертизи та контролю якості харчової продукції, Технічної мікробіології та Біохімії тощо. Для забезпечення ПРН 12, ПРН 13 створені спеціалізовані лабораторії сучасного промислового обладнання (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/mtb>). Наукова бібліотека ЧНУ володіє фондом майже 3 млн екз. друкованих і електронних видань, надається вільний доступ до JSTOR Archive Journals, повних текстів видань Springer, колекцій EBSCO (<http://www.library.chnu.edu.ua/index.php?page=ua>). З огляду на специфіку ОП на кафедрі створено професійну бібліотеку (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/biblioteka-kafedri>). Здобувачі ОП мають можливість працювати в комп'ютерних класах Інституту під час підготовки індивідуальних завдань, курсових робіт, виконання кваліфікаційних робіт тощо. Заняття проводяться з використанням мультимедійних проекторів, працює WiFi. Для студентів є гуртожиток, їдальня, спортивний майданчик. ЧНУ забезпечує безоплатний доступ викладачів і здобувачів ВО до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, потрібних для навчання в межах ОП.

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?

Освітнє середовище в Університеті формується згідно Положення про організацію освітнього процесу (<https://www.chnu.edu.ua/universitytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-orhanizatsiiu-osvitnoho-protsesu/>). Згідно положення здобувачі ВО мають право на: безпечні і нешкідливі умови навчання, праці та побуту; трудову діяльність у позанавчальний час; безоплатне користування бібліотеками, інформаційними фондами, навчальною, науковою та спортивною базами Університету; користування виробничою, культурно-освітньою, побутовою, оздоровчою базами закладу ВО у порядку, передбаченому Статутом Університету; забезпечення гуртожитком на термін навчання у порядку, встановленому законодавством; участь в обговоренні та вирішенні питань удосконалення навчального процесу, науково-дослідної роботи, організації дозвілля, побуту, оздоровлення.

Взаємовідносини між викладачами та студентами будуються на основі взаємоповаги. Гарантом захисту прав студентів є студентське самоврядування. Згідно Статуту представники студентів – члени вчених рад Інституту та Університету. Регулярно відбуваються зустрічі директора/ректора зі студентським активом. Безпосередній контакт між адміністрацією і студентами забезпечується функціонуванням інституту кураторів, які співпрацюють зі студентами, допомагають порадами, передають життєві настанови. Соціологічна лабораторія ЧНУ періодично проводить опитування студентів стосовно потреб та інтересів студентства і рівня їх задоволеності організацією освітнього процесу у ЗВО.

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

Рівень безпечності освітнього середовища для життя і здоров'я здобувачів ВО регламентує Статут. ЗВО створює безпечні та нешкідливі умови навчання, праці та побуту. Студенти виконують вимоги з охорони праці, виробничої санітарії, протипожежної безпеки. Кожного семестру студенти проходять інструктаж з дотримання правил ТБ. В аудиторіях і лабораторіях підтримуються необхідні санітарні норми площі приміщень, освітлення, температурного режиму тощо. В корпусі функціонують запасні виходи. Проводяться навчання щодо заходів протипожежної безпеки та дій у випадках надзвичайних ситуацій для співробітників і студентів, акції „Тиждень здоров'я”, „Кидай палити!”. Одним із критеріїв оцінювання викладацького складу в анкетуванні студентів є педагогічний такт викладача, що безпосередньо впливає на психічне здоров'я здобувачів ВО. Право на захист від будь-яких форм експлуатації, фізичного та психічного насильства регламентоване у Правилах внутрішнього трудового розпорядку (<https://www.chnu.edu.ua/universitytet/normatyvni-dokumenty/pravyla-vnutrishnoho-trudovoho-rozporiadku/>) та Порядку реагування на випадки булінгу (цькування) <https://www.chnu.edu.ua/universitytet/normatyvni-dokumenty/poriadok-reahuvannia-na-vypadky-bulinhu-tskuvannia/>

Функціонує соціально-психологічний центр (http://www.chnu.edu.ua/index.php?page=ua/gum_osvita/040_sots_psykh_tsentr)

В умовах воєнного стану ЗВО забезпечує безпечність освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів ВО (наказ ректора №220 від 05.08.2022 р.).

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?

Університет забезпечує освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку здобувачів вищої освіти, що навчаються за ОП. Координатор здійснення зазначених вище підтримок – директорат Інституту, який надає централізовано всю необхідну інформацію з інших підрозділів Університету. Спілкування зі студентами відбувається через парламентарів академічних груп та кураторів або безпосередньо під час спілкування з викладачами та адміністрацією Інституту. Суттєву підтримку для здобувачів ВО надає профспілкорова організація студентів. Використовуються сучасні засоби комунікації: електронна пошта, спільноти у месенджерах і соціальних мережах. Контакти викладачів, кафедр, Інституту, інших підрозділів ЧНУ є у вільному доступі на офіційному сайті Університету. В Інституті ефективно діють механізми організаційної підтримки здобувачів. Наприклад, для спрощення отримання студентами необхідних довідок або інших документів запроваджено попередній запис. Термін очікування – 2 робочих дні, довідка видається з усіма необхідними підписами і печатками. Інформування студентів ОП з освітніх і поза освітніх питань відбувається за допомогою розміщення інформації на офіційних веб-сайтах ЧНУ, Інституту, сторінках кафедри, персональних сторінках викладачів, сторінках у соцмережах, інформаційних стендах. За запитом інформацію надають також працівники директорату Інституту, куратори, викладачі, лаборанти кафедр. Студенти ОП мають вільний доступ до інформації про ОП, документів, що її регламентують, навчально-методичних матеріалів освітніх компонентів ОП. Особливу соціальну підтримку отримують напівсироти, сироти та діти, позбавлені батьківського піклування, малозабезпечені, а також ті здобувачі, які мають дітей; студенти, які проживають у гірських районах, інваліди, студенти – діти учасників бойових дій. Здобувачі вищої освіти, які мають дітей, отримують подарунки від профспілки Університету на день Святого Миколая. Для студентів-сиріт та осіб, позбавлених батьківського піклування, організуються виплати, компенсації витрат на продукти харчування, канцтовари, одяг. Такі студенти звільняються від оплати за проживання в гуртожитку, їм виплачується щорічна матеріальна допомога. Студенти-пільговики державної форми навчання отримують соціальну стипендію. За даною ОП навчаються 5 студентів-пільговиків. Безпосередній контакт зі студентами, який дозволяє виявляти соціально незахищених та тих, хто потребує допомоги забезпечується функціонуванням в Університеті інституту кураторів. Більшість студентів задоволені рівнем освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки в Університеті, про що свідчать результати анкетування студентів, які навчаються за даною ОП (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/rezultati-anketuvannia>).

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)

Відповідно до Статуту ЗВО зобов'язаний створювати необхідні умови для здобуття ВО особам з особливими освітніми потребами. Згідно Положення про освітній процес (<https://www.chnu.edu.ua/universitytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-orhanizatsiiu-osvitnoho-protsesu/>) особи з особливими освітніми потребами мають право на безоплатне забезпечення інформацією для навчання у доступних форматах з використанням технологій, які враховують обмеження життєдіяльності, зумовлені станом здоров'я; на спеціальний навчально-реабілітаційний супровід та вільний доступ до інфраструктури закладу вищої освіти відповідно до медико-соціальних показань за наявності обмежень життєдіяльності, зумовлених станом здоров'я. Для таких осіб у Правилах прийому до ЧНУ у 2023 р. (<https://www.chnu.edu.ua/abituriientu/zahalna-informatsiia/prymalna-komisiia-chnu/>) прописані спеціальні

умови участі у конкурсному відборі на здобуття ВО, підлягають переведенню на вакантні місця державного замовлення. Такий випадок мав місце: Лису А. (I курс) перевели на місце державного замовлення в 2024 р. як пільговика (батько учасник бойових дій). Університет постійно поліпшує інфраструктуру для полегшення доступу таких осіб до навчальних, наукових приміщень. Для здобувачів з особливими потребами облаштовано окремий вхід у навчальний корпус Інституту. Функціонує дистанційна форма навчання та створено електронне наповнення всіх дисциплін у системі Moodle, створено акаунти кожного викладача для забезпечення комунікації.

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?

У Статуті ЧНУ відповідно до ст. 28-36 Закону України "Про запобігання корупції" та ст. 172-7 Кодексу України про адміністративні правопорушення задекларовано права учасників освітнього процесу на захист від будь-яких форм експлуатації, фізичного та психічного насильства, на оскарження дій органів управління ЗВО та їх посадових осіб, педагогічних і науково-педагогічних працівників. Обов'язками науково-педагогічних, педагогічних та наукових працівників є дотримуватися норм педагогічної етики, моралі, законів, інших нормативно-правових актів, поважати гідність осіб, які навчаються в Університеті, що сприяє запобіганню конфліктних ситуацій, зокрема й тих, які пов'язані з дискримінацією, сексуальними домаганнями, корупцією та оптимізації процедури їх вирішення. В Інституті проводиться систематичний моніторинг можливих корупційних проявів шляхом регулярного опитування студентів (анкета «Викладач очима студента»). Одне з питань «Чи доводилось Вам на сесії «віддячувати» викладачу за оцінку знань». За результатами останнього опитування, проведеного в Інституті «ні» відповіли 98,8 %, «так» відповіли 0 %, відмовилися відповідати на це питання 1,2 % (https://drive.google.com/file/d/1Sg1DK3dZhLennqeo_WGSmb3KupnvuafH/view). Регулюванням конфліктних ситуацій, які виникають у гуртожитку, в Інституті займається комісія з соціальних питань, до складу якої входять голова (заступник директора з питань проживання в гуртожитку); представники студентського самоврядування (голова студентського парламенту Інституту, голова студентської ради та голова профбюро або їх заступники); завідувач гуртожитку; студенти, які порушили правила проживання та ті, щодо яких було вчинене порушення; куратори академічних груп. Повноваження комісії прописані у Правилах внутрішнього розпорядку в гуртожитках. Усі конфліктні ситуації на випусковій кафедрі вирішуються на рівні кафедри, у разі необхідності – у директораті із залученням директора Інституту і заступника директора з виховної роботи та/або на вченій раді Інституту. У випадку не врегулювання конфліктної ситуації в межах Інституту, справа передається в комісію з питань етики ЧНУ. В Університеті є гаряча лінія з питань запобігання та протидії корупції. Аналіз результатів анонімного опитування студентів, які навчаються за даною ОП, засвідчив достатній рівень ознайомлення здобувачів з політикою та процедурами врегулювання конфліктних ситуацій (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/rezultati-anketuvannia>). За час діяльності даної ОП не виникало потреб розгляду скарг, пов'язаних з корупцією, дискримінацією та сексуальними домаганнями.

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП в ЧНУ регулюються: - Положенням про розроблення та реалізацію освітніх програм (<https://www.chnu.edu.ua/universitytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-rozroblennia-ta-realizatsiiu-osvitnikh-prohram/>); - Положенням про порядок проведення внутрішнього моніторингу якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (<https://www.chnu.edu.ua/universitytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-poriadok-provedennia-vnutrishnoho-monitorynhu-iakosti-osvitnoi-diialnosti-ta-iakosti-vyshchoi-osvity/>); - Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (<https://www.chnu.edu.ua/universitytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-systemu-vnutrishnoho-zabezpechennia-iakosti-osvitnoi-diialnosti-ta-iakosti-vyshchoi-osvity/>)
Всі положення знаходяться у відкритому доступі на сайті університету (<https://www.chnu.edu.ua/universitytet/normatyvni-dokumenty/>).

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

Систематичний перегляд та удосконалення ОП у ЧНУ організовує керівник проектної групи з метою забезпечення належного рівня освітніх послуг і створення сприятливого й ефективного освітнього середовища для студентів. ОП удосконалюється робочими групами із залученням студентів і стейкхолдерів. У процесі реалізації ОП під час діалогу з науково-педагогічними працівниками, здобувачами ВО, випускниками, роботодавцями виникає необхідність внесення змін до окремих її освітніх компонентів. Ступінь оновлення ОП визначається мірою задоволеності здобувачів вищої освіти (визначається за результатами анкетування), рівнем їх працевлаштування на момент випуску, участю у міжнародних програмах академічної мобільності, рейтингом за оцінками роботодавців тощо. Оновлені ОП узгоджуються з представниками студентського самоврядування, завідувачем випускової кафедри, навчальним відділом Університету, затверджуються Вченою радою Університету та вводяться в дію наказом ректора. Крім того, оновлені ОП – складова компонента внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності ЗВО, які щорічно оприлюднюються на офіційному сайті Університету.

Зміни, внесені до ОП за результатами останнього перегляду та чим вони були обґрунтовані, подані на сайті кафедри хімії та експертизи харчової продукції у рубриці навчальна робота – історія змін до ОПП за посиланням <http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/zmini-do-op>.

Враховуючи зауваження ЕГ та ГЕР при проходженні акредитації (лютий 2021 р.), внесено низку відповідних змін до ОП (затверджено Вченою радою ЧНУ протокол №7 від 30.06.2021 р., введено в дію наказом №254 від 06.07.2021 р.), зокрема для забезпечення ФК5, ФК7, ФК9, ПРН7, ПРН12, ПРН13 введено дисципліни ОК25 Моніторинг виробничих процесів, ОК11 Модернізація технологічних процесів харчових виробництв, ОК28 Автоматизація виробничих процесів. За пропозицією стейкхолдерів (роботодавців) для забезпечення ПРН24, ПРН25 введено ОК29 Економіка та управління харчових виробництв. Конкретні зміни внесені при оновленні ОП зазначені у відповідних таблицях пропозицій та результатів внесення змін <http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/zmini-do-op>.

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 ВО випускової кафедри активно долучаються до процесу перегляду ОП та процедур забезпечення її якості через висловлювання рекомендацій щодо вдосконалення обов'язкових та вибіркових ОК. Спочатку куратори академічних груп доносять інформацію про важливість думки здобувача ВО щодо вибору ОК та їх вагомий вплив на подальше навчання та його якість. Потім лектори проводять усне опитування в групах і з'ясовують, які ОК студенти хотіли б обрати. Врахування думки здобувачів ВО здійснюється членами проектною групи та узгодження з пропозиціями викладачів і роботодавців. У результаті такої співпраці ОП адаптується для забезпечення її відповідності сучасним вимогам. За пропозицією здобувачів ВО відбулася семестрова взаємозаміна практик (Хіміко-аналітична перенесена з 4-го семестру на 2-й семестр, а Фахова ознайомча – з 2-го на 4-й семестр). Робоча група за пропозицією студентського активу вилучила вибірковий ОК Біологія клітини / Загальна цитологія з виміром з кредити, які додано на ОК10. За пропозицією здобувачів ВО, під час чергового перегляду ОП, до вибіркових дисциплін введено ПБК29.

У ЧНУ центром ЗЯВО здійснюються опитування студентів щодо поліпшення організації освітнього процесу та забезпечення його якості (https://drive.google.com/file/d/1trdqr4IvTsbsRrXu9FlrBoSO_-8cSz6/view). Студентський колектив представлений також у керівних органах Інституту та Університету, зокрема Вченій раді, яка розглядає і затверджує ОП.

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

Провідною технологією навчання здобувачів ВО в ЧНУ є студентоцентроване навчання, що передбачає спрямованість освітнього процесу на набуття компетентностей, активне включення студентів в освітню діяльність на засадах рівноправних партнерських стосунків, з метою розвитку їх здатності до критичного мислення, особистісно-професійного саморозвитку. Одним з індикаторів студентоцентрованого навчання є залучення студентів до розроблення, механізмів затвердження та моніторингу освітніх програм. Представники студентського самоврядування входять до складу методичної та вченої ради Інституту й мають можливість донести до членів ради побажання щодо покращення якості освіти, а також безпосередньо брати участь в обговоренні та прийнятті відповідних рішень. Регулярно представники студентського активу запрошуються на засідання кафедри, які вносять пропозиції щодо поліпшення змісту та якості ОП (коригується перелік вибіркових дисциплін, змінюється кредитний вимір лекційних, практичних та лабораторних годин тощо). За словами опитаних студентів студентське самоврядування виступає ініціатором багатьох заходів, зокрема це стосується і перегляду освітніх програм, змісту освітніх компонентів (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/rezultati-anketuvannia>).

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

З багатьма регіональними підприємствами харчових виробництв, зокрема АТ "Чернівецький хлібокомбінат", ТОВ Дьолер Буковина, ПРАТ "Буковинапродукт", Міні-пекарня ПП Чоботар В.І., ТОВ "ЛІЛАК", ТОВ „Буковина Агро Трейд-2011" та іншими укладені договори про співпрацю. Оскільки ОП є у відкритому доступі, то роботодавці ознайомлені з нею і можуть вносити конструктивні пропозиції. За підсумками технологічної практики керівники від виробництва оцінюють підготовку студентів і висловлюють обґрунтовані пропозиції щодо поліпшення ОП. Заступник директора АТ "Чернівецький хлібокомбінат" Сандуляк В.Д. часто очолює екзаменаційну комісію спеціальності «Харчові технології» і за підсумками її засідань також висловлює пропозиції щодо поліпшення ОП. Роботодавці, як правило, особливу увагу звертають на посилення практичної складової ОП. Жаровський В.Я. (директор ТОВ "Саадет Україна") запропонував ввести додаткові освітні компоненти що стосуються нормативно-правових основ безпеки харчової продукції. В результаті в останній редакції ОП введено ОК13. Сандуляк В.Д. запропонував ввести в ОП освітній компонент економічного спрямування. В останню редакцію ОП введено ОК29. Низка пропозицій вноситься роботодавцями під час проведення тематичних лекцій, зустрічей, проходження студентами практик на їхніх підприємствах.

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

В Інституті існує практика збирання інформації щодо працевлаштування випускників. Збір цієї інформації здійснюється опитуванням випускників, контактів з керівництвом харчових підприємств. В угодах про співробітництво між ЧНУ та підприємствами харчової промисловості одним із зобов'язань останніх зазначено

«працевлаштування на базі підприємств (за наявності вільних робочих місць) випускників». Низка здобувачів ВО працевлаштовуються ще під час навчання. Опитування показує, що незначна частка випускників змінює місце роботи після завершення навчання. Випускники ОП успішно працюють на харчових підприємствах, до прикладу, Мойсюра Леся (Міні-пекарня ПП Чоботар В.І.), Чобану Марина, Чепурняк Михайло (АТ Чернівецький хлібокомбінат), Редін Віта (ТОВ Дьолер Буковина), Ластівка Владислав (ТОВ Буковина Агро Трейд-2011). Деякі випускники продовжили навчання за спеціальністю 181 Харчові технології на другому (магістерському) рівні ВО в інших вузах (Лисяк Марія, Шиманська Юлія, Макаренко Анна – Національний університет «Львівська політехніка», Тарабузан Євген, Тарабузан Назар та Сенічак Микола в Чернівецькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ, Ллюк Джоанна – НУХТ).

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?

Порядок здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості ОП в ЧНУ регламентовано Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-systemu-vnutrishnoho-zabezpechennia-iaкости-osvitnoi-diialnosti-ta-iaкости-vyshchoi-osvity/>). Порядок моніторингу та удосконалення ОП в університеті деталізований Положенням про розроблення та реалізацію освітніх програм Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-systemu-vnutrishnoho-zabezpechennia-iaкости-osvitnoi-diialnosti-ta-iaкости-vyshchoi-osvity/>). Моніторинг та удосконалення освітніх програм Університету в процесі їх реалізації включають визначення: змісту освітніх програм за результатами останніх досліджень у відповідній галузі знань з метою забезпечення їх відповідності сучасним вимогам; змін потреб суспільства; очікувань, потреб та ступеня задоволення студентів стосовно ОП. У ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості виявлені та скориговані недоліки ОП:

- для покращення якості освітнього процесу створено та оснащено нову спеціалізовану лабораторію для вивчення сучасного промислового обладнання за безпосередньої підтримки ЧНУ;
- на прохання студентів, підкріплене результатами опитування “Викладач очима студентів”, проведено заміну викладача англійської мови у одній з груп даної ОП;
- для поліпшення доступу до науково-методичних публікацій в Університеті оновлено репозитарій. Для полегшення роботи з репозитарієм для викладачів і студентів проведено низку вебінарів;
- у ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості за час реалізації ОП серед НПП були відсутні особи з базовою вищою освітою або науковим ступенем за спеціальністю 181 Харчові технології. Викладачі кафедри, члени групи забезпечення даної ОП отримали дипломи магістрів за спеціальністю 181 Харчові технології (2021-2022) Державного біотехнологічного університету (м. Харків);
- у зв'язку з недостатнім рівнем результатів ЕВІ з іноземної мови випускниками даної ОП, центр забезпечення якості вищої освіти організував проведення моніторингу якості викладання іноземних мов в Університеті із залученням викладачів відповідних ОП (від даної ОП – доц. Сачко А.В.). Прийнято рішення посилити рівень викладання іноземної мови на всіх ОП та організовано безкоштовні курси для студентів 4 курсу.

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?

В Університеті розроблено процедури реагування на зауваження і пропозиції, які виникають в результаті роботи акредитаційних комісій з ОП різних спеціальностей. Висновки цих комісій розглядають і аналізують на засіданнях Вчених і методичних рад університету і його підрозділів. Приймаються відповідні заходи щодо їх усунення. За результатами акредитації спеціальності 181 Харчові технології за першим (бакалаврським) рівнем від 05.04.2021 р. справа № 0216/АС-21 зроблено низку зауважень до ОП (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/zmini-do-op>). Зокрема:

1. Враховуючи зауваження ЕГ “ОК у сукупності не призводять до досягнення всіх цілей та програмних результатів навчання, зміст освітньої програми не в повній мірі відповідає предметній області спеціальності 181 – Харчові технології і рекомендовано ввести в ОП ОК, які в достатній мірі формують ФК7 з ПРН13, ФК9 з ПРН12, ФК13 з ПРН15”. Всі зауваження враховані: введено ОК25, ОК11 та ОК16; із матриці відповідності ОК виведено ті, які не мають відношення до заявлених фахових компетентностей.
 2. Удосконалено вибірку частину у відповідності до діючого «Положення про порядок реалізації студентами ЧНУ ім. Ю. Федьковича права на вибір навчальних дисциплін». Сформовано загально кафедральний каталог вибірових освітніх компонентів, з якого вилучено ті, які дублювали одна одну і несли безальтернативний характер.
 3. Враховуючи зауваження ЕГ та ГЕР щодо відсутності серед НПП кафедри на момент останньої акредитації осіб з базовою вищою освітою за ступенями «бакалавр», «магістр», науковими ступенями за спеціальністю 181 Харчові технології, 6 викладачів даної ОП здобули вищу освіту за ОКР Магістр за спеціальністю 181 Харчові технології у Державному біотехнологічному університеті (м. Харків, 2022 р.). Всі викладачі кафедри пройшли довготермінове стажування (більше 6 міс.) на підприємствах харчової промисловості.
 4. Пропозиції ЕГ та ГЕР щодо підкріплення і забезпечення ПРН12, ПРН13 та посилення матеріально-технічного забезпечення ОП, що відповідає за модернізацію технологічних процесів, враховані. Удосконалена навчальна лабораторія “Процесів та апаратів харчових виробництв” та створена нова лабораторія модернізації сучасного промислового обладнання.
- З метою удосконалення даної ОП враховувалися зауваження, зроблені під час акредитацій інших ОП, зокрема ОП “Біологія”, “Хімія” тощо.

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

Політика Університету щодо забезпечення якості освітньої діяльності та вищої освіти реалізується через внутрішні процеси забезпечення якості із залученням всіх учасників академічної спільноти. Вона передбачає: перегляд змісту та внесення змін до ОП, участь викладачів у програмах моніторингу якості викладання навчальних дисциплін ОП; практичну реалізацію інноваційних педагогічних і віртуальних технологій в освітньому процесі (вебінари, онлайн інструкції, курси для опанування Moodle та університетського репозитарію Archer); культивування академічної доброчесності та свободи (комісія з академічної доброчесності, семінари із запрошеними спікерами); запобігання нетолерантності чи дискримінації щодо студентів і працівників (Центр психологічної підтримки для членів академічної спільноти). Студенти приймають участь в обговоренні питань, пов'язаних зі структурою та змістом даної ОП. Представники студентського активу є членами Вчених рад Інституту й Університету, беруть участь у їх засіданнях, виступають з пропозиціями щодо процедур внутрішнього забезпечення якості різних ОП. В ЧНУ функціонує Центр забезпечення якості вищої освіти та організації освітнього процесу, основні напрями діяльності якого полягають у аналізі змісту освітніх програм; забезпечення якості організації навчального процесу; проведення форм контролю; впровадження новітніх інформаційних технологій тощо. В Інституті забезпечення якості ОП контролюється випусковими кафедрами, методичною радою, адміністрацією Інституту.

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

Організаційна структура системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти та розподіл повноважень зазначені у Положенні про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти (<https://www.chnu.edu.ua/universitytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-systemu-vnutrishnoho-zabezpechennia-iakosti-osvitnoi-diialnosti-ta-iakosti-vyshchoi-osvity/>). Вона передбачає п'ять інституційних рівнів функціонування, між якими розподіляються повноваження і обов'язки. Перший рівень – здобувачі вищої освіти; другий – випускові кафедри (гарант ОП, проектні групи, академічна спільнота). На цьому рівні здійснюється безпосередня реалізація ОП і проводиться поточний моніторинг щодо якості їх змісту й впровадження. Третій – рівень Інституту (директор, заступники, вчена рада, методична рада Інституту, органи студентського самоврядування). Четвертий – структурні підрозділи ЧНУ, що відповідають за реалізацію заходів із забезпечення якості освітньої діяльності, дорадчі та консультативні органи (ректорат, Вчена рада, комісії Вченої ради). Останній – Наглядова Рада, Ректор, Вчена рада. На цьому рівні здійснюється прийняття загальноуніверситетських рішень щодо формування стратегії і політики забезпечення якості, затвердження і закриття освітніх програм, затвердження внутрішньої нормативно-правової документації тощо. Розподіл повноважень викладено у Розділі 2 цього Положення.

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?

Правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу в ЧНУ наведені у Статуті університету (Розд. 3. Правосу́б'єктність Університету. Розд. 7. Права й обов'язки науково-педагогічних, наукових, педагогічних та інших працівників, а також осіб, які навчаються в Університеті). (<https://www.chnu.edu.ua/universitytet/normatyvni-dokumenty/statut/>), Колективному договорі ЧНУ (<https://www.chnu.edu.ua/universitytet/normatyvni-dokumenty/kolektyvnyi-dohovir/>). Вони визначені та конкретизовані відповідно до чинних нормативно-правових актів, які регламентують внутрішній розпорядок у навчальних закладах у Правилах внутрішнього трудового розпорядку ЧНУ (<https://www.chnu.edu.ua/universitytet/normatyvni-dokumenty/pravyala-vnutrishnoho-trudovoho-rozporiadku/>). Окремі аспекти прав та обов'язків регулюються в ЧНУ Положеннями: про організацію освітнього процесу; порядок навчання студентів за індивідуальним графіком; порядок реалізації студентами права на вільний вибір навчальних дисциплін; систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти та ін. Ці та інші документи є у вільному доступі. Всі документи для учасників освітнього процесу оприлюднені на офіційному сайті ЧНУ за посиланням: <https://www.chnu.edu.ua/universitytet/normatyvni-dokumenty/>. Всі матеріали опубліковано у збірнику нормативних документів ЧНУ (<https://drive.google.com/file/d/1oiZdkjt-oXmhqMaLm-3o6zRg4LRK3pEq/view>).

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://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/ogoloshennia/obgovorennia-proektu-op-tehnologichna-ekspertiza-bezpeka-harchovoyi-produktsiyi-ta-modernizatsiia-tehnologichnih-protsesiv>

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

ЧНУ своєчасно оприлюднює на своєму офіційному веб-сайті точну та достовірну інформацію про ОП (включаючи її цілі, очікувані результати навчання, компоненти тощо) в обсязі, достатньому для інформування всіх зацікавлених сторін. Дана ОП «Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів»

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони

- активна співпраця з роботодавцями, їх широке залучення до освітнього процесу, орієнтація ОП на потреби сучасного ринку праці, зокрема на регіональному рівні;
- публічність інформації про ОП, перебіг її реалізації, взаємодія із основними стейкхолдерами, яка забезпечується розміщенням у вільному доступі на сайті ЧНУ, сторінці кафедри; наявність дієвої системи моніторингу думки всіх стейкхолдерів, що реалізується періодичним (2 рази на рік) онлайн-анкетуванням; до складу проектної групи даної ОП входить представник роботодавців; забезпечено дотримання академічної доброчесності («Правила академічної доброчесності в ЧНУ ім. Ю. Федьковича») та «Етичного кодексу ЧНУ»;
- широкий перелік вибіркового компонентів та значна кількість баз практичної підготовки на підприємствах харчової промисловості в м. Чернівці та області. Зацікавленість стейкхолдерів (роботодавців, випускників, здобувачів ВО) у підвищенні якості ОП шляхом взаємодії з випусковою кафедрою та працевлаштування випускників;
- правила прийому до ЧНУ в 2023 р., в т.ч. і на ОП – чіткі, зрозумілі, не містять дискримінаційних положень та враховують її особливості. Діюче «Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність здобувачів ВО ЧНУ» дозволяє їм отримати визнання результатів навчання під час академічної мобільності, а діюче «Положення про взаємодію формальної та неформальної освіти, визнання результатів навчання (здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти, у системі формальної освіти) у ЧНУ» – визнання результатів навчання, отриманих під час неформальної освіти, що має практичне підтвердження;
- високий рівень задоволеності здобувачів формами та методами викладання на ОП, рівень залучення студентів до науково-дослідної роботи;
- проведення опитувань здобувачів щодо доступності, чіткості та зрозумілості контрольних заходів. Активна участь представників студентського самоврядування у забезпеченні об'єктивності оцінювання результатів навчання, чітко налагоджена робота популяризації та дотримання академічної доброчесності;
- професійний розвиток викладачів реалізується через співпрацю з науковими установами в Україні та закордоном і виконанням фахових наукових досліджень;
- роботодавці долучаються до співпраці з кафедрою в межах НДР кафедри;
- активна співпраця студентського парламенту та ЗВО; вільний доступ студентів до всіх примірників наукової літератури, з яких 222 тис. навчальних видань; наявність власної кафедральної професійної бібліотеки, спеціалізованих лабораторій із потужним обладнанням для проведення лабораторних занять та наукових досліджень.

Слабкі сторони:

- недостатня участь здобувачів ВО та науково-педагогічних працівників у програмах академічної мобільності та міжнародних проєктах;
- невисокий рівень залучення іноземних фахівців у рамках міжнародних програм обмінів до практичної підготовки студентів;
- відсутність програми подвійних дипломів за даною спеціальністю.

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

Враховуючи стратегічний план розвитку ЧНУ імені Юрія Федьковича на 2019-2026 роки <https://www.chnu.edu.ua/universitytet/normatyvni-dokumenty/strategichniy-plan-rozvytku-na-2019-2026-roky/>, найближчі перспективи розвитку ОП – всебічний розвиток особистості з метою забезпечення суспільного й економічного зростання нашої країни та створення умов для формування високоморальних, патріотичних, освічених особистостей, спроможних вносити істотний вклад у майбутнє України. Стратегічними напрямками ЧНУ є удосконалення навчального процесу для формування потрібних компетентностей у здобувача вищої освіти, які забезпечують високий рівень його конкурентоспроможності на ринку праці. Враховуючи тенденції розвитку ринку харчової галузі в Україні та Західному регіоні, відзначимо подальші перспективи підготовки бакалаврів на ОП "Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів":

1. Проведення роботи по усуненню слабких сторін.
2. Забезпечення здобувачам, які навчаються за даною ОП, можливість вибору освітніх компонентів варіативної складової з освітніх програм інших спеціальностей Університету.
3. Удосконалення ОП шляхом залучення до проведення лекцій та лабораторних робіт більшої кількості фахівців галузі.
4. Постійне удосконалення матеріально-технічної бази для забезпечення фахових дисциплін, зокрема наповнення навчальних лабораторій „Харчових технологій” та „Сучасного промислового обладнання”.
5. Створення внутрішньої системи підвищення кваліфікації шляхом тренінгів для викладачів щодо сучасних методів навчання.
6. Активізація роботи та розширення тематики студентського наукового гуртка.
7. Сприяння обміну студентами на основі двосторонніх угод між ЧНУ та закладами вищої освіти зарубіжних країн-партнерів, розширення можливостей міжнародного стажування для викладачів кафедри.
8. Розширення партнерських відносин зі спорідненими освітніми та науковими установами в галузі харчових

технологій.

9. Запровадження використання елементів дуальної форми навчання.

10. Подання наукового проекту НДР на конкурс науково-дослідних розробок МОН України, у тому числі спільних науково-дослідних проектів із закордонними ЗВО.

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: Петришин Роман Іванович

Дата: 10.04.2024 р.

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації	навчальна дисципліна	<i>OK 20 Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації.pdf</i>	x2rxCuI4Swn+JGxzn wT2f7qVH1MRbHoi RMcomjbtFwk=	Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізовані лабораторії кафедри хімії та експертизи харчової продукції: рефрактометр ручний MA-871 (0-85 Brix), люміноскоп Еней, кухонний комбайн BOSH MUZ4FW3, спектрофотометр OceanOptics USB-650, мікроскоп Мікромед, набір ареометрів, аналізатор Milkotester Master ECO, вага TBE-021-0,001, вага TBE-015-0,001, шафа сушильна СНОЛ, мікроскопи біноклярні, дистильатор, витяжна шафа, делвотести, лабораторний посуд, хімічні реактиви. Лабораторне обладнання компанії «ДонауЛаб Україна»: густиномір DMA, вологомір Precisa XM-60, рефрактометр Abbemat.
Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю	навчальна дисципліна	<i>OK 21 Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю.pdf</i>	v6Z32AbspmdxIPHo 2jesqH2vFCwUOZbU bltUoookgPQ=	Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізовані лабораторії кафедри хімії та експертизи харчової продукції: рН-метр рН-150МИ, електрод скляний комбінований ЭСК-10603, вага електронна Axis AD-3000, вага аналітична ВЛР-200Г, набір ареометрів, аналізатор Milkotester Master ECO, вага TBE-021-0,001, вага TBE-015-0,001, шафа сушильна СНОЛ, шафа витяжна, іономір I-160M, іонселективний електрод ЭЛИС-121NH4+, рефрактометр ручний MA-871 (0-85 Brix), лабораторний посуд, хімічні реактиви.
Процеси і апарати харчових виробництв	навчальна дисципліна	<i>OK 22 Процеси і апарати харчових виробництв.pdf</i>	YaNFfSOngDvtSoxw Vz7qfosMEwnEoMfJ 6hM8qN/IaoE=	Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізована лабораторія кафедри хімії та експертизи харчової продукції, в якій наявні установки для проведення гідромеханічних, теплообмінних, масообмінних (перегонка,

				екстракція, центрифугування) процесів з використанням як ручного, так і автоматичного керування. Контрольні показники ефективності проведення процесу проводять з використанням ультратермостатів, потенціостату ПИ-50-1, спектрофотометрів СФ-26 та СФ-46, фотоелектричних концентраційних колориметрів КФК 2, КФК 2МП, КФК 3; інтерферометра ЛІР2-УХЛ4, ротаційних віскозиметрів Реотест 2 з автоматичною реєстрацією результатів вимірів, рефрактометрів, лабораторного посуду.
Теплотехніка та електротехніка в харчових виробництвах	навчальна дисципліна	ОК 23 Теплотехніка та електротехніка в харчових виробництвах.pdf	3xdxZyXsSwwm7Nm3tMFSGynrFKktWu6+8nuYEL4YDo8=	Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle. Спеціалізовані лабораторії кафедр Навчально-наукового інституту фізико-технічних та комп'ютерних наук: генератор сигналів звукової частоти ГЗ 18; генератор звуковий ЗГ-10; джерело живлення стабілізоване ВІП-010; комп'ютер Atlon 3000; міст змінного струму Р-5021; міст одинарно-двійний Р-3006; магазин ємності Р-5000; магазин ємності Р-5025; магазин комплексної взаємної індукції Н-5017; мегаомметр Ф-4101; осцилограф С8-17; осцилограф С1-78; осцилограф СІ-1; осцилограф ОЕУ; робоче місце Електроніка; стабілізатор напруги постійного струму П-36; стабілізатор напруги сітки Б2-3; терморегулятор ПІТ-3Б; комплект обладнаного робочого місця викладача КІ-01; ультротермостат УТ-15; інтерактивний емулятор схем Multisim.
Екологічна безпека технологій у харчових виробництвах	навчальна дисципліна	ОК 24 Екологічна безпека технологій у харчових виробництвах.pdf	zzLVqzvTH+8PLTsBFBejSTnIgwquP6mTnHsFcLpZboA=	Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізовані лабораторії кафедри хімії та експертизи харчової продукції: колориметр фотоелектричний КФК-3, вага Axis AD-300, вага Axis AD-3000, вага аналітична ВІР-200Г, ваги ТВЕ-0,21-0,001, колориметр фотоелектричний КФК-3, рН-метри 150-МІ, дозатори піпеточні одно- і багатоканальні «Лайт», 10 мл, плитка електрична «Термія», муфельні печі СНОЛ, шафа сушільна СНОЛ, аквадистилятор, витяжна шафа, лабораторний посуд, хімічні реактиви.
Моніторинг	навчальна	ОК 25 Моніторинг	RC3LPDzuSLOTIr9J	Аудиторії ННІБХБ,

виробничих процесів	дисципліна	<i>виробничих процесів.pdf</i>	WUNxXVBNySSRnK /Wp82ntn8STOk=	мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізована лабораторія на кафедрі хімії та експертизи харчової продукції, обладнана для контролю параметрів проведення технологічних процесів, вага аналітична ВЛР-200Г, вага ТВЕ-0,21-0,001, вага Axis AD-200R, муфельна піч ШОЛ, сушильна шафа ШОЛ-58/350, спектрофотометри СФ-26 та СФ-46, фотоелектричні концентраційні колориметри КФК 2, КФК 2МП, КФК 3; інтерферометр ЛІР2-УХЛ4, лабораторний посуд.
Вступ до харчових технологій: практичні і теоретичні аспекти	навчальна дисципліна	<i>ОК 26 Вступ до ХТ практичні і теоретичні аспекти.pdf</i>	keJwj6Wy4M7lfBYS CPwtRzL64hjEF4Bki p7Nd67ZKz4=	Аудиторії ННІБХБ; мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle.
Наукові основи харчових технологій	навчальна дисципліна	<i>ОК 27 Наукові основи харчових технологій.pdf</i>	BzoEhPDKwzGb/DP SG9YrFuQA9hto7JO 5ss8RxeGLA5c=	Аудиторії ННІБХБ; мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізовані лабораторії ННІБХБ, спеціалізовані лабораторії кафедри хімії та експертизи харчової продукції: рефрактометр ручний МА-871 (0-85 Brix), рефрактометр ІРФ-454, мікроскопи бінокулярні, набір ареометрів, плитки електричні «Термія», витяжна шафа, муфельна піч ПМ-8, аквадистильатор, вага ТВЕ-0,15-0,001, дозатори піпеточні одно- і багатоканальні «Лайт», 10 мл, центрифуга лабораторна універсальна, вага ТВЕ-0,15-0,001, вага ТВЕ-021-0,001, вага Axis AD-200R, сушильна шафа ШОЛ-58/350, колбонагрівачі ЛНГ-500 та ЛНГ-250, мілкотестер Master Eco, люміноскоп Еней, кухонний комбайн BOSCH MUZ4FW3, делвотести, лабораторний посуд, хімічні реактиви. Лабораторне обладнання компанії «ДонауЛаб Україна»: густиномір DMA, вологомір Precisa XM-60, рефрактометр Abbemat, віскозиметр для визначення кінематичної в'язкості олії SVM, ротаційний віскозиметр Visco QC 300, капілярний віскозиметр Lovis, лазерний дифрактометр PSA.
Автоматизація виробничих процесів	навчальна дисципліна	<i>ОК 28 Автоматизація виробничих процесів.pdf</i>	NgRtOnsLt6LGERPAmJw82rcbAX6qQUtj 6/eksZoMKTI=	Спеціалізовані лабораторії на кафедрі комп'ютерних систем і мереж Навчально-наукового інституту фізико-технічних та комп'ютерних наук, комп'ютери в комп'ютерному класі №302, №302А з наступною

				<p>конфігурацією: Motherboard Asus Prime H310M-A R2.0; CPU Intel Pentium Gold G5400 (BX80684G5400) s1151 BOX; SSD Apacer AS350 Panther 240GB 2.5" SATAIII TLC (AP240GAS350-1); Memory HyperX DDR4-2400 8192MB PC4-19200 Fury Black (HX424C15FB2/8); Case GameMax ET-207 400 Bm; Keyboard Defender Element HB-520 PS/2 Black (45520); Mouse 2E MF107 USB Black (2E-MF107UB); Monitor 21.5" Philips.</p> <p>Програмне забезпечення: ліцензійні пакети Windows 10, MS Office Software 79P-05726 OfficeProPlus 2019 UKR OLP NL Acdmc Non-specific No Level (Word, Excel, Power Point, Access); відкриті пакети Linux, Ubuntu чи спеціалізовані інші пакети. Лабораторні спеціалізовані автоматизовані стенди-спектрофотометри СФ-26, ІКС-29, вимірвальне обладнання (цифрові осцилографи SIGLENT SDS1202X-E, генератори UNI-T UTG2025A, блоки живлення Masteram MR3005D), мікроконтролерні модулі Arduino uno/nano, Raspberry Pi 3B+ та інші в лабораторії № 302А, мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle.</p>
Економіка і управління харчових виробництв	навчальна дисципліна	OK 29 Економіка і управління харчових виробництв.pdf	ArejKwbodAtzgJnSk qsgu+wSUQpqrPRW 7RvQDhO1cQ=	Аудиторії ННІБХБ; мультимедієне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle.
Курсова робота	курслова робота (проект)	OK 30 Курсова робота.pdf	dn3cYazHu3U7Fuc8j WyxIdjKuy8OIZjXB ULGxdWUwec=	Спеціалізовані лабораторії ННІБХБ і кафедри хімії та експертизи харчової продукції: проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens, рефрактометр ручний MA-871 (0-85 Brix), мікроскопи бінокулярні, набір ареометрів, плитки електричні «Термія», витяжна шафа, муфельна піч ПМ-8, іонселективні електроди ЭЛИС-121NO3-, рН-метри рН-150МИ, аквадистиллятор, вага ТВЕ-0,15-0,001, мікроскоп Мікромед, дозатори піпеточні одно- і багатоканальні «Лайт», 10 мл, центрифуга лабораторна універсальна, вага ТВЕ-0,15-0,001, вага ТВЕ-021-0,001, вага Axis AD-200R, сушильна шафа СНОЛ-58/350, колбонагрівачі ЛНГ-500 та ЛНГ-250, кондуктометри/солеміри тестери SX650.U, мілкотестер Master Eco, люміноскоп Еней, кухонний комбайн BOSH MUZ4FW3, делвотести, лабораторний посуд, хімічні реактиви. <p>Лабораторне обладнання компанії «ДонауЛаб Україна»: густиномір DMA, вологомір Precisa XM-60, рефрактометр Abbemat, віскозиметр для визначення кінематичної</p>

				в'язкості олій SVM, ротаційний віскозиметр Visco QC 300, капілярний віскозиметр Lovis, лазерний дифрактометр PSA.
Хіміко-аналітична практика	практика	ОК 31 ХА практика.pdf	ym3TToauV2GYtoFlKO+5VOZEmyQq15PFLoL7h8wiqMw=	Спеціалізовані лабораторії кафедри хімії та експертизи харчової продукції.
Фахова ознайомча практика	практика	ОК 32 Фахова ознайомча практика.pdf	Mcp7TR4uk/HdJ7BV7u53mn/72b7jGSfhR8uF++Hmi88=	Харчові підприємства: АТ Чернівецький хлібокомбінат; ТОВ Дьолер Буковина; ПРАТ Буковинапродукт; Міні-пекарня ПП Чоботар В.І.; ТОВ ЛІЛАК; ТОВ Буковина Агро Трейд-2011; ТОВ Саадет Україна; ТОВ «Аполло» ТМ «Молочна Гора»; ТОВ «НІКА-НОВА»; Донау Лаб Україна.
Технологічна практика	практика	ОК 33 Технологічна практика.pdf	8oCndynIoX8rnAkrTN5idi/L2reSZVvri+bx1oFQfwY=	Харчові підприємства: АТ «Чернівецький хлібокомбінат»; ТОВ «Дьолер Буковина»; ТОВ «Буковина Агро Трейд-2011»; ТОВ «Саадет Україна»; Міні-пекарня ПП Чоботар В.І.; ТОВ «ЛІЛАК»; ПРАТ «Буковинапродукт».
Переддипломна практика	практика	ОК 34 Переддипломна практика.pdf	XwnXiwaQIJWLVwoOcTnS8h+AzBGt2Nvc/mxAYoorMUg=	Спеціалізовані лабораторії ННІБХБ та кафедри хімії та експертизи харчової продукції. Лабораторне обладнання компанії «ДонауЛаб Україна»: густиномір DMA, вологомір Precisa XM-60, рефрактометр Abbatat, віскозиметр для визначення кінематичної в'язкості олій SVM, ротаційний віскозиметр Visco QC 300, капілярний віскозиметр Lovis, лазерний дифрактометр PSA.
Інженерія безпеки та охорона праці	навчальна дисципліна	ОК 19 Інженерія безпеки та охорона праці.pdf	H9en1nZdOM91hbTiI+ZzgloszNoG7aK+ZbHmjnw2LW4=	Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; машини обчислювальні електронні, персональні "Delfics Intel Core G631, комп'ютер Intel Celeron CPU, системний блок Expert PC Basic, ліцензійне програмне забезпечення: Windows 7, Microsoft Office, для створення тестових завдань (Google форми, Assistent, Mytest).
Дипломна робота	підсумкова атестація	ОК 35 Дипломна робота.pdf	zmPKn1nHcxgq4jx/v+oDTIMsyamZCic17XtRNFcoEWM=	Спеціалізовані лабораторії ННІБХБ, кафедри хімії та експертизи харчової продукції, бази практик. Лабораторне обладнання компанії «ДонауЛаб Україна»: густиномір DMA, вологомір Precisa XM-60, рефрактометр Abbatat, віскозиметр для визначення кінематичної в'язкості олій SVM, ротаційний віскозиметр Visco QC 300, капілярний віскозиметр Lovis, лазерний дифрактометр PSA.
Науково-дослідна робота студентів	навчальна дисципліна	ОК 18 Науково-дослідна робота студентів.pdf	6yonlWiKpSPZnmolLfvuWDeo2fyXdaiWthzwR4g6xVc=	Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної

				<p>комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізовані лабораторії ННІБХБ, спеціалізовані лабораторії кафедри хімії та експертизи харчової продукції: рефрактометр ручний МА-871 (0-85 Brix), рефрактометр ІРФ-454, мікроскопи бінокулярні, набір ареометрів, плитки електричні «Термія», витяжна шафа, муфельна піч ПМ-8, аквадистильатор, вага ТВЕ-0,15-0,001, дозатори піпеточні одно- і багатоканальні «Лайт», 10 мл, центрифуга лабораторна універсальна, вага ТВЕ-0,15-0,001, вага ТВЕ-021-0,001, вага Axis AD-200R, сушильна шафа СНОЛ-58/350, колбонагрівач ЛНГ-500 та ЛНГ-250, мілкотестер Master Eco, люміноскоп Еней, кухонний комбайн BOSH MUZ4FW3, делвотести, лабораторний посуд, хімічні реактиви.</p> <p>Лабораторне обладнання компанії «ДонауЛаб Україна»: густиномір DMA, вологомір Precisa XM-60, рефрактометр Abbatat, віскозиметр для визначення кінематичної в'язкості олій SVM, ротаційний віскозиметр Visco QC 300, капілярний віскозиметр Lovis, лазерний дифрактометр PSA.</p>
Сучасні системи менеджменту харчових підприємств	навчальна дисципліна	ОК 16 Сучасні системи менедж. pdf	JmroxS9TvCsk+M7/XuKuhLoqxizHHVh8nGmcxHuuojA=	<p>Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Mitsubishi ES 200U, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізовані лабораторії кафедри хімії та експертизи харчової продукції: машини обчислювальні електронні, персональні "Delfics Intel Core G631, комп'ютер Intel Celeron CPU, системний блок Expert PC Basic, ліцензійне програмне забезпечення: Windows 7, Microsoft Office, для створення тестових завдань (Google форми, Assistent, Mytest).</p>
Актуальні питання історії та культури України	навчальна дисципліна	ОК 01 Актуальні питання історії та культури України.pdf	grgRDDdTGutJsQ9XHlvSbFrozW9twDHWxbd7kNvtOJM=	<p>Аудиторії Навчально-наукового інституту біології, хімії та біоресурсів (ННІБХБ); мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle.</p>
Українська мова (за професійним спрямуванням)	навчальна дисципліна	ОК 02 Українська мова (за професійним спрямуванням).pdf	PsnP5Gadum+yFytqjсMa8q03luc3M2aKH0Qy56wQcpE=	<p>Аудиторії ННІБХБ; мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle.</p>
Філософія	навчальна дисципліна	ОК 03 Філософія.pdf	2D9Zhkg2Idn5vIGMZQKkRbjbu9DAboyyFj2kSxxwQS8=	<p>Аудиторії ННІБХБ; мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite</p>

				Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle.
Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	навчальна дисципліна	ОК 04 Іноземна мова (за професійним спрямуванням).pdf	DJGO8IOCK2itVbs9Zs539WALswiDIcMVDoubuwoJ2I=	Аудиторії ННІБХБ; мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), дошка, мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle.
Вища математика	навчальна дисципліна	ОК 05 Вища математика.pdf	Ys6CTXRQMnaafjdw1PACvdTXpobMFkZAB02XTwOhRbk=	Аудиторії ННІБХБ; мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), дошка/флінчарт, калькулятори Gates BM – 1900T, комп'ютери – 10 шт. (комп'ютерний клас), програмне забезпечення (ліцензійне): Windows 7, Microsoft Office, для створення тестових завдань (Google форми, Assistant, Mytest), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle.
Фізика	навчальна дисципліна	ОК 06 Фізика.pdf	D5uFYrxgO8jefUBfM/O2tB7baaVKj/odwg yBKB8Zlpg=	Аудиторії ННІБХБ; мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle. Спеціалізовані лабораторії кафедр Навчально-наукового інституту фізико-технічних та комп'ютерних наук: установки для визначення модуля Юнга (прилад Лермантова), модуля зсуву, модуля кручення, моментів інерції тіл (трифілярний підвіс); вимірювання прогинів балки, двоопорних ферм; індикатори часового типу; вольтметри; амперметри; джерела живлення постійного струму.
Інформаційні та комунікаційні технології в галузі	навчальна дисципліна	ОК 07 Інформаційні та комунікаційні технології в галузі.pdf	gt7AtObgJc1D3cEqKYMEyhO5k+FKBoi/fadUzmGFz6s=	Аудиторія з мультимедійним забезпеченням (№ 326) і спеціалізовані лабораторії на кафедрі комп'ютерних систем та мереж Навчально-наукового інституту фізико-технічних та комп'ютерних наук (комп'ютерні класи № 302) з конфігурацією: Motherboard Asus Prime H310M-A R2.0; CPU Intel Pentium Gold G5400 (BX80684G5400) s1151 BOX; SSD Apacer AS350 Panther 240GB 2.5" SATAIII TLC (AP240GAS350-1); Memory HyperX DDR4-2400 8192MB PC4-19200 Fury Black (HX424C15FB2/8); Case GameMax ET-207 400 Вт; Keyboard Defender Element HB-520 PS/2 Black (45520); Mouse 2E MF107 USB Black (2E-MF107UB); Monitor 21.5" Philips. Програмне забезпечення: ліцензійні пакети Windows 10, MS Office Software 79P-05726 OfficeProPlus 2019 UKR OLP NL Acdmc Non-specific No Level (Word,

				<i>Excel, Power Point, Access); відкриті пакети Linux, Ubuntu чи спеціалізовані інші пакети; мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle.</i>
Біохімія	навчальна дисципліна	<i>OK 08 Біохімія.pdf</i>	SlPR3HLV1D/0BX1C aSmxDRRQStz+eJ5c pmOu8qIy6ZA=	<i>Аудиторії ННІБХБ; мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізовані лабораторії кафедри біохімії та біотехнології ННІБХБ: спектрофотометр Agilent Technologies Cary60 UV – Vis, водяна баня ВВ-10 MICROmed, стерилізатори ГПД-20, термостат водяний комбінований, центрифуга високошвидкісна рефрижераторна Biofuge Stratos, дозатори піпеточні ДП03-1-500-5000 одноканальні змінного об'єму, ваги ТВЕ-0,21-0,001, колориметри фотоелектричні КФК-3, рН-метри 150-МІ, витяжна шафа, лабораторний посуд, хімічні реактиви.</i>
Технічна мікробіологія	навчальна дисципліна	<i>OK 09 Технічна мікробіологія.pdf</i>	YchXCjrXiM+Nbxmx WXNnofPbymqas5p usWlNJRjfdY=	<i>Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens, мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізовані лабораторії на кафедрі біохімії та біотехнології ННІБХБ: мікроскопи бінокулярні MICROmed XS-2610 (14 шт.), ламінар-бокс, термостат ТВЗ-25, роторний шейкер ЛАБ-ПУ-01, прилад термостатуючий MICROmed ВВ-10, лабораторний посуд, хімічні реактиви</i>
Хімічні основи харчових технологій	навчальна дисципліна	<i>OK 10 Хімічні основи харчових технологій.pdf</i>	GFJKd3oJuyUVTLfA LGGKW6v29xhwNR NseVqHkimjzFk=	<i>Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens, мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізована лабораторія кафедри хімії та експертизи харчової продукції: рефрактометр ручний МА-871 (0-85 Brix), рефрактометр ІРФ-454, мікроскопи бінокулярні, набір ареометрів, плитки електричні «Термія», витяжна шафа, муфельна піч СНОЛ 7,2/1100, аквадистиллятор, вага ТВЕ-0,15-0,001, сушільна шафа СНОЛ-58/350, дозатори піпеточні одно- і багатоканальні «Лайт», 10 мл, центрифуга лабораторна універсальна, центрифуга лабораторна молочна, лабораторний посуд, хімічні реактиви. Лабораторне обладнання компанії «ДонауЛаб Україна»: густиномір DMA, вологомір Precisa XM-60, рефрактометр</i>

Модернізація технологічних процесів харчових виробництв	навчальна дисципліна	ОК 11 Модернізація технологічних процесів харчових виробництв.pdf	mqmsEpaJZuHux4D SP0hbS7ml+uBDoM OxwjUPhb6jEeI=	Abbemat. Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens, мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізована лабораторія кафедри хімії та експертизи харчової продукції, обладнана ротаційним випарником (Rotary evaporator), ультразвуковим гомогенізатором, екстракторами Соклета з автоматичним керуванням процесу, пристроями для перемішування, центрифугування з засобами контролю температури і часу проведення процесу, потенціостатом ПИ-50-1, спектрофотометрами СФ-26 та СФ-46, фотоелектричними концентраційними колориметрами КФК 2, КФК 2МП, КФК 3; інтерферометром ЛІР2-УХЛ4, ротаційними віскозиметрами Реотест 2 з автоматичною реєстрацією результатів вимірів, рефрактометрами, автоматичними дозаторами, хімічним посудом.
Харчова хімія	навчальна дисципліна	ОК 12 Харчова хімія.pdf	otbn5f7t1bmmyXNn OnBzfeS522qFVqm2 kwUBfoBeJ4U=	Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізовані лабораторії кафедри хімії та експертизи харчової продукції: центрифуга лабораторна універсальна, центрифуга лабораторна молочна, муфельні печі СНОЛ 7,2/1100, рефрактометр ручний МА-871 (0-85 Brix), колориметри фотоелектричні КФК-2, витяжна шафа, лабораторний посуд, хімічні реактиви. Лабораторне обладнання компанії «ДонауЛаб Україна»: густиномір DMA, вологомір Precisa XM-60, рефрактометр Abbemat, ротаційний віскозиметр Visco QC 300, капілярний віскозиметр Lovis
Теоретичні та законодавчі основи безпеки харчових продуктів	навчальна дисципліна	ОК 13 Теоретичні та законодавчі основи.pdf	LYXOkKjyByelYIOYtr pi3RuIImL5iCGO+6 aJU4ILggQ=	Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізовані лабораторії кафедри хімії та експертизи харчової продукції: рефрактометр ручний МА-871 (0-85 Brix), рефрактометр ІРФ-454, колориметр фотоелектричний КФК-3, люміноскоп Еней, вага Axis AD-300, вага Axis AD-3000, іономір І-

				<p>160М, іонселективні електроди ЭЛИС-121NO3-, рН-метри рН-150МИ, нітратомір мікропроцесорний МІКОН, витяжна шафа, сушільна шафа ШОЛ-58/350, дистильатор, лабораторний посуд, хімічні реактиви.</p> <p>Лабораторне обладнання компанії «ДонауЛаб Україна»: густиномір DMA, вологомір Precisa XM-60, рефрактометр Abbatat.</p>
Харчові технології	навчальна дисципліна	OK 14 Харчові технології.pdf	HGOMV/OlYpuJft52 bYSkEPKxvkiwLZOt gmKE3rc824=	<p>Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізовані лабораторії кафедри хімії та експертизи харчової продукції: люміноскоп Еней, іонселективні електроди ЭЛИС-121NO3-, рН-метри рН-150МИ, термостати, центрифуга лабораторна універсальна (молочна), сушільна шафа ШОЛ-58/350, мілкотестер MasterEco, колориметри фотоелектричні концентраційні КФК-2МФП УХЛ4.2, циліндричний ніж УОП, «ФЕРМЕР» – малогабаритний переносний прилад, призначений для експрес-визначення вологості зернових і олійних культур, кухонний комбайнBOSHMUZ4FW3, делвотести, сушільна шафа ШОЛ-58/350, автоклав «А16», кондуктометри/солемири тестер SX650.U, ваги Axis A-500 м/ДМ, ваги Axis A-250 м/ДМ, баня водяна лабораторна ВВ-20, кавомолка, піч електрична HAUSMARK, лабораторний посуд, хімічні реактиви.</p> <p>Лабораторне обладнання компанії «ДонауЛаб Україна»: густиномір DMA, вологомір Precisa XM-60, рефрактометр Abbatat, віскозиметр для визначення кінематичної в'язкості олій SVM, ротаційний віскозиметр Visco QC 300, капілярний віскозиметр Lovis, лазерний дифрактометр PSA.</p>
Методи контролю якості харчової продукції	навчальна дисципліна	OK 15 Методи контролю якості ХП.pdf	mkmsJWZSlyQSVak KdreooiySnodvTF/oj 7p8qSepnfl=	<p>Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізовані лабораторії кафедри хімії та експертизи харчової продукції: набір ареометрів, ваги Axis AD-200R, ваги Axis AD-300, ваги аналітичні ВЛР-200Г, циліндричний ніж УОП, мілкотестер Master ECO, люміноскоп Еней, колориметр фотоелектричний концентраційний КФК-2МФП УХЛ4.2, спектрофотометр</p>

				<p><i>Ocean Optics USB-650, рефрактометр ручний МА-871 (0-85 Brix), мікроскоп Мікромед, "ФЕРМЕР" – малогабаритний переносний прилад, призначений для експрес-визначення вологості зернових і олійних культур, сушильна шафа СНОЛ-58/350, витяжна шафа, муфельні печі СНОЛ, рН-метри рН-150МИ, пікнометри, лабораторний посуд, хімічні реактиви. Лабораторне обладнання компанії «ДонауЛаб Україна»: густиномір DMA, вологомір Precisa XM-60, рефрактометр Abbemat.</i></p>
Технологічна експертиза харчової продукції	навчальна дисципліна	ОК 17 Технологічна експертиза харчової продукції.pdf	UZR2xc5syzrkiF9oWpm7GePBRErtnWwzHyenbJ4oy2Y=	<p><i>Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізовані лабораторії кафедри хімії та експертизи харчової продукції: атомно-абсорбційний спектрофотометричний комплекс С-115М1-ПК-ГРАФІТ м/ДМ, нітратомір мікропроцесорний МІКОН, установка для деіонізації води, частотомір Ф 5041, вольтметр універсальний цифровий, колориметри фотоелектричні КФК-2, вага Axis AD-300, вага Axis AD-3000, рефрактометр ручний МА-871 (0-85 Brix), шафа сушильна СНОЛ, витяжна шафа, штативи універсальні ШУ-05, лабораторний посуд, хімічні реактиви. Лабораторне обладнання компанії «ДонауЛаб Україна»: густиномір DMA, вологомір Precisa XM-60, рефрактометр Abbemat, віскозиметр для визначення кінематичної в'язкості олії SVM, капілярний віскозиметр Lovis.</i></p>

* 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
148469	Радзіняк Тетяна Іванівна	асистент, Основне місце роботи	Філологічний факультет	Диплом спеціаліста, Чернівецький державний університет імені Ю. Федьковича, рік закінчення: 2000, спеціальність:	14	Філософія	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 3, 4, 12, 19. Підвищення кваліфікації: 1. Національний університет дистанційного навчання (UNED), м. Мадрид, Іспанія

030101
Філософія,
Диплом
кандидата наук
ДК 061840,
виданий
06.10.2010

25.04-27.06. 2022 р.
«Innovative Teaching
Methods in the Age of
Educational
Challenges»
Сертифікат виданий
27.06.2022 р. (180
годин /6 кредитів)
2. Тренінг для
підвищення
кваліфікації
викладачів
"Планування курсу і
розробка навчальних
подій як інструменти
запобігання порушень
академічної
добросовісності і
підвищення
академічної культури"
за сприяння
Американських Рад з
міжнародної освіти
(26-27.04.2018 р.).
Науково-методичні
роботи:
1. Radzyniak, T.,
Troitska, O.,
Sinelnikova, V.,
Matsko, V., Vorotniak,
L., Fedorova, O.,
(2022). Conceptual
Shifts in the Post-Non-
Classical Philosophical
Understanding of
Dialogue: Developing
Cultural-Educational
Space. Postmodern
Openings, 13(1),
pp.388-407., WoS
<https://doi.org/10.18662/2/po/13.1/403>
2. Radzyniak T.,
Ruptash O., Specificity
of Transdisciplinary
Research: From Global
to the Local Level.
Transformations and
Challenges in the
Global World / Ed. by
M. Marinov, V.
Milenkova and B.
Manov. 2022. Part III:
Dimensions of Social
Transformations. Chap.
1. P. 124-135.
<https://www.cambridge-scholars.com/resources/pdfs/978-1-5275-8922-3-sample.pdf>
3. Радзіняк Т.,
Рупташ О.
Комунікативна
раціональність
трансдисциплінарних
досліджень //
Науковий вісник
Чернівецького
національного
університету імені
Юрія Федьковича.
Серія: Філософія. Вип.
813. Чернівці:
Чернівецьк. нац. ун-т ім.
Ю.Федьковича, 2019.
С.26-32.
4. Радзіняк Т.,
Макаров З. Ідея
випадковості у
філософії та науці:
монографія. Чернівці:

							<p>Чернівецький нац. ун-т, 2018. 348 с.</p> <p>5. Radzyniak T. Makarov Z. First Scientific Revolution in Historical and Scientific Representations // Науковий вісник Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича. Серія: Філософія. Вип. 806. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2018. С. 14-23.</p> <p>6. Радзіняк Т. Хосе Ортега-і-Гасет про роль і місце науки в сучасній цивілізації // Хосе Ортега-і-Гасет: життя, історичний розум і ліберальна демократія: колективна монографія / заг. ред.: М.Марчук, Х. Боладо. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2017. 824с. С. 422-435. (Україна, Іспанія).</p> <p>7. Іонійська натурфілософія: навчальний посібник / Укладачі : М. Марчук, С. Мудра, Т. Радзіняк. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2015. 255 с. (з грифом ЧНУ). Дистанційний курс: https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=1253</p>
460204	Стахова Наталія Петрівна	доцент, Сумісництво	Економічний факультет	<p>Диплом бакалавра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2004, спеціальність: 0501 Економіка і підприємництва, Диплом магістра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2005, спеціальність: 050107 Економіка підприємства, Диплом кандидата наук ДК 000148, виданий 10.11.2011, Аттестат доцента 12/ДЦ 034522,</p>	18	Економіка і управління харчових виробництв	<p>Виконання Ліцензійних умов (пункт 38):</p> <p>Підвищення кваліфікації: 27.11.2017-15.12.2017 - Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» за темою «Новітні інноваційні технології у вищій школі" («Економіка, організація і планування виробництва», «Економіка підприємства», «Економічна теорія») (Свідоцтво ПК 01597997/01018-17) URL: https://drive.google.com/file/d/1RhsggcOlsDzNj80lLqmCP29LdmvtebV5/view?usp=sharing 26.02.2018-28.09.2018 - Національна академія педагогічних наук України ДВНЗ «Університет</p>

виданий
01.03.2013

менеджменту освіти»
Центральний інститут
післядипломної
педагогічної освіти за
темою
«Компетентісно
орієнтовані
інноваційні
педагогічні технології
в навчанні»
(Свідоцтво СП
35830447/2065-18)

URL:
<https://drive.google.com/file/d/1W29BjJEscgqTmIpnYO3QMrgumIyi3PqY/view?usp=sharing>

Стажування:
18.11.2021-17.12.2021 -
Чернівецька торгово-
промислова палата за
темою «Економіка
підприємства і
підприємництво»
(Довідка Вих.№125а
від 22.12.2021 р.)

URL:
<https://drive.google.com/file/d/1fd43F9HY2ABg-AkIEWXmcOyGT3K46hSF/view?usp=sharing>

12.11.2022 -
18.12.2022 -
Міжнародне
стажування за
програмою
підвищення
кваліфікації
«Фандрейзинг та
організація проектної
діяльності в закладах
освіти: європейський
досвід»
(Польща-Україна)
«FUNDRAISING AND
ORGANIZATION OF
PROJECT ACTIVITIES
IN EDUCATIONAL
ESTABLISHMENTS:
EUROPEAN
(Certificate number
SZFL-002259)

URL:
https://drive.google.com/file/d/1gw_YgLAD_e5de4rb7z_QBZoF_F2LJA_T/view?usp=sharing

https://drive.google.com/file/d/1ZHmCGa15A7eddMoE7aYgw_ocZZ3Ik5Sh/view?usp=sharing

<https://drive.google.com/file/d/1dGzSUN-Kc37uqyl-oHsL5k-YPSLaoqfA/view?usp=sharing>

Основні публікації за
напрямом:
1. Natalia Stakhova
Liubov Vodianka.
DEVELOPMENT OF
THE OUTPLACEMENT
SYSTEM AS AN
INNOVATIVE METHOD
OF HR
TECHNOLOGIES.

Scientific monograph edited by R. Bendaravičienė, K. Shaposhnykov Anti-crisis management: global trends and national peculiarities: Scientific monograph. Riga, Latvia: Baltija Publishing, 2022. P. 75-89, (0,6 авт. арк.) URL: https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/6643/%D0%9C%D0%BE%D0%BD%D0%BE_%D0%9F%D1%80%D0%B8%D1%87%D0%BE%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D0%BE%D1%80%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D1%96%D0%BD%D1%81%D1%82%D0%B8%D1%82%D1%83%D1%82_%D0%93%D0%A0%D0%A3%D0%94%D0%95%D0%9D%D0%AC_2022.pdf?sequence=1&isAllowed=y

2. N. Stakhova, L. Vodianka, L. Sybyrka. The economy in Ukraine: the essence, causes, ways of solvig. Science and Education a New Dimension. Humanities and Social Sciences. ISSUE: VII(33), P.7-10, (0,5 авт. арк.) URL: <https://seanewdim.com/wp-content/uploads/2021/04/The-economy-in-Ukraine-the-essence-causes-ways-of-solving-L.-Vodianka-N.-Stakhova-L.-Sybyrka.pdf>

3. Стахова Н.П., Гаватюк Л.С. Проблеми та чинники формування привабливого інвестиційного клімату України. Науково-практичний журнал «Інвестиції: практика та досвід», № 21/2022. С. 66-72 (0,3 авт. арк.) URL: https://archer.chnu.edu.ua/bitstream/handle/123456789/5610/Inv%2b21-2022_St10.pdf?sequence=1&isAllowed=y

4. Водянка Л.Д., Стахова Н.П. Цифровізація як сучасний фактор розвитку інтелектуального бізнесу. Електронний журнал "Ефективна економіка". 2023. № 7. (0,5 авт. арк.) URL: <https://archer.chnu.edu>

u.ua/bitstream/handle/123456789/7334/29Vodianka%2b_%d0%bf%do%b5%d1%87%do%bo%d1%82%d1%8c.pdf?sequence=1&isAllowed=y

5. Стахова Н., Водянка Л., Грунтковський В. Методичний інструментарій відбору та масштабування стартапів. Інвестиції: практика та досвід, 2024, #6

Участь у конференціях і семінарах (не більше 4-5):

1. 1. Стахова Н.П. Водянка Л.Д. Кускова В. Г. Фоглінська Н. Б. Тіньова економіка в Україні: сутність, причини, шляхи подолання. Збірник наукових праць. Економічні науки. 2019. Випуск 15.
2. Стахова Н.П. Розвиток системи аутплейсменту, як інноваційного методу HR технологій. Збірник тез доповідей Всеукраїнської науково-практичної конференції «Економіка, фінанси, облік і аудит: проблеми та перспективи». 2023. С.69-77. URL: https://drive.google.com/drive/folders/1LejInLL8Y16cFqaVZZomz_odTbSpLpS

Керівництво науковою роботою студентів:
Гоменюк Вікторія отримала диплом в Х Буковинському студентському фестивалі науки із науковою доповіддю на тему: «Вплив руйнівної війни на галузі економіки України», який проходив 20 жовтня 2022 року на базі Чернівецького торговельно-економічного інституту Державного торговельно-економічного університету (науковий керівник – Стахова Н.П.)
URL: <https://drive.google.com/file/d/1lSMjY2AM6dMSDvQ-yOPGs9aoAFuahShn/view?usp=sharing>

Наявність не менше

п`яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку фахових видань України:

1. N. Stakhova, L. Vodianka, L. Sybyrka. The economy in Ukraine: the essence, causes, ways of solvig. Science and Education a New Dimension. Humanities and Social Sciences. ISSUE: VII(33), P.7-10, (0,6 авт. арк.) URL: <https://seanewdim.com/wp-content/uploads/2021/04/The-economy-in-Ukraine-the-essence-causes-ways-of-solving-L.-Vodianka-N.-Stakhova-L.-Sybyrka.pdf>
2. Стахова Н.П., Гаватюк Л.С. Проблеми та чинники формування привабливого інвестиційного клімату України. Науково-практичний журнал «Інвестиції: практика та досвід», № 21/2022. С. 66-72 (0,3 авт. арк.) URL: https://archer.chnu.edu.ua/bitstream/handle/123456789/5610/Inv%2b21-2022_St10.pdf?sequence=1&isAllowed=y
3. Водянка Л.Д., Стахова Н.П. Цифровізація як сучасний фактор розвитку інтелектуального бізнесу. Електронний журнал "Ефективна економіка".2023. № 7. (0,5 авт. арк.) URL: https://archer.chnu.edu.ua/bitstream/handle/123456789/7334/29Vodianka%2b_%d0%bf%do%b5%d1%87%do%bo%d1%82%d1%8c.pdf?sequence=1&isAllowed=y
4. Natalia Stakhova Liubov Vodianka. DEVELOPMENT OF THE OUTPLACEMENT SYSTEM AS AN INNOATIVE METHOD OF HR TECHNOLOGIES. Scientific monograph edited by R. Bendaravičienė, K. Shaposhnykov ANTI-CRISIS MANAGEMENT: GLOBAL TRENDS AND NATIONAL PECULIARITIES 75-89,2022 (0,6 авт. арк.) URL:

https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/6643/%D0%9C%D0%BE%D0%BD%D0%BE_%D0%9F%D1%80%D0%B8%D1%87%D0%BE%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D0%BE%D1%80%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D1%96%D0%BD%D1%81%D1%82%D0%B8%D1%82%D1%83%D1%82_%D0%93%D0%A0%D0%A3%D0%94%D0%95%D0%9D%D0%A C_2022.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Стахова Н., Водянка Л., Грунтковський В. Методичний інструментарій відбору та масштабування стартапів. Інвестиції: практика та досвід, 2024, #6

Наявність виданого підручника чи навчального посібника або монографії:

1. Natalia Stakhova Liubov Vodianka. DEVELOPMENT OF THE OUTPLACEMENT SYSTEM AS AN INNOATIVE METHOD OF HR TECHNOLOGIES. Scientific monograph edited by R. Bendaravičienė, K. Shaposhnikov ANTI-CRISIS MANAGEMENT: GLOBAL TRENDS AND NATIONAL PECULIARITIES 75-89, 2022 (о,6 авт. арк.) URL:

https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/6643/%D0%9C%D0%BE%D0%BD%D0%BE_%D0%9F%D1%80%D0%B8%D1%87%D0%BE%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D0%BE%D1%80%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9%20%D1%96%D0%BD%D1%81%D1%82%D0%B8%D1%82%D1%83%D1%82_%D0%93%D0%A0%D0%A3%D0%94%D0%95%D0%9D%D0%A C_2022.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю:
Член Чернівецького регіонального відділення Спілки

						<p>економістів України з 2012 року по теперішній час (довідка від 01 березня 2024 р., №2) URL: https://drive.google.com/file/d/1CqP4iYqggumQwSduT6Vsw1RAsBhbkkFt/view?usp=sharing</p> <p>Наукове консультування: Наукове консультування Чернівецької ТПП з 18 вересня 2023 р. по теперішній час (Угода про співпрацю від 18.09.2023 р. видана президентом Чернівецької торгово-промислової палати В. Ляхович) URL: https://drive.google.com/file/d/1dKrPBjKaVDWa98KCwjPVzg9smX8oz_V9/view?usp=sharing https://drive.google.com/file/d/1TRKdFhj1n3joT9tPseeD8aXtST58QAhX/view?usp=sharing</p>	
187984	Воробець Георгій Іванович	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут фізико-технічних та комп'ютерних наук	Диплом спеціаліста, Чернівецьким державним університетом, рік закінчення: 1985, спеціальність: , Диплом кандидата наук ФМ 036390, виданий 18.10.1989, Атестат доцента ДЦ 003887, виданий 31.10.1996	30	Автоматизація виробничих процесів	<p>Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 9, 10, 11, 12, 13, 14. h-індекс в Scopus – 3 (14 ст.). https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=8581629600 Підвищення кваліфікації: 1. Міжнародне стажування 180 годин/6 кредитів, очна форма: University of Suceava (Romania) from 20.05.2021 to 30.06.2021. Certificate №07/30.06.2021. 2. З 27.09.2021 р. по 10.05.2022 р. інституційне (очне) підвищення кваліфікації у вигляді стажування на виробництві в компанії ТОВ Юкон-Софтваре (м. Чернівці) 660 годин / 22 кредити, довідка №13 від 10.05.2022 р. 3. Короткотермінове науково-педагогічне стажування за кордоном за проектом ERASMUS+ “dComFro” номер - 598236-EPP-1-2018-1-LT-EPPKA2-SVNE-SP, угода номер 2018-2470/001-001 2019р. в університетах: - Університет Вітовта Великого Каунес, Литва (VMU); -</p>

Педагогічний
університет Краків,
Польща (UP) -
Університет наук про
життя Прага, Чехія
(CULS)
Науково-методичні
роботи:
Автор більше 150
наукових праць, з них
14 індексовані в
міжнародних науково-
метричних базах
Scopus та/або Web of
Science та 10 Index
Copernicus.

1. Cyberphysical Model
and IoT Technologies
for Intelligent
Information Support
System of Agro-
Industrial Production /
H. Vorobets, M.
Trafenchuk // *Computer Systems And
Information
Technologies*. – 2021,
№2. – P.71–77.
2. Heorhii Vorobets.
Self-reconfigurable
Cryptographical
Coprocesor for Data
Streaming Encryption
in Tasks of Telemetry
and the Internet of
Things / H. Vorobets,
O. Vorobets, V.
Horditsa [et all.] // *Proceedings of the 9th
IEEE International
Conference on
Intelligent Data
Acquisition and
Advanced Computing
Systems: Technology
and Applications, 21-23
September, 2017,
(IDAACS`2017),
Bucharest, Romania,
2017. – P.1117–1120.*
<http://ieeexplore.ieee.org/document/8095259/>
DOI:
10.1109/IDAACS.2017.8
095259 (Scopus).
3. Features of Synthesis
and statistical
properties of a modified
stream encoder with
dynamic key correction
/ H. Vorobets, O.
Vorobets, V. Horditsa /
*Conf. Proceedings of
2018 IEEE. 9th
International
Conference on
Dependable Systems,
Services and
Technologies
DESSERT`2018
Ukraine, Kyiv, May 24-
27, 2018,
(DeSSerT`2018), Kyiv,
Ukraine, 2018. –
P.160–165.*
[http://dessert.ieee.org.
ua/wp-
content/uploads/2018/
05/DESSERT2018progr
am-final.pdf](http://dessert.ieee.org.ua/wp-content/uploads/2018/05/DESSERT2018program-final.pdf). (Scopus)
4. Комп'ютеризована

						система з реконфігурованою архітектурою для моніторингу параметрів довкілля / Г.І. Воробець, Р.Д. Гуржуй, М.А. Кузь // Восточно-Европейский журнал передовых технологий. – 2015, №2. – С. 55–59. file:///C:/Users/VGeorge/Downloads/Vejpte_2015_2(6)_11.pdf (Scopus). 5. Preparation of CdxMn1-xTe Crystal Surface by Laser Irradiation for Formation of Barrier Structures / V.M. Strebezhev, V.V. Strebezhev, I.M. Yuriychuk (...) G.I. Vorobets, P.M. Fochuk IEEE 39th International Conference on Electronics and Nanotechnology, ELNANO 2019. Conference Proceedings. – Kyiv, Ukraine, 16-19.04. 2019. – P.225–227. https://ieeexplore.ieee.org/document/8783834/metrics#metrics DOI: 10.1109/ELNANO.2019.8783834 6. Vorobets H.I. Internet of Things Technologies for Cyber Physical Systems: Practicum / H.I.Vorobets, V.S. Kharchenko, R.K. Kudermetov [et. all.] // Vorobets H. I. and Kharchenko V.S. (Eds.) – Ministry of Education and Science of Ukraine, Yuriy Fedkovych Chernivtsi National University, National Aerospace University “KhAI”, Zaporizhzhia National Technical University, 2019. – 172 p. https://www.dropbox.com/s/cp4i82nba00to2k/MC4_IoT%20Tech%20for%20CPS_web.pdf?dl=0	
125106	Кобаса Ігор Михайлович	В.о. завідувача кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецький орден Трудового Червоного Прапора державний університет, рік закінчення: 1979, спеціальність: 2018 хімія,	33	Наукові основи харчових технологій	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 8, 11, 12, 14, 15, 19. Індекс в Scopus – 9 (39 статей). ID: 6602360445. Підвищення кваліфікації: 1. Харківський державний університет харчування та

Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора наук ДД 005228, виданий 14.09.2006, Диплом кандидата наук ХМ 022226, виданий 31.10.1990, Атестат доцента ДЦ 003525, виданий 21.12.2001, Атестат професора ПР 005274, виданий 24.12.2007

торгівлі; кафедра хімії, мікробіології та гігієни харчування. 16.11.20 – 24.12.20 р. Довідка №8 від 24 грудня 2020 р. 2. . Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі НАССР». 24.05.2021 – 18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат № 4390/121 3. Довготривале стажування на підприємстві ТОВ «Буковина Агро Трейд-2011». 04.10.21 – 30.04.2022 р. Автор більше 300 наукових праць. Науково-методичні праці 1. Наукові основи харчових технологій: навчально-метод. посібник / укл. В.М. Федорів, І.М. Кобаса, С.Д. Борук. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2021. – 120 с. 2. Кобаса І.М. Природний мінерал базальтовий туф: склад, властивості та використання : монографія / І.М. Кобаса, В.В.Цимбалюк – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2016. – 200 с. (Рекомендовано Вченою радою ЧНУ). 3. Технологічна експертиза харчової продукції: навч.-метод. посібник / укл. В.М. Федорів, І.М. Кобаса, В.В. Дійчук. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. – 180 с. 4. Efficiency of apple juice clarification with using of nano-sized mineral oxides / A. Sachko, I. Kobasa, O. Moysyura, M. Vorobets // Ukr. Food Journal. – 2020. – Vol.9, №2. – P.36–372 (Web of Science). 5. Забезпечення та хімічний контроль якості харчових продуктів : навч. посіб. / Р.П. Влодарчик, І.М. Кобаса, М.М. Воробець, І.В. Кондратьєва, А.В.

Сачко. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2015. – 336 с. (Гриф МОН України).

6. Bazalt tufa as a bactericide filler for some packaging materials / I. Kobasa, M. Vorobets, L. Arsenieva // J. Food and Environment Safety of the Suceava University. Food Engineering. – 2018. – Vol.XVII, № 1. – P.81–86 (Index Copernicus).

7. Хімічний та мікробіологічний аналіз харчової продукції : навч. посібник / І.М. Кобаса, Л.М. Чебан, М.М. Воробець, В.Г. Юкало, М.Д. Кухтин – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2014. – 196 с. (Рекомендовано Вченою радою ЧНУ).

8. Патент на корисну модель UA 118501 U. Спосіб визначення вмісту жиру у твердих та плавлених сирах / М.М. Воробець, І.М. Кобаса, Г.І. Воробець, К.Я. Головата. – Опубл. 10.08.2017. Бюл. №15.

9. Roasting conditions and quality coffee: the empirically optimised process. Acta Innovations / N. Vakaryk, A. Sachko, O. Sema, I. Kobasa, S. Gubsky. 2023. №49. P.31–38. <https://doi.org/10.32933/ActaInnovations.49.3>. Scopus.

10. Phosphorus-containing compounds of alkaline-earth metals as prospective antimicrobial composites for packaging materials / I. Diichuk, V. Diichuk, D. Rotar, I. Kobasa // Food Quality and Safety. – 2023. – Vol.6 – Iss.2. – P.331–338. DOI: <https://doi.org/10.30721/fsab2023.v6.i2.295> (Scopus).

11. Воробець М. М., Євлаш В. В., Кобаса І. М., Кондрачук І. В. Формування якості хліба пшеничного з добавкою «клітковина гречана», Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: наукове фахове видання / ТДАТУ; гол. ред. д.т.н., проф. В. М.

83634	Воробець Марія Михайлівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	<p>Диплом спеціаліста, Чернівецький державний університет ім.Ю.Федьковича, рік закінчення: 1986, спеціальність: 2018 , Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 003967, виданий 19.01.2012, Атестат доцента ДЦ 038582, виданий 03.04.2014</p>	20	Вступ до харчових технологій: практичні і теоретичні аспекти	<p>Кюрчев. Запоріжжя : ТДАТУ, 2023. Вип. 23, т. 1. С. 207–218.</p> <p>Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 3, 4, 12, 15, 19. h-індекс в Scopus – 1.</p> <p>Підвищення кваліфікації:</p> <ol style="list-style-type: none"> Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького, кафедра технології молока і молочних продуктів 02.10.2019 – 01.11.2019, Наказ №173 від 02.10.2019р. Довідка № 79-25 від 04.11.2019 р. Сертифікат про виконання програми онлайн курсу «Основи користування Moodle» (3 кредити, 90 годин) від 04.04.2020.7SURX3ljlx . Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі НАССР». 24.05.2021 – 18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат № 4388/121. Довготривале стажування на підприємстві ТОВ «Саадет Україна». 04.10.21 – 30.04.2022 р. <p>Автор більше 120 наукових праць, серед яких 1 монографія. Науково-методичні праці</p> <ol style="list-style-type: none"> Харчові технології: особливості виготовлення й оцінка якості рослинних жирів та цукру : навч. посібник / укл. : Сачко А.В., Сема О.В., Воробець М.М. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2023. 172 с. (Рекомендовано вченою радою ЧНУ) Харчові технології: особливості виготовлення та оцінка якості м'ясо-молочної продукції : навч. посібник / укл. Сачко А.В., Сема О.В., Воробець М.М., Борук С.Д. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. – 96 с. (Рекомендовано Вченою радою ЧНУ)
-------	---------------------------	------------------------------	--	---	----	--	---

3. Кондрачук І.В.
Харчові технології:
технологія
консервування плодів
та овочів / укл.
Кондрачук І.В., Сема
О.В., Воробець М.М.,
Кобаса І.М.:
лабораторний
практикум. – Чернівці
: Чернівецький нац.
ун-т ім. Юрія
Федьковича, 2022. –
100 с.

4. Забезпечення та
хімічний контроль
якості харчових
продуктів : навч.
посіб. / Р.П.
Влодарчик, І.М.
Кобаса, М.М.
Воробець, І.В.
Кондратьєва, А.В.
Сачко. – Чернівці :
Чернівецький нац. ун-
т, 2015. – 336 с.(Гриф
МОН України).

5. Воробець М. М.,
Євлаш В. В., Кобаса І.
М., Кондрачук І. В.
Формування якості
хліба пшеничного з
добавкою «клітковина
гречана», Праці
Таврійського
державного
агротехнологічного
університету: наукове
фахове видання /
ТДАТУ; гол. ред.
д.т.н., проф. В. М.
Кюрчев. Запоріжжя :
ТДАТУ, 2023. Вип. 23,
т. 1. С. 207 – 218.

6. A. Makarenko, M.
Vorobets, I.
Kondrachuk, A. Sachko,
H.Vorobets. Influence
of the addition of
chamomile on the
content of tannins in
tea //Food and
Environment Safety,
Volume XXI, Issue 1 -
2022, pag. 33– 38.

7. Efficiency of apple
juice clarification with
using of nano-sized
mineral oxides / A.
Sachko, I. Kobasa, O.
Moisyura, M. Vorobets
// Ukr.Food Journal. –
2020. –Vol.9, Issue 2. –
P.361–372.

8. Bazalt tufa as a
bactericide filler for
some pascaging
materials / I.Kobasa,
M.Vorobets,
L.Arseniava // J.
Foodand Environment
Safety of the Suceava
University. Food
Engineering. – 2018. –
Vol. XVII, Issue 1. –
P.81–86

9. A. Makarenko, M.
Vorobets, I.
Kondrachuk, A. Sachko.
Influence of the
addition of chamomile

						<p>on the content of tannin in tea. The International Conference "Biotechnologies, Present and Perspectives". – Suceava, Romania. 8th Edition, 5th November 2021 – P.61.</p> <p>10. Патент на корисну модель UA 118501 U. Спосіб визначення вмісту жиру у твердих та плавлених сирах/ М.М. Воробець, І.М.Кобаса, Г.І. Воробець, К.Я. Головата. – Опубл. 10.08.2017. Бюл. №15.</p>	
19365	Борук Сергій Дмитрович	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	<p>Диплом спеціаліста, Чернівецьких державний університет, рік закінчення: 1987, спеціальність: хімія, Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора наук ДД 09081, виданий 15.10.2019, Диплом кандидата наук КН 009512, виданий 22.12.1995, Атестат доцента КН 009512, виданий 16.12.2016</p>	20	Моніторинг виробничих процесів	<p>Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 11, 12, 14, 15, 19. h-індекс в Scopus – 4 (18 статей). Підвищення кваліфікації</p> <p>1. Національний університет харчових технологій. Проїшов навчання за програмою «Харчові технології» обсягом 3 кредити ЄКТС. 28.10.2019 р. – 20.12.2019 р. Посвідчення №464/19.</p> <p>2. Основи користування MOODLE в обсязі 3 кредити (90 годин). 02.04.20.</p> <p>3. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі HACCP». 24.05.2021 – 18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат № 4387/121</p> <p>4. Довготривале стажування на підприємстві ПрАТ «Чернівецький олійно-жировий комбінат». 04.10.21 – 30.04.2022 р.</p> <p>Автор 250 наукових праць, серед яких статті і патенти. Науково-методичні праці:</p> <p>1. Моніторинг виробничих процесів : навчальний посібник / укл. Борук С.Д., Федорів В.М. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2022. – 127 с.</p> <p>2. Процеси і апарати харчової промисловості. – Ч.1. Гідромеханічні</p>

процеси / С.Д. Борук, В.М. Федорів. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2022. – 177 с.

3. Харчові технології: особливості виготовлення та оцінка якості м'ясо-молочної продукції : навч. посібник / укл. Сачко А.В., Сема О.В., Воробець М.М., Борук С.Д. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. – 96 с. (Рекомендовано вченою радою ЧНУ)

4. Фізико-хімічні основи екологічно безпечних технологій. Частина I: навчальний посібник/ Укл. Борук С.Д., Тевтуль Я.Ю. – Чернівці: Рута, 2007. – 84 с.

5. Фізико-хімічні основи екологічно безпечних технологій : метод. вказівки до лабор. робіт // Укл. Борук С.Д., Вінклер І.А., Водянка В.Р. – Чернівці : Рута, 2007. – 32 с.

6. O. Yegurnov, S. Boruk, I. Winkler, A. Stromenko, N. Troyanovska. New Technology for Efficient and Environment Friendly Treatment of Various Secondary Energy Resources // Inzynieria Mineralna – Journal of the Polish Mineral Engineering Society – 2016 – 1(37) – P. 69–74.

7. Cleaning the vegetable oil production wastewater with anthracite / S. Boruk, I. Winkler, V. Mishenchuk // J. of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University of Suceava, Romania. – 2021. – Vol. 20, Is. 2. – P.160–164 (Index Scopernicus).

8. Створення та властивості альтернативних палив на основі некондиційних та вторинних енергоресурсів (відходи енергогенеруючих, хімічних, харчових підприємств) / С.Д. Борук, О.І. Егурнов, А.С. Макаров. – Монографія. – Чернівці. – ЧНУ, 2021 – 284 с..

314976	Сема Оксана Василівна	асистент, Основне місце роботи	Навчально- науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2001, спеціальність: 0703 Хімія, Диплом магістра, Державний біотехнологіч ний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 051043, виданий 05.03.2019	13	Екологічна безпека технологій у харчових виробництвах	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 3, 4, 8, 12, 15, 19. Підвищення кваліфікації: 1. Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького, кафедра технології молока і молочних продуктів 16.11.2020 – 25.12.2020 (180 год). Наказ №227 від 17.11.2020 р. Довідка №76/16-2 від 29.12.2020 р. 2. Сертифікат про виконання програми онлайн курсу «Основи користування Moodle» (3 кредити, 90 годин; сертифікат від 04.04.2020. 7SURX3ljlx). 3. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі НАССР». 24.05.2021 – 18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат № 4388/121. 4. Довготривале стажування на підприємстві ТОВ «Саадед Україна». 04.10.21 – 30.04.2022 р. 5. Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач (Міністерство аграрної політики та продовольства України) – через платформу масових відкритих онлайн- курсів Prometheus (сертифікат від 27.05.2021). Науково-методичні праці: 1. Фахова ознайомча та технологічна практика: методичні рекомендації та допоміжні матеріали / укл.: О.В. Сема, А.В. Сачко. – Чернівці : Чернів. нац. ун-т імені Юрія Федьковича, 2022. – 32 с. 2. Харчові технології: особливості виготовлення та оцінка якості м'ясо- молочної продукції : навч. посібник / укл. А.В. Сачко, О.В. Сема,
--------	--------------------------	---	---	---	----	---	--

М.М. Воробець, С.Д. Борук. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т імені Юрія Федьковича, 2020. – 96 с. (Рекоменд. Вченою радою ЧНУ).

3. Інструментальні методи аналізу харчової продукції: навч.-метод. посібник / укл.: А.В. Сачко, В.В. Дійчук, М.М. Воробець, О.В. Сема. Чернівці : Чернівец. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. – 80 с.

4. Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю: методичні рекомендації до лабораторних робіт / уклад.: М.М. Воробець, О.В. Сема, А.В. Сачко. – Чернівці: Чернівец. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2021. – 32 с.

5. Органолептичний аналіз харчових продуктів: методичні рекомендації до лабораторних робіт / уклад.: М.М. Воробець, А.В. Сачко, О.В. Сема, С.Д. Борук. – Чернівці: Чернівец. нац. ун-т Ю. Федьковича, 2020. – 32 с.

6. Сема О.В., Сачко А.В., Вакарік Н.М. Вплив параметрів процесу обсмаження на фізико-хімічні показники кави // I Міжнародна наукова конференція "Теоретичні та експериментальні аспекти сучасної хімії та матеріалів, 20 травня 2022 р.

7. Сема О.В., Аксьонова О.Ф. Барбарис звичайний як джерело цінних біологічно активних речовин // Сталий ланцюг харчування та безпека крізь науку, знання та бізнес : тези доповідей Міжнародної науково-практичної конференції (м. Харків, 18 травня 2023). Харків: ДБТУ, 2023. С 134-135.

8. Vakaryk N., Sachko A., Sema O., Kobasa I., Gubsky S. Roasting conditions and quality coffee: the empirically optimised process. Acta Innovations. 2023. №49. P. 31–38.

							https://doi.org/10.32933/ActaInnovations.49.3 (Scopus).
25991	Фесів Ігор Васильович	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут фізико-технічних та комп'ютерних наук	<p>Диплом бакалавра, Чернівецький державний університет ім. Ю.Федьковича, рік закінчення: 1998, спеціальність: 070101 Фізика, Диплом магістра, Чернівецький державний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 1999, спеціальність: , Диплом кандидата наук ДК 065017, виданий 23.02.2011, Аттестат доцента 12ДЦ 041121, виданий 22.12.2014</p>	22	Теплотехніка та електротехніка в харчових виробництвах	<p>Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 11, 19. h -індекс в Scopus – 1 (6 статей). ID: 36682316500 https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=36682316500 Курси підвищення кваліфікації "Підвищення кваліфікації: 3 24 травня 2021 по 18 червня 2021 року проходив підвищення кваліфікації у «Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя» за програмою освітнього курсу «Наукові основи та програмно-апаратні засоби запровадження технологій електронного навчання в освітній процес з метрології, телекомунікації, електричної інженерії та поліграфії». Свідоцтво ПК № 05408102/001750-21. Науково-методичні праці: 1. Оствальдівське дозрівання нанодисперсних фаз в металевих сплавах (огляд) / Р.Д. Венгреневич, Б.В. Іванський, М.О. Стасик, С.В. Ярема, А.В. Москалюк, В.І. Кривецький, І.В. Фесів // Фізика і хімія твердого тіла. – 2019. – Т.20, №2. – С.101–119. 2. Algorithmic processing and image control of retinal pathologies / Ya. Penishkevich, S.Yermolenko, I. Mikirin, Ju. Galushko, I. Fesiv, O. Konovchuk // Fifteenth Int. Conf. on Correlation Optics, edited by Oleg V. Angelsky, Proc. of SPIE Vol. 12126, 121260O-10, 2021. doi:10.1117/12.2615511. 3. Forensic medical assessment of cerebral infarction, hemorrhagic hemorrhages of traumatic genesis and determination of the duration of their formation methods of spectral-selective laser-</p>

						<p>induced direct polarization-phase tomography / M.S. Garazdyuk, V.T. Bachinsky, Yu.A. Ushenko (...) I.V. Fesiv [et all.] // Fifteenth Int. Conf. on Correlation Optics, edited by Oleg V. Angelsky, Proc. of SPIE Vol.12126, 1212621-9, 2021. doi:10.1117/12.2616659</p> <p>4. Digital microscopic mapping of laser induced polarization ellipticity maps in differential diagnostics of preparations of benign and malignant prostate tumours / L. Trifonyuk, A. Strashkevich, S. Kozlov (...) I.V. Fesiv [et all.] // Fifteenth Int. Conf. on Correlation Optics, edited by Oleg V. Angelsky, Proc. of SPIE Vol. 12126, 1212627-8, 2021. doi:10.1117/12.2616835</p> <p>5. Laser-induced 3D Mueller-matrix microscopy method for forensic evaluation cerebral infarction, hemorrhagic hemorrhages of traumatic genesis / M.S. Garazdyuk, V.T. Bachinsky, L. Hulei (...) I.V. Fesiv [et all.] // Fifteenth Int. Conf. on Correlation Optics, edited by Oleg V. Angelsky, Proc. of SPIE Vol. 12126, 121262A-9, 2021. doi:10.1117/12.2616838</p> <p>6. Оптична діагностика випадкових об'єктів / П.П. Максимяк, І.В. Фесів : Навчальний посібник. – Чернівці, 2021. – 96 с.</p> <p>7. Конспект лекцій для самостійної роботи з навчальної дисципліни «Методи та засоби вимірювань» / І.В. Фесів, В.І. Кривецький. – Чернівці : Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, 2021. – 45 с.</p>	
19365	Борук Сергій Дмитрович	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецьких державний університет, рік закінчення: 1987, спеціальність: хімія, Диплом	20	Процеси і апарати харчових виробництв	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 11, 12, 14, 15, 19. h-індекс в Scopus – 4 (18 статей). Підвищення кваліфікації 1. Національний університет харчових

магістра,
Державний
біотехнологічн
ий університет,
рік закінчення:
2022,
спеціальність:
181 Харчові
технології,
Диплом
доктора наук
ДД 09081,
виданий
15.10.2019,
Диплом
кандидата наук
КН 009512,
виданий
22.12.1995,
Атестат
доцента КН
009512,
виданий
16.12.2016

технологій. Навчання
за програмою
«Харчові технології»
обсягом 3 кредити
ЄКТС.
28.10.2019 р. –
20.12.2019 р.
Посвідчення
№464/19.
Сертифікат
2. Основи
користування
MOODLE в обсязі 3
кредити (90 год).
02.04.20.
3. Інститут
післядипломної освіти
НУХТ. Тема:
«Управління якістю і
безпечністю харчових
продуктів на основі
НАССР». 24.05.2021 –
18.11.21 р. в обсязі 6
кредитів (180 год)
Сертифікат №
4387/121.
4. Довготривале
стажування на
підприємстві ПрАТ
«Чернівецький
олійно-жировий
комбінат».
04.10.21 – 30.04.2022
р.
Автор 250 наукових
праць, серед яких
статті і патенти.
Науково-методичні
праці:
1. Процеси і апарати
харчової
промисловості. – Ч.1.
Гідромеханічні
процеси / С.Д. Борук,
В.М. Федорів. –
Чернівці :
Чернівецький нац. ун-
т ім. Юрія
Федьковича, 2022. –
177 с.
2. Модернізація
технологічних
процесів харчових
виробництв:
навчальний посібник
/ укл. С.Д. Борук, В.М.
Федорів. – Чернівці :
Чернівецький нац. ун-
т ім. Юрія
Федьковича, 2022. –
112 с.
3. Інженерія безпеки
на підприємствах
харчової галузі:
навчальний посібник
/ укл. Борук С.Д. –
Чернівці :
Чернівецький нац. ун-
т ім. Юрія
Федьковича, 2020. –
96 с.
4. Наукові основи
харчових технологій:
навчально-метод.
посібник / укл. В.М.
Федорів, І.М. Кобаса,
С.Д. Борук. – Чернівці
: Чернівецький нац.
ун-т ім. Юрія
Федьковича, 2020. –
120 с.

						<p>5. Quinoa as a substitute for semolina: some aspects and problems of introduction / S. Boruk, I. Winkler, O. Romanovska, O. Gerych // Food and Environment Safety. J. of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University Suceava. – 2017. – Vol.XVI, Iss. 4. – P.196–201.</p> <p>6. Cleaning the vegetable oil production wastewater with anthracite / S. Boruk, I. Winkler, V. Mishenchuk // J. of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University of Suceava, Romania. – 2021. – Vol. 20, Is. 2. – P.160–164 (Index Copernicus).</p> <p>7. Створення та властивості альтернативних палив на основі некондиційних та вторинних енергоресурсів (відходи енергогенеруючих, хімічних, харчових підприємств) / С.Д. Борук, О.І. Егурнов, А.С. Макаров. – Монографія. – Чернівці. – ЧНУ, 2021 – 284 с.</p>	
83634	Воробець Марія Михайлівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	<p>Диплом спеціаліста, Чернівецький державний університет ім.Ю.Федьковича, рік закінчення: 1986, спеціальність: 2018 , Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 003967, виданий 19.01.2012, Атестат доцента ДЦ 038582, виданий 03.04.2014</p>	20	Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю	<p>Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 3, 4, 12, 15, 19. h-індекс в Scopus – 1.</p> <p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького, кафедра технології молока і молочних продуктів 02.10.2019 – 01.11.2019, Наказ №173 від 02.10.2019р. Довідка № 79-25 від 04.11.2019 р.</p> <p>2. Сертифікат про виконання програми онлайн курсу «Основи користування Moodle» (3 кредити, 90 годин) від 04.04.2020.7SURX3ljlx .</p> <p>3. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі HACCP». 24.05.2021 –</p>

18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год)
Сертифікат № 4388/121.
Тема випускної роботи:
«Відображення принципів і вимог НАССР в стандартах ISO серії 22000».
4. Довготривале стажування на підприємстві ТОВ «Саадет Україна».
04.10.21 – 30.04.2022 р.
Автор більше 120 наукових праць, серед яких 1 монографія.
Науково-методичні праці
1. Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю: навчальний посібник / укл. М. М. Воробець, І.В. Кондрачук. – Чернівці : Чернівецький національний університет імені Ю. Федьковича, 2022. – 104 с.
(Рекомендовано Вченою радою ЧНУ)
2. Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю : методичні рекомендації до лабораторних робіт / уклад. : М.М. Воробець, А.В. Сачко, О.В. Сема – Чернівці : Чернівецький національний університет імені Ю. Федьковича, 2021. – 32 с.
3. Патент на корисну модель UA 118501 U. Спосіб визначення вмісту жиру у твердих та плавлених сирах / М.М. Воробець, І.М.Кобаса, Г.І. Воробець, К.Я. Головата. – Опубл. 10.08.2017. Бюл. №15.
4. Efficiency of apple juice clarification with using of nano-sized mineral oxides / A. Sachko, I. Kobasa, O. Moysyura, M. Vorobets // Ukr. Food Journal. – 2020. –Vol.9, Issue 2. – P.361–372.
5. A. Makarenko, M. Vorobets, I. Kondrachuk, A. Sachko, H. Vorobets, Influence of the addition of chamomile on the content of tannins in tea, Food and Environment Safety, Volume XXI, Issue 1 – 2022, pag. 33 – 38.
6. Influence of the addition of chamomile on the content of tannin in tea / A. Makarenko,

						<p>M. Vorobets, I. Kondrachuk, A. Sachko. – The Int. Conf. “Biotechnologies, Present and Perspectives”. – Suceava, Romania. 8th Edition, 5th November 2021 – P.61.</p> <p>7. Воробець М.М. Модифікація методики гравіметричного визначення вмісту жиру у морозиві / М.М. Воробець, В.В. Тепчук // Виробничий процес та технології, сучасний девелопмент та поліграфія: мат. І міжнар. спец. наукової конференції, м. Хмельницький, 5.03.2021 р. – С.23–25 / Міжнародний центр наукових досліджень. – Вінниця: Європейська наукова платформа, 2021. – 62 с. ISBN 978-617-7991-18-1, DOI 10.36074/mcnd-05.03.2021.production.02</p> <p>8. Органолептичні властивості та харчова безпека кондитерських виробів із вмістом вискодисперсного агрусу / С.Д. Борук, І.М. Кобаса, М.М. Воробець. Збірник «Підприємництво, торгівля: теоретичні підходи та практичні аспекти розвитку» : матеріали II Міжн. науково-практичної конф. (м. Старобільськ, 26-27 листопада 2020 року). – Харків : Вид-во Іванченка І.С. : Харків, 2020. – 278 с. –С. 80–83.</p> <p>9. Воробець М.М. Удосконалення методики гравіметричного визначення вмісту жиру у твердому сирі / М.М. Воробець, І.М. Кобаса, К.Я. Головата // Науковий вісник ЧНУ, вип. 781: Хімія. – Чернівці, 2016. – С.14–17.</p>	
91587	Попович Наталія Михайлівна	доцент, Основне місце роботи	Філологічний факультет	Диплом спеціаліста, Чернівецький ордена Трудового Червоного прапора державний університет, рік закінчення: 1980, спеціальність:	26	Українська мова (за професійним спрямуванням)	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 7, 14, 19. Підвищення кваліфікації: Кам'янець- Подільський національний університет імені Івана Огієнка з 1.02.2023 по

українська
мова і
література,
Диплом
кандидата наук
ДК 017328,
виданий
15.01.2003,
Атестат
доцента 02ДЦ
012477,
виданий
20.04.2006

15.03.2023 р., наказ № 53-К від 1.02.2023 р. Вивчення досвіду та нових методик викладання курсу „Українська мова за професійним спрямуванням“ довідка №14/23 від 17.03.2023 р. Автор понад 120 статей у фахових журналах. Одна із укладачів словопоказчика мови творів Юрія Федьковича. Автор наукових та методичних праць, серед яких одна монографія у співавторстві.

1. Попович Н.М. Функційно-семантичне поле точної кількості в говірках Буковини // Актуальні питання гуманітарних наук. – Вип.37. – Т.3. – Дрогобич. – 2021. – С.104–110. (Включено до фахових наукових видань кат. В).
2. Попович Н.М. Функційно-семантичне поле невизначеної кількості у говірках Буковини // Науковий вісник міжнародного гуманітар-ного університету. Серія: Філологія. – Вип.49. – Т.1. Одеса, 2021. – С.166–169. (Включено до фахових наукових видань кат. В).
3. Попович Н.М., Філіпчук М.В. Функціонально-семантичне поле приблизної кількості у говірках Буковини // Philological sciences, intercultural communication and translation studies: an experience and challenges. Czestochowa, Republic of Poland. April 23-24, 2021. – P.53–57.
4. Філіпчук М.В., Попович Н.М. Основні підходи до екстралінгвістичної розмітки корпусу текстів // Philological sciences and translations studies european potentiai. Wloclawek, Republik of Poland July 9-10, 2021. – P. 215–219.
5. Попович Н.М. Фразеологічні номени точної, неточної та приблизної квантитативності у структурі лексико-

						семантичного поля кількості в українській мові (на матеріалі словника «Фразеологізми та паремії Чернівеччини») // Актуальні питання гуманітарних наук. Міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. Дрогобич, 2019. – Вип.24. – Т.2. – С. 98–102. (Збірник індексується в міжнародній базі даних Index Copernicus International). 6. Попович Н.М. Функціонально-семантичне поле неозначеної кількості в українській мові (на матеріалі творів І.Я. Франка) // Науковий вісник Міжнар. гуманітарного університету. Серія: філологія. – Збірник наукових праць. – Вип 36. – Т.1. Одеса, 2018. – С.57–66. Журнал включено до міжнародної наукометричної бази Index Copernicus International. Республіка Польща).	
17224	Дробіна Лілія Миколаївна	асистент, Основне місце роботи	Факультет історії, політології та міжнародних відносин	Диплом спеціаліста, Чернівецький національний університет, рік закінчення: 1997, спеціальність: , Диплом кандидата наук ДК 001939, виданий 22.12.2011	13	Актуальні питання історії та культури України	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 4, 8, 10, 15, 19. Підвищення кваліфікації: Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка з 25.11.2020 до 11.01.2021 р. Наказ №562-К від 25 листопада 2020 р. Довідка №5/21 від 20.01.2021 р. Науково-методичні роботи: 1. Методичні рекомендації з курсу «Актуальні питання історії та культури України» (для студентів неспеціальних факультетів) / Укл.: Дробіна Л.М. – Чернівці, 2016. – 124 с. 2. Методичні рекомендації з курсу «Актуальні питання історії та культури України» (для студентів

неспеціальних факультетів) / Укл.: Дробіна Л.М. – Чернівці, 2017. – 124 с.

3. Методичні рекомендації з курсу «Актуальні питання історії та культури України» (для студентів неспеціальних факультетів) / вид. 2-ге доповнене / Укл.: Дробіна Л.М. – Чернівці, 2018. – 124 с.

4. Дробіна Л.М. Соціально-страхова допомога радянської повоєнної системи в західних областях УРСР / Лілія Дробіна // Науковий вісник Чернівецького університету імені Юрія Федьковича: Історія. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2018, №1. – С.105–114.

5. Дробіна Л.М. Феномен українських чумаків у працях науковців // Науковий вісник Чернівецького університету імені Юрія Федьковича: Історія. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2020, №1, С.104–112.

6. Дробіна Л.М. Становлення радянської системи пенсійного забезпечення в західних областях України // «Розвиток сучасного суспільства в умовах глобальної нестабільності»: Матеріали міжнародної науково-практичної конференції (м. Одеса, Україна, 8–9 травня 2020 року). Одеса : ГО «Причорноморський центр досліджень проблем суспільства». – 2020. – С.14–18.

7. Дробіна Л.М. Радянська фінансова «допомога» військовослужбовцям в західних областях України після Другої світової війни // Науковий вісник Чернівецького університету імені Юрія Федьковича: Історія. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т. – 2021. – С.120–130.

8. Дробіна Л.М. Каси взаємодопомоги як громадські форма допомоги повоєнного суспільства // Сучасний рух науки:

							тези доп. XII міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 1-2 квітня 2021 р. Дніпро, Україна. – 2021. – Т.1.
125106	Кобаса Ігор Михайлович	В.о. завідувача кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	<p>Диплом спеціаліста, Чернівецький орден Трудового Червоного Прапора державний університет, рік закінчення: 1979, спеціальність: 2018 хімія, Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора наук ДД 005228, виданий 14.09.2006, Диплом кандидата наук ХМ 022226, виданий 31.10.1990, Аттестат доцента ДЦ 003525, виданий 21.12.2001, Аттестат професора ПР 005274, виданий 24.12.2007</p>	33	Науково-дослідна робота студентів	<p>С.443-446. Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 8, 11, 12, 14, 15, 19. Індекс в Scopus – 9 (39 статей). ID: 6602360445. Підвищення кваліфікації: 1. Харківський державний університет харчування та торгівлі; кафедра хімії, мікробіології та гігієни харчування. Тема: «Ознайомлення з сучасними інноваційними методами викладання фахових дисциплін та запровадження у навчальний процес питань удосконалення змісту освіти». 16.11.20 – 24.12.20 р. Довідка №8 від 24 грудня 2020 р. 2. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі НАССР». 24.05.2021 – 18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат № 4390/121. Тема випускної роботи: «Основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». 3. Довготривале стажування на підприємстві ТОВ «Буковина Агро Трейд-2011». 04.10.21 – 30.04.2022 р. Автор більше 300 наукових праць. Науково-методичні праці: 1. Наукові основи харчових технологій: навчально-метод. посібник / укл. В.М. Федорів, І.М. Кобаса, С.Д. Борук. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2021. – 120 с. 2. Кобаса І.М. Природний мінерал базальтовий туф: склад, властивості та використання : монографія / І.М. Кобаса, В.В.Цимбалюк – Чернівці :</p>

Чернівецький нац. ун-т, 2016. – 200 с. (Рекомендовано Вченою радою ЧНУ).

3. Технологічна експертиза харчової продукції: навч.-метод. посібник / укл. В.М. Федорів, І.М. Кобаса, В.В. Дійчук. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. – 180 с.

4. Efficiency of apple juice clarification with using of nano-sized mineral oxides / A. Sachko, I. Kobasa, O. Moysyura, M. Vorobets // Ukr. Food Journal. – 2020. – Vol.9, №2. – P.36–372 (Web of Science).

5. Забезпечення та хімічний контроль якості харчових продуктів : навч. посіб. / Р.П. Влодарчик, І.М. Кобаса, М.М. Воробець, І.В. Кондратьєва, А.В. Сачко. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2015. – 336 с. (Гриф МОН України).

6. Bazalt tufa as a bactericide filler for some packaging materials / I. Kobasa, M. Vorobets, L. Arsenieva // J. Food and Environment Safety of the Suceava University. Food Engineering. – 2018. – Vol.XVII, № 1. – P.81–86 (Index Copernicus).

7. Хімічний та мікробіологічний аналіз харчової продукції : навч. посібник / І.М. Кобаса, Л.М. Чебан, М.М. Воробець, В.Г. Юкало, М.Д. Кухтин – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2014. – 196 с. (Рекомендовано Вченою радою ЧНУ).

8. Патент на корисну модель UA 118501 U. Спосіб визначення вмісту жиру у твердих та плавлених сирах / М.М. Воробець, І.М. Кобаса, Г.І. Воробець, К.Я. Головата. – Опубл. 10.08.2017. Бюл. №15.

9. Roasting conditions and quality coffee: the empirically optimised process. Acta Innovations / N. Vakaryk, A. Sachko, O. Sema, I. Kobasa, S. Gubsky. 2023. №49.

						<p>P.31–38. https://doi.org/10.32933/ActaInnovations.49.3. Scopus.</p> <p>10. Phosphorus-containing compounds of alkaline-earth metals as prospective antimicrobial composites for packaging materials / I. Diichuk, V. Diichuk, D. Rotar, I. Kobasa // Food Quality and Safety. – 2023. – Vol.6 – Iss.2. – P.331–338. DOI: https://doi.org/10.30721/fsab2023.v6.i2.295 (Scopus).</p> <p>11. Воробець М. М., Євлаш В. В., Кобаса І. М., Кондрачук І. В. Формування якості хліба пшеничного з добавкою «клітковина гречана», Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: наукове фахове видання / ТДАТУ; гол. ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев. Запоріжжя : ТДАТУ, 2023. Вип. 23, т. 1. С. 207–218.</p>	
133645	Дійчук Володимир Васильович	асистент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом магістра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2003, спеціальність: 070301 Хімія, Диплом кандидата наук ДК 001277, виданий 24.06.2011	16	Технологічна експертиза харчової продукції	<p>Види та результати з пункту 38 Ліцензійних умов: 3, 4, 15, 19. h-індекс в Scopus - 2.</p> <p>Підвищення кваліфікації:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького, кафедра технології молока і молочних продуктів 02.10.2019-01.11.2019, Наказ №173 від 02.10.2019 р. Довідка № 80-25 від 04.11.2019 р. 2. Сертифікат про виконання програми онлайн курсу «Основи користування Moodle» (3 кредити, 90 год) від 19.04.2020. 3. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі HACCP». 24.05.2021 – 18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат № 4389/121 4. Довготривале стажування на підприємстві ПрАТ «Чернівецький олійно-жировий

комбінат».
04.10.21 – 30.04.2022
р. (на час тривалої
планової зупинки
роботи підприємства
проходить закордонне
стажування в
Університеті Ștefan cel
Mare (м. Сучава,
Румунія).
10.01.2022 – 18.02.
2022 р.
Науково-методичні
праці
1. Харчова хімія:
методичні
рекомендації до
лабораторних робіт /
уклад. : В.В. Дійчук.
Чернівці :
Чернівецьк. нац. ун-т ім.
Ю. Федьковича, 2023.
44 с.
2. Технологічна
експертиза харчової
продукції : навч.-
метод. посібник / укл.
В.М. Федорів, І.М.
Кобаса, В.В. Дійчук. –
Чернівці :
Чернівецький нац. ун-
т ім. Юрія
Федьковича, 2020. –
180 с.
3. Інструментальні
методи аналізу
харчової продукції:
навч.-метод.
посібник/ укл.: А.В.
Сачко, В.В. Дійчук,
М.М. Воробець, О.В.
Сема. Чернівці :
Чернівецьк. нац. ун-т ім.
Юрія Федьковича,
2020. – 80 с.
4. Аналіз природних
об'єктів і продуктів
харчування: метод.
реком. до лабор. робіт
/ уклад. : М.М.
Воробець, І.М. Кобаса,
В.В. Дійчук, А.В.
Сачко, Л.Д. Водянка. –
Чернівці : Чернівецьк.
нац. університет імені
Юрія Федьковича,
2019. – 56 с.
5. Контроль
безпеки сировини
і харчових продуктів
методами атомно-
абсорбційної
спектроскопії / І.М.
Кобаса, В.Т.
Білоголовка, А.Г.
Волощук, В.В. Дійчук.
– Навчальний
посібник. – Чернівці :
Чернівецький нац. ун-
т, 2014. – 180 с. (Гриф
МОН України)
6. I. Diichuk, V.
Diichuk, D. Rotar, I.
Kobasa. Phosphorus-
containing compounds
of alkaline-earth metals
as prospective
antimicrobial
composites for
packaging materials.
Food Science and

						Applied Biotechnology. 2023. V. 6. Iss. 2. P. 331-338. https://doi.org/10.30721/fsab2023.v6.i2.295 . 7. V. Diichuk, I. Diichuk. Thermal treatment effect on the particle size distribution of alkaline earth metals hydroxyapatite. Scientiae Radices. 2023. V. 2. Iss. 4. P. 309-318. https://doi.org/10.58332/scirad2023v2i4a017 . Ion-selective electrodes based on calcium hydroxylapatite as a tool for analysis of various environmental objects, food and raw materials / V. Diichuk, M. Vorobets, I. Kobasa // J. Food and Environment Safety of the Suceava University. Food Engineering. – 2014. – Vol. XIII, Issue. 1. – P.34–37.	
83634	Воробець Марія Михайлівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецький державний університет ім.Ю.Федьковича, рік закінчення: 1986, спеціальність: 2018 , Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 003967, виданий 19.01.2012, Атестат доцента ДЦ 038582, виданий 03.04.2014	20	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 3, 4, 12, 15, 19. h-індекс в Scopus – 1. Підвищення кваліфікації: 1. Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького, кафедра технології молока і молочних продуктів 02.10.2019 – 01.11.2019, Наказ №173 від 02.10.2019р. Довідка № 79-25 від 04.11.2019 р. 2. Сертифікат про виконання програми онлайн курсу «Основи користування Moodle» (3 кредити, 90 годин) від 04.04.2020.7SURX3ljlx 3. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі НАССР». 24.05.2021 – 18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат № 4388/121. 4. Довготривале стажування на підприємстві ТОВ «Саадет Україна». 04.10.21 – 30.04.2022 р. Автор більше 120 наукових праць, серед яких 1 монографія.

Науково-методичні праці:

1. Воробець М.М. Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації : навчальний посібник / Воробець М.М., Сачко А.В., Кобаса І.М. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2017. – 96 с. (Рекомендовано Вченою радою ЧНУ)
2. Інструментальні методи аналізу харчової продукції: навч.-метод. посібник/ укл.: А.В. Сачко, В.В. Дійчук, М.М. Воробець, О.В. Сема. Чернівці : Чернівец. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. 80 с.
3. Харчові технології: особливості виготовлення й оцінка якості рослинних жирів та цукру : навч. посібник / укл. : Сачко А.В., Сема О.В., Воробець М.М. Чернівці : Чернівец. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2023. 172 с. (Рекомендовано вченою радою ЧНУ)
4. Харчові технології: особливості виготовлення та оцінка якості м'ясо-молочної продукції : навч. посібник / укл. Сачко А.В., Сема О.В., Воробець М.М., Борук С.Д. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. 96 с. (Рекомендовано вченою радою ЧНУ)
5. Люк Д.С. Люмінесцентний аналіз як експрес-метод виявлення кваліметричної фальсифікації меду водою / Д.С. Люк, М.М. Воробець // Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді : Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, 8 квітня 2021 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О.І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2021.–Ч. 1.– 231 с., [V] С. 56
6. Methods and

Computerized
Equipment of
Identification and
Express Analysis of
Carcinogenic
Components in
Bioactive
Environments and
Nanostructured
Materials / H.
Vorobets, M.
Solomiychuk, A. Zelya,
V. Strebezhev, M.
Vorobets, V.
Buchakchiyskiy, O.
Pshenychnyi // E-MRS
Conference programme
– Fall Meeting 2019.
Symposium V:
Bioinspired and
Biointegrated Materials
as New Frontiers
Nanomaterials IX. 16th
– 19th September 2019,
Warsaw, Poland. – P.
353.

7. Vorobets M.M.
Sensors based on nano-
Si for rapid
identification of
nitrogen, sulfur and
carbon compounds/
M.M. Vorobets, G.I.
Vorobets // Symposium
K: Bioinspired and
biointegrated materials
as frontiers
nanomaterials, VII of
the E-MRS 2017 Spring
Meeting, Strasbourg
(France), May 22–26,
2017. – P. 386.

8. Воробець Г.І.,
Соломійчук М.П.,
Зеля А.Г., Стребезhev
В.М., Воробець М.М.
та ін. Методи і
комп'ютеризовані
засоби ідентифікації
та експрес аналізу
канцерогенних
компонент в
біоактивних
середовищах і
матеріалах /
Проблеми
інформатики та
комп'ютерної техніки:
праці VIII
Міжнародної науково-
практичної
конференції (ПІКТ-
2019), м. Чернівці, 03-
06 жовтня, 2019.
Чернівці:
Чернівецький
національний ун-т,
2019. – С.66–67.

9. Кількісне
визначення
саліцилової кислоти у
пиві / М. Воробець, І.
Кобаса, Д. Третяк //
Стан і перспективи
харчової науки та
промисловості : тези
доповідей IV
Міжнародної науково-
технічної конференції.
(Тернопіль 11-12
жовтня 2017 року) /

						<p>МОН України, ТНТУ імені Івана Пулюя – Тернопіль : 2017. – С.32.</p> <p>10. Ідентифікація сторонніх домішок-фальсифікаторів у пиві / М.М. Воробець, І.М. Кобаса, Д.І. Третяк // Науковий вісник ЧНУ, вип. 781, Хімія. – Чернівці, 2016. – С.24–29.</p>	
83634	Воробець Марія Михайлівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	<p>Диплом спеціаліста, Чернівецький державний університет ім.Ю.Федьковича, рік закінчення: 1986, спеціальність: 2018, Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 003967, виданий 19.01.2012, Атестат доцента ДЦ 038582, виданий 03.04.2014</p>	20	<p>Методи контролю якості харчової продукції</p>	<p>Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 3, 4, 12, 15, 19. h-індекс в Scopus–1.</p> <p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Львівський національний університет ветеринарної та біотехнологій ім. С.З. Гжицького, кафедра технології молока і молочних продуктів 02.10.2019 – 01.11.2019, Наказ №173 від 02.10.2019р. Довідка № 79-25 від 04.11.2019 р.</p> <p>2. Сертифікат про виконання програми онлайн курсу «Основи користування Moodle» (3 кредити, 90 годин; сертифікат від 04.04.2020.7SURX3ljlx).</p> <p>3. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі НАССР». 24.05.2021 – 18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат № 4388/121.</p> <p>4. Довготривале стажування на підприємстві ТОВ «Саадед Україна». 04.10.21 – 30.04.2022 р.</p> <p>Автор більше 120 наукових праць, серед яких 1 монографія. Науково-методичні праці</p> <p>1. Методи контролю якості харчової продукції : метод. реком. до лабор. робіт / укл. М.М. Воробець, І.М. Кобаса, І.В.Кондрачук – Чернівці :Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. – 32 с.</p> <p>2. Інструментальні методи аналізу харчової продукції: навчально-методичний посібник / укл.: А.В.Сачко,</p>

В.В.Дійчук,
М.М.Воробець,
О.В.Сема. Чернівці:
Чернівецьк. нац. ун-т ім.
Ю. Федьковича, 2020.
– 80 с.

3. Органолептичний
аналіз : метод. реком.
до лабор. робіт / укл. :
М.М. Воробець, А.В.
Сачко, О.В. Сема. –
Чернівці :
Чернівецький нац. ун-
т, 2020. – 32 с.

4. Забезпечення та
хімічний контроль
якості харчових
продуктів : навч.
посіб. / Р.П.
Влодарчик, І.М.
Кобаса, М.М.
Воробець, І.В.
Кондратьєва, А.В.
Сачко. – Чернівці :
Чернівецький нац. ун-
т, 2015. – 336 с.(Гриф
МОН України).

5. Хімічний та
мікробіологічний
аналіз харчової
продукції : навч.
посібник / І.М.
Кобаса, Л.М. Чебан,
М.М. Воробець, В.Г.
Юкало, М.Д. Кухтин –
Чернівці :
Чернівецький нац. ун-
т, 2014. – 196 с.(Гриф
ЧНУ).

6. Аналіз природних
об'єктів і продуктів
харчування:
методичні
рекомендації до
лабораторних робіт /
уклад. : М.М.
Воробець, І.М. Кобаса,
В.В. Дійчук, А.В.
Сачко, Л.Д. Водянка.
Чернівці : Чернівецьк.
нац. ун-т ім. Ю.
Федьковича, 2019. 56
с.

7. А. Makarenko, M.
Vorobets, I.
Kondrachuk, A. Sachko,
H. Vorobets, Influence
of the addition of
chamomile on the
content of tannins in
tea, Food and
Environment Safety,
Volume XXI, Issue 1 –
2022, pag. 33 – 38.

8. Люмінесцентний
аналіз як експрес-
метод для визначення
якості шоколаду / М.
Воробець, І. Кобаса, Н.
Тарабузан //
Міжнародна
науково-технічна
конф. „Стан і
перспективи харчової
науки та
промисловості”. –
2019.–10-11 жовтня
2019 р. – Тернопіль,
2019. – С.40.

9. Люк Д.С.
Люмінесцентний

						аналіз як експрес-метод виявлення кваліметричної фальсифікації меду водою / Д.С. Ілюк, М.М. Воробець // Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді : Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, 8 квітня 2021 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2021. – Ч. 1. – 231 с. – С. 56. 10. Воробець М.М. Модифікація методики гравіметричного визначення вмісту жиру у морозиві / М.М. Воробець, В.В. Тепчук // Виробничий процес та технології, сучасний девелопмент та поліграфія : матеріали I міжнародної спеціалізованої наукової конференції, м. Хмельницький, 5 березня, 2021 р. / Міжнародний центр наукових досліджень. – Вінниця: Європейська наукова платформа, 2021. – 62 с. – 25. ISBN 978-617-7991-18-1, DOI 10.36074/mcnd-05.03.2021.production.02	
171375	Боцвінок Любомир Михайлович	асистент, Основне місце роботи	Факультет іноземних мов	Диплом спеціаліста, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2006, спеціальність: 030502 Мова та література (англійська)	10	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 3, 4, 12, 19. 1. Боцвінок Л. М. Австралізми // Л. М. Боцвінок // Актуальні проблеми романо-германської філології та прикладної лінгвістики : науковий журнал / редкол. : В.І. Кушнерик, – Чернівці : Книги-XXI, 2018. – Вип. 9. – С. 32 - 39. 2. Боцвінок Л. М. Особливості австралійського варіанту англійської мови у порівнянні з британським / Л. М. Боцвінок // Актуальні проблеми романо-германської філології та прикладної лінгвістики : науковий журнал / редкол. : В.І.

						<p>Кушнерик та ін. – Чернівці : Видавничий дім «РОДОВІД», 2018. – Вип. 11-12, Ч. 1. – С. 67 - 69.</p> <p>3. Курси Moodle: Англійська мова за професійним спрямуванням Географія СО 1-2 курс https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=5570 Англійська мова за професійним спрямуванням Міжнародний туризм 1-2 курс https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=5572 Англійська мова за професійним спрямуванням Хімія / Харчові</p> <p>4. Регулярна участь/стажування у тренінгах Британської Ради, а саме в зимовій школі для викладачів, в рамках проекту «Англійська мова для університетів» в м. Київ, з отриманням відповідних сертифікатів (CIVELT).</p> <p>5. Перекладацька діяльність для Служби Безпеки України, Прикордонної Служби України, Обласної Військової Адміністрації, прокуратури та поліції у справах де фігурують громадяни інших країн (для допитів, судових засідань та ін. де потрібен професійний перекладач) 2019-2024 р.</p> <p>6. 2023 р. Стажування /підвищення кваліфікації в національній академії педагогічних наук України ДЗВО «Університет менеджменту освіти» за напрямом «Психологічна майстерня гармонійних міжособистісних стосунків учасників освітнього процесу». Свідоцтво СП 35830447/1830-22</p>	
19365	Борук Сергій Дмитрович	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецьких державний університет, рік закінчення: 1987, спеціальність: хімія, Диплом магістра,	20	Сучасні системи менеджменту харчових підприємств	<p>Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 3, 4, 12, 15, 19. h-індекс в Scopus – 1.</p> <p>Підвищення кваліфікації: 1. Львівський національний університет</p>

Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора наук ДД 09081, виданий 15.10.2019, Диплом кандидата наук КН 009512, виданий 22.12.1995, Атестат доцента КН 009512, виданий 16.12.2016

ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького, кафедра технології молока і молочних продуктів 02.10.2019 – 01.11.2019, Наказ №173 від 02.10.2019р. Довідка № 79-25 від 04.11.2019 р.
2. Сертифікат про виконання програми онлайн курсу «Основи користування Moodle» (3 кредити, 90 годин) від 04.04.2020.7SURX3ljlx .
3. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі НАССР». 24.05.2021 – 18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат № 4388/121.
4. Довготривале стажування на підприємстві ТОВ «Саадед Україна». 04.10.21 – 30.04.2022 р.
Автор більше 120 наукових праць, серед яких 1 монографія. Науково-методичні праці:
1. Воробець М.М. Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації : навчальний посібник / Воробець М.М., Сачко А.В., Кобаса І.М. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2017. – 96 с. (Рекомендовано Вченою радою ЧНУ)
2. Інструментальні методи аналізу харчової продукції: навч.-метод. посібник/ укл.: А.В. Сачко, В.В. Дійчук, М.М. Воробець, О.В. Сема. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. 80 с.
3. Харчові технології: особливості виготовлення й оцінка якості рослинних жирів та цукру : навч. посібник / укл. : Сачко А.В., Сема О.В., Воробець М.М. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2023. 172 с. (Рекомендовано вченою радою ЧНУ)
4. Харчові технології: особливості виготовлення та

оцінка якості м'ясо-молочної продукції : навч. посібник / укл. Сачко А.В., Сема О.В., Воробець М.М., Борук С.Д. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. 96 с. (Рекомендовано вченою радою ЧНУ)

5. Люк Д.С. Люмінесцентний аналіз як експрес-метод виявлення кваліметричної фальсифікації меду водою / Д.С. Люк, М.М. Воробець // Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді : Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, 8 квітня 2021 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О.І. Черевко [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2021.–Ч. 1.– 231 с., [V] С. 56

6. Methods and Computerized Equipment of Identification and Express Analysis of Carcinogenic Components in Bioactive Environments and Nanostructured Materials / H. Vorobets, M. Solomiychuk, A. Zelya, V. Strebezhev, M. Vorobets, V. Buchakchiyskyi, O. Pshenychnyi // E-MRS Conference programme – Fall Meeting 2019. Symposium V: Bioinspired and Biointegrated Materials as New Frontiers Nanomaterials IX. 16th – 19th September 2019, Warsaw, Poland. – P. 353.

7. Vorobets M.M. Sensors based on nano-Si for rapid identification of nitrogen, sulfur and carbon compounds/ M.M. Vorobets, G.I. Vorobets // Symposium K: Bioinspired and biointegrated materials as frontiers nanomaterials, VII of the E-MRS 2017 Spring Meeting, Strasbourg (France), May 22–26, 2017. – P. 386.

						<p>8. Воробець Г.І., Соломійчук М.П., Зеля А.Г., Стребежев В.М., Воробець М.М. та ін. Методи і комп'ютеризовані засоби ідентифікації та експрес аналізу канцерогенних компонент в біоактивних середовищах і матеріалах / Проблеми інформатики та комп'ютерної техніки: праці VIII Міжнародної науково-практичної конференції (ПІКТ-2019), м. Чернівці, 03-06 жовтня, 2019. Чернівці: Чернівецький національний ун-т, 2019. – С.66–67.</p> <p>9. Кількісне визначення саліцилової кислоти у пиві / М. Воробець, І. Кобаса, Д. Третяк // Стан і перспективи харчової науки та промисловості : тези доповідей IV Міжнародної науково-технічної конференції. (Тернопіль 11-12 жовтня 2017 року) / МОН України, ТНТУ імені Івана Пулюя – Тернопіль : 2017. – С.32.</p> <p>10. Ідентифікація сторонніх домішок-фальсифікаторів у пиві / М.М. Воробець, І.М. Кобаса, Д.І. Третяк // Науковий вісник ЧНУ, вип. 781, Хімія. – Чернівці, 2016. – С.24–29.</p>	
148827	Кройтор Ольга Петрівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут фізико-технічних та комп'ютерних наук	<p>Диплом спеціаліста, Чернівецький державний університет ім. Ю.Федьковича, рік закінчення: 1998, спеціальність: 070102 Фізика твердого тіла, Диплом магістра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2023, спеціальність: 014 Середня освіта, Диплом кандидата наук ДК 022390, виданий 11.02.2004, Аттестат</p>	17	Фізика	<p>Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 3, 4, 10, 19. h-індекс в Scopus – 1 (4 ст.). https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=24281416600</p> <p>Підвищення кваліфікації: Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова; кафедра теорії і методики технологічної освіти, креслення та комп'ютерної графіки. 09.12.2019 – 10.02.2020. Довідка №57 від 04.03.2020 р. Стажування Вища Школа Лінгвістична (м. Ченстохова, Республіка Польща,</p>

доцента АД
007012,
виданий
09.02.2021

2020 р, 6 кр. (180 год.), міжнародний сертифікат № КРК 20/10/34.
Тема: Інноваційні методи та технології навчання: Найновіша Європейська освітня практика.
Дійсний віце-академік громадської організації «Академія технічних наук України», АТНУ №217
http://www.ukrtsa.org.ua/media/documents/%D0%92%D1%96%D1%86%D0%B5-%D0%BA%D0%BC%D1%96%D0%BA%D0%B8_%D0%90%D0%A2%D0%9D%D0%A3_%D0%B4%D1%96%D0%B9%D1%81%D0%BD%D1%96_3xZXCiH.pdf
Науково-методичні роботи:
1. Фізичний практикум. – Ч.1. Механіка та молекулярна фізика. Навч. пос.: / укл. : Крамар В.М., Кройтор О.П. Чернівці : ЧНУ. – 2022. – 100 с.
2. Матеріалознавство. Методичні рекомендації до лабораторних робіт / Укл. : О.П. Кройтор. – Чернівці : ЧНУ. – 2022. – 50 с.
3. Фізичний практикум. – Ч.2. Електрика та магнетизм: навч. пос.: / укл.: В.М. Крамар, О.П. Кройтор. Чернівці: ЧНУ. – 2018. – 120 с.
4. Фізика твердого тіла: навчальний посібник: у 2-х ч. Ч. 1. Механічні та теплові властивості твердих тіл / укл.: В.М. Крамар, О.П. Кройтор. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2017. – 52 с.
5. Balovsyak S.V. Adaptive oriented filtration of digital images in the spatial domain / S.V. Balovsyak, O.V. Derevyanchuk, I.M. Fodchuk, O.P. Kroitor [et all.] // Proc. SPIE 11176, Photonics Applications in Astronomy, Communications, Industry, and High-Energy Physics Experiments 2019, 111761A (6 November 2019).
6. Concentration-

						dimension dependences for the electron energy in Al _x Ga _{1-x} As/GaAs/ Al _x Ga _{1-x} As nanofilms / D.V. Kondryuk, V.M. Kramar, O.P. Kroitor // Semicond. Phys. Quant. Electron. & Optoelectronics. – 2014. – Vol.17, № 2. – P.160–164.	
76938	Яковлева Інна Дмитрівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут фізико-технічних та комп'ютерних наук	Диплом спеціаліста, Чернівецьким державним університетом ім.Ю.Федьковича, рік закінчення: 1993, спеціальність: , Диплом кандидата наук ДК 064535, виданий 22.10.2010, Атестат доцента 12ДЦ 038071, виданий 14.02.2014	20	Інформаційні та комунікаційні технології в галузі	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 3, 10, 14, 19, 20. Підвищення кваліфікації: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. 12.04.2018. – 28.04.2018 р.; свідоцтво про підвищення кваліфікації СПК 001641 від 28.04.2018, реєстраційний номер 6218. Науково-методичні роботи: 1. Структурний аналіз і синтез паралельних алгоритмів : монографія / А.О. Мельник, І.Д. Яковлева. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2018. – 184 с. 2. Melnyk A. OSA – Graphical System for Algorithm Structure Analysis and Processing / Anatoliy Melnyk, Inna Iakovlieva // Korea Academia-Industrial Cooperation Society (KAIS): Smart Computing Review, Vol.2, №2. April, 2012. – P.171–184. 3. Лісовенко І.Д. Паралельні та розподілені обчислення: лабораторний практикум / І.Д. Лісовенко, І. Д. Яковлева. – Чернівці : Черн. нац. ун-т, 2013 – 64 с. 4. Модернізований алгоритм обробки зображень з використанням оператора Собеля Якимчук А.В., Яковлева І.Д. // Матеріали 44 Міжнародної наукової інтернет-конференції “Інформаційне суспільство: технологічні, економічні та технічні аспекти становлення” 12 грудня 2019 р. // https://drive.google.com/file/d/1EEJudmY8Ag6ud5EkzUbZvQ7jO70

						<p>qNJot/view 5. Anatoliy Melnyk, Inna Iakovlieva. Structural Matrix for Algorithm Flow Graph Representation in Computer // 2022 12th International Conference on ADVANCED COMPUTER INFORMATION TECHNOLOGIES Spišská Kapitula, Slovakia 26-28 September 2022 http://acit.wunu.edu.ua /Download/ACIT'2022 _Conference%20Progra m.pdf</p>	
68867	Копильчук Галина Петрівна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально- науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	<p>Диплом спеціаліста, Чернівецький орден Трудового Червоного Прапора державного університету, рік закінчення: 1983, спеціальність: Біологія, Диплом доктора наук ДД 000506, виданий 22.12.2011, Диплом кандидата наук БЛ 022523, виданий 27.09.1989, Атестат доцента ДЦ 000243, виданий 26.02.1998, Атестат професора ПР 008740, виданий 31.05.2013</p>	37	Біохімія	<p>Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 7, 8, 12, 14, 19. Підвищення кваліфікації: Київський національний університет імені Тараса Шевченка, Навчально-науковий центр «Інститут біології та медицини», 3.04.2023-15.05.2023, наказ № 124-від, від 21.03.2023 р Науково-методичні роботи: 1. Копильчук Г.П. Функціональна біохімія: підручник / Г.П. Копильчук. – Чернівці: Чернівецький нац. ун- т, 2018. – 341 с. 2. Волощук О.М., Копильчук Г.П. Біохімічні механізми ушкодження клітин: монографія. – Чернівці: Чернівецький нац. ун- т ім. Ю. Федьковича, 2019. – 144 с. 3. Копильчук Г.П., Николайчук І.М. Лабораторний практикум із біохімії: навч.-метод. посібник. – Чернівці: Чернів. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2019. – 144 с. 4. Kopylchuk H. P., Nykolaichuk I. M., Lylyk I.S. Indexes of citrulline metabolism in rat liver under the toxic injury against the background of alimentary protein deficiency // Ukr. Biochem. J. – 2020. – Vol.92. – Iss.1. – P 113– 119. 5. Волощук О.Н., Копильчук Г.П., Голиней Т.Ю. Биохимические маркеры</p>

функціонального
состояния печени
крыс, содержащихся
на рационах с
различной
обеспеченностью
пищевым белком и
сахарозой // Вопросы
питания. – 2019. –
Т.88, № 6. – С. 61–67.

6. Tazirova
K.O., Voloshchuk O.M.,
Kopylchuk G.P. Activity
of NAD⁺-dependent
enzymes of the Krebs
cycle under the
conditions of different
nutrients supply // Ukr.
Biochem. J., 2019. –
Vol.91, №2. –P.89.

7. Kopylchuk G.P.,
Ivanovich I.Y.,
Voloshchuk O.M.
Peculiarities of
ammonia metabolism
in the liver of rats under
the conditions of
different nutrients
content in a diet. //
Ukr. Biochem. J. –
2020. – Vol. 92, № 4. –
P.71–77 (Scopus).

8. Волощук О.М.,
Копильчук Г.П.,
Урсатий М.
Співвідношення
редокс-форм
убіхінону в
мітохондріях печінки
щурів за умов різної
забезпеченості
раціону нутрієнтами
// Фізіол. журн. –
2020. – Т.66, № 6. –
С.82–87 (Scopus).

9. Kopylchuk H.,
Nykolaichuk I., Ursatyi
M. Effect of dietary
protein deficiency on
the activity of
cytochrome P450
enzyme systems in the
liver of rats of
reproductive age under
acetaminophen-
induced injury. Acta
Scientific
Gastrointestinal
Disorders. 2022. Vol. 5.
Issue 4. P. 39-
48. <https://actascientific.com/ASGIS/pdf/ASGIS-05-0402.pdf>

10. Kopylchuk H.,
Nykolaichuk I. Effect of
acetaminophen against
the background of
alimentary protein
deficiency on the
features of sulfur-
containing amino acids
metabolism in rats.
Acta Scientific
Gastrointestinal
Disorders. 2022. Vol. 5.
Issue 2. P. 27-35.
<https://actascientific.com/ASGIS/pdf/ASGIS-05-0377.pdf>

11. Kopylchuk H.,
Nykolaichuk I., Motrich

						<p>A., Ushenko O. Algorithm for diagnosing pancreatic endocrine dysfunction based on biochemical and laser polarimetric parameters. Proc. SPIE 12126, Fifteenth International Conference on Correlation Optics, 121261Z (20 December 2021). https://doi.org/10.1117/12.2616526</p> <p>12. Kopylchuk H., Nikolaychuk I., Voloshchuk O., Motrich A., Konovchuk O. Biochemical and laser-polarimetric markers of hepatocyte cytolysis syndrome under conditions of toxic damage and protein deficiency. Proc. SPIE 12126, Fifteenth International Conference on Correlation Optics, 121262B (20 December 2021); https://doi.org/10.1117/12.2617041</p>	
38634	Васіна Лілія Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Навчально- науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	<p>Диплом спеціаліста, Чернівецький державний університет ім.Ю.Федькови ча, рік закінчення: 1992, спеціальність: Біологія, Диплом кандидата наук ДК 016595, виданий 13.11.2002, Атестат доцента ДЦ 017872, виданий 21.06.2007</p>	28	Технічна мікробіологія	<p>Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 12, 14, 15, 19. Підвищення кваліфікації: Одеський національний університет імені Іллі Ілліча Мечникова, кафедра мікробіології, вірусології та біотехнології, 03.04.2023–15.05.2023, наказ № 130-від, від 22.03.2023 р. Науково-методичні роботи: 1. Технічна мікробіологія : навч.-метод. посібник / укл. Васіна Л.М., Чебан Л.М. – Чернівці, 2020. – 124 с. 2. Васіна Л.М. Мікробіологія : навч.-метод. посібник для студентів заочної форми навчання. – Харків, 2020. – 88 с. 3. Пробиотики й антибіотики / Укл. Васіна Л.М. – Харків, 2015. – 80 с. 4. Vasina L., Kraievska I., Khudyi O., Khuda L., Cheban L. Application of an association of yeast and lactic acid bacteria to bioencapsulate carotenoids in <i>Daphnia magna</i> (Straus, 1820). Fisheries & Aquatic Life. – 2020. –</p>

							<p>Vol.28(4). – P.225–233/ 5. Обрадович А.С., Васіна Л.М., Жолобак Н.М. Дія наночастинок діоксиду церію на окремі показники синтетичної активності <i>Rhodotorula glutinis</i>. Scientific Herald of Chernivtsi University. Biology (Biological Systems). – 2020. – Т.12 (2). – С.166–173. 6. Ігнат К.І., Васіна Л.М. Використання молочнокислих бактерій як пробіотиків у складі живого корму // Біологічні системи. 2019. – Т.11, Вип. 2. – С.132–140. 7. Васіна Л.М., Краєвська І.М. Аналіз нутрієнтного складу <i>D. Magna</i> за умов біоінкапсуляції мікроорганізмами // Медична та клінічна хімія. – 2019. – Т.21, №3 (додаток). – С. 295–296. 8. L.M. Vasina, V.O. Starikova, L.V. Khuda. Influence of probiotics, introduced in the composition of the feed substrate, in particular hematological indicators of <i>Carassius gibelio</i> Bloch. Scientific Herald of Chernivtsi University. Biology (Biological Systems). 2022; 14 (1): 29-32 9. Vasina L.M., Khuda L.V. Influence of bisphenol A and probiotic-containing feed <i>Carassius gibelio</i> bloch indicates separately. Scientific Herald of Chernivtsi University. Biology (Biological Systems). 2022; 14 (2): 112-117. 10. Cheban L, Khudyi O, Vasina L, Khuda L, Marchenko M. Involvement of optical methods for condition assessment of Cyanobacteria cells under the action of TiO₂. Proceedings of SPIE - The International Society for Optical Engineering, 2021, 12126, 2615530.</p>
121384	Мироник Вадим Ілліч	доцент, Основне місце роботи	Факультет математики та інформатики	Диплом магістра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення:	22	Вища математика	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 3, 4, 15, 19. h-індекс в Scopus – 1 (4 ст.). https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57204936496

				<p>2001, спеціальність: 080101 Математика, Диплом кандидата наук ДК 058643, виданий 10.03.2010, Атестат доцента 12/ДЦ 033321, виданий 30.11.2012</p>			<p>Підвищення кваліфікації: Кафедра математики Кам'янець- Подільського національного університету імені Івана Огієнка з 09.11.2020 р. по 25.02.2021 р. Наказ №246 від 05.11.2020 р. Науково-методичні роботи: 1. Топологічні властивості частково метричних просторів / В. Мироник, В. Михайлюк // Праці міжнародного геометричного центру. – Т. 9, №3–4. – Одеса : ОНАХТ, 2016. – С.37–49. 2. Лінії другого порядку / В.В. Городецький, Р.С. Колісник, В.І. Мироник : навчальний посібник. – Чернівці : Місто, 2018. – 134 с. 3. Mykhaylyuk V., Myronyk V. Metrizability of partial metric spaces// Topology and its Applications (2022), Volume 308 https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0166864121003667 4. Mykhaylyuk V., Myronyk V. Compactness and completeness in partial metric spaces // Topology and its Applications (2020), Volume 270 https://www.mendeley.com/catalogue/5b582997-be07-3e74-bc2b-4e426d803f6f/ 5. Практикум з математики / В.І. Мироник, В.С. Лучко, Ж.І. Довгей : навчальний посібник. Частина I. – Чернівці : «Місто», 2017. – 116 с. 6. Загальна теорія кривих другого порядку / В.В. Ковдриш, Р.С. Колісник, В.І. Мироник : Навчальний посібник. – Чернівці: Місто, 2012 – 72 с.</p>
19365	Борук Сергій Дмитрович	доцент, Основне місце роботи	Навчально- науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецьких державний університет, рік закінчення: 1987, спеціальність:	20	Модернізація технологічних процесів харчових виробництв	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 11, 12, 14, 15, 19. h-індекс в Scopus – 4 (18 статей). Підвищення кваліфікації 1. Національний

хімія, Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора наук ДД 09081, виданий 15.10.2019, Диплом кандидата наук КН 009512, виданий 22.12.1995, Атестат доцента КН 009512, виданий 16.12.2016

університет харчових технологій. Навчання за програмою «Харчові технології» обсягом 3 кредити ЄКТС. 28.10.2019 р. – 20.12.2019 р. Посвідчення №464/19. Сертифікат. 2. Основи користування MOODLE в обсязі 3 кр. (90 год). 02.04.20 р. 3. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі НАССР». 24.05.2021 – 18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат № 4387/121. 4. Довготривале стажування на підприємстві ПрАТ «Чернівецький олійно-жировий комбінат». 04.10.21 – 30.04.2022 р. Автор 250 наукових праць. Науково-методичні праці: 1. Модернізація технологічних процесів харчових виробництв: навчальний посібник / укл. С.Д. Борук, В.М. Федорів. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2022. – 103 с. 2. Процеси і апарати харчової промисловості. – Ч.1. Гідромеханічні процеси / С.Д. Борук, В.М. Федорів. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2022. – 177 с. 3. Інженерія безпеки на підприємствах харчової галузі: навчальний посібник / укл. Борук С.Д. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. – 96 с. 4. Наукові основи харчових технологій: навчально-метод. посібник / укл. В.М. Федорів, І.М. Кобаса, С.Д. Борук. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. – 120 с.

						<p>5. Quinoa as a substitute for semolina: some aspects and problems of introduction / S. Boruk, I. Winkler, O. Romanovska, O. Gerych // Food and Environment Safety. J. of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University Suceava. – 2017. – Vol.XVI, Issue 4. – P.196–201 (Index Copernicus).</p> <p>6. Cleaning the vegetable oil production wastewater with anthracite / S. Boruk, I. Winkler, V. Mishenchuk // J. of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University of Suceava, Romania. – 2021. – Vol. 20, Is. 2. – P.160–164.</p> <p>7. Створення та властивості альтернативних палив на основі некондиційних та вторинних енергоресурсів (відходи енергогенеруючих, хімічних, харчових підприємств) / С.Д. Борук, О.І. Егурнов, А.С. Макаров. – Монографія. – Чернівці. – ЧНУ, 2021 – 284 с.</p>	
133645	Дійчук Володимир Васильович	асистент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом магістра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2003, спеціальність: 070301 Хімія, Диплом кандидата наук ДК 001277, виданий 24.06.2011	16	Харчова хімія	<p>Види та результати з пункту 38 Ліцензійних умов: 3, 4, 15, 19. h-індекс в Scopus - 2.</p> <p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького, кафедра технології молока і молочних продуктів 02.10.2019-01.11.2019, Наказ №173 від 02.10.2019 р. Довідка № 80-25 від 04.11.2019 р.</p> <p>2. Сертифікат про виконання програми онлайн курсу «Основи користування Moodle» (3 кредити, 90 год) від 19.04.2020.</p> <p>3. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі НАССР». 24.05.2021 – 18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат №</p>

4389/121
4. Довготривале стажування на підприємстві ПрАТ «Чернівецький олійно-жировий комбінат».
04.10.21 – 30.04.2022 р. (на час тривалої планової зупинки роботи підприємства проходить закордонне стажування в Університеті Ștefan cel Mare (м. Сучава, Румунія).
10.01.2022 – 18.02.2022 р.
Науково-методичні праці
1. Харчова хімія: методичні рекомендації до лабораторних робіт / уклад. : В.В. Дійчук. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2023. 44 с.
2. Технологічна експертиза харчової продукції : навч.-метод. посібник / укл. В.М. Федорів, І.М. Кобаса, В.В. Дійчук. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. – 180 с.
3. Інструментальні методи аналізу харчової продукції: навч.-метод. посібник/ укл.: А.В. Сачко, В.В. Дійчук, М.М. Воробець, О.В. Сема. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. – 80 с.
4. Аналіз природних об'єктів і продуктів харчування: метод. реком. до лабор. робіт / уклад. : М.М. Воробець, І.М. Кобаса, В.В. Дійчук, А.В. Сачко, Л.Д. Водянка. – Чернівці : Чернівецький нац. університет імені Юрія Федьковича, 2019. – 56 с.
5. Контроль безпеки сировини і харчових продуктів методами атомно-абсорбційної спектроскопії / І.М. Кобаса, В.Т. Білоголовка, А.Г. Волощук, В.В. Дійчук. – Навчальний посібник. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2014. – 180 с. (Гриф МОН України)
6. I. Diichuk, V. Diichuk, D. Rotar, I. Kobasa. Phosphorus-containing compounds

						<p>of alkaline-earth metals as prospective antimicrobial composites for packaging materials. Food Science and Applied Biotechnology. 2023. V. 6. Iss. 2. P. 331-338. https://doi.org/10.30721/fsab2023.v6.i2.295.</p> <p>7. V. Diichuk, I. Diichuk. Thermal treatment effect on the particle size distribution of alkaline earth metals hydroxyapatite. Scientiae Radices. 2023. V. 2. Iss. 4. P. 309-318. https://doi.org/10.58332/scirad2023v2i4a01</p> <p>7. Ion-selective electrodes based on calcium hydroxylapatite as a tool for analysis of various environmental objects, food and raw materials / V. Diichuk, M. Vorobets, I. Kobasa // J. Food and Environment Safety of the Suceava University. Food Engineering. – 2014. – Vol. XIII, Issue. 1. – P.34–37.</p>	
125106	Кобаса Ігор Михайлович	В.о. завідувача кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	<p>Диплом спеціаліста, Чернівецький орден Трудового Червоного Прапора державний університет, рік закінчення: 1979, спеціальність: 2018 хімія, Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора наук ДД 005228, виданий 14.09.2006, Диплом кандидата наук ХМ 022226, виданий 31.10.1990, Атестат доцента ДЦ 003525, виданий 21.12.2001, Атестат професора ПР 005274, виданий 24.12.2007</p>	33	Теоретичні та законодавчі основи безпеки харчових продуктів	<p>Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 8, 11, 12, 14, 15, 19. h-індекс в Scopus – 9 (39 статей). ID: 6602360445. Підвищення кваліфікації: 1. Харківський державний університет харчування та торгівлі; кафедра хімії, мікробіології та гігієни харчування. Тема: «Ознайомлення з сучасними інноваційними методами викладання фахових дисциплін та запровадження у навчальний процес питань удосконалення змісту освіти». 16.11.20 – 24.12.20 р. Довідка №8 від 24 грудня 2020 р. 2. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі НАССР». 24.05.2021 – 18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат №4390/121. Тема випускної роботи: «Основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».</p>

3. Довготривале стажування на підприємстві ТОВ «Буковина Агро Трейд-2011». 04.10.21 – 30.04.2022 р.

Автор більше 300 наукових праць. Науково-методичні праці:

1. Забезпечення та хімічний контроль якості харчових продуктів : навч. посіб. / Р.П. Влодарчик, І.М. Кобаса, М.М. Воробець, І.В. Кондратьєва, А.В. Сачко. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2015. – 336 с. (Гриф МОН України)
2. Sachko A., Kobasa I., Moysyura O., Vorobets M. Efficiency of apple juice clarification with using of nano-sized mineral oxides // Ukrainian Food Journal, 2020. – Vol.9, №2. – P.361– 372 (Web of Science).
3. Bazalt tufa as a bactericide filler for some pascaging materials / I. Kobasa, M. Vorobets, L. Arsenieva // J. Food and Environment Safety of the Suceava University. Food Engineering. – 2018. – Vol.XVII, № 1. – P.81–86 (Index Copernicus).
4. Воробець М.М. Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації : навчальний посібник / Воробець М.М., Сачко А.В., Кобаса І.М. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2017. – 96 с. (Рекомендовано вченою радою ЧНУ)
5. Adsorption and antimicrobial properties of some materials based on the natural aluminosilicates / Matiuk S.P., Grubinko V.V., Kobasa I.M., Vorobets G.I.// E-MRS Conference programme – Fall Meeting 2019. Symposium V. Bioinspired and Biointegrated Materials as New Frontiers Nanomaterials IX. 16th – 19th September 2019, Warsaw, Poland. – P. 356.
6. Технологічна експертиза харчової продукції: навч.-

метод. посібник / укл. В.М. Федорів, І.М. Кобаса, В.В. Дійчук. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. – 180 с.

7. Аналіз природних об'єктів і продуктів харчування : метод. реком. до лабор. робіт / уклад. : М.М. Воробець, І.М. Кобаса, В.В. Дійчук, А.В. Сачко, Л.Д. Водянка. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2019. – 56 с.

8. Хімічний та мікробіологічний аналіз харчової продукції : навч. посібник / І.М. Кобаса, Л.М. Чебан, М.М. Воробець, В.Г. Юкало, М.Д. Кухтин – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2014. – 196 с. (Гриф ЧНУ).

9. Патент на корисну модель UA 118501 U. Спосіб визначення вмісту жиру у твердих та плавлених сирах / М.М. Воробець, І.М. Кобаса, Г.І. Воробець, К.Я. Головата. – Опубл. 10.08.2017. Бюл. №15.

10. Roasting conditions and quality coffee: the empirically optimised process. Acta Innovations / N. Vakaryk, A. Sachko, O. Sema, I. Kobasa, S. Gubsky. 2023. №49. P.31–38. <https://doi.org/10.32933/ActaInnovations.49.3>. Scopus.

11. Phosphorus-containing compounds of alkaline-earth metals as prospective antimicrobial composites for packaging materials / I. Diichuk, V. Diichuk, D. Rotar, I. Kobasa // Food Quality and Safety. – 2023. – Vol.6 – Iss.2. – P.331–338. DOI: <https://doi.org/10.30721/fsab2023.v6.i2.295> (Scopus).

12. Воробець М. М., Євлаш В. В., Кобаса І. М., Кондрачук І. В. Формування якості хліба пшеничного з добавкою «клітковина гречана», Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: наукове

						фахове видання / ТДАТУ; гол. ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев. Запоріжжя : ТДАТУ, 2023. Вип. 23, т. 1. С. 207–218.	
83634	Воробець Марія Михайлівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецький державний університет ім.Ю.Федьковича, рік закінчення: 1986, спеціальність: 2018 , Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 003967, виданий 19.01.2012, Атестат доцента ДЦ 038582, виданий 03.04.2014	20	Харчові технології	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 3, 4, 12, 15, 19. h-індекс в Scopus–1. Підвищення кваліфікації: 1. Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького, кафедра технології молока і молочних продуктів 02.10.2019 – 01.11.2019, Наказ №173 від 02.10.2019р. Довідка № 79-25 від 04.11.2019 р. 2. Сертифікат про виконання програми онлайн курсу «Основи користування Moodle» (3 кредити, 90 годин; сертифікат від 04.04.2020.7SURX3jljx). 3. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі НАССР». 24.05.2021 – 18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат № 4388/121. 4. Довготривале стажування на підприємстві ТОВ «Саадет Україна». 04.10.21 – 30.04.2022 р. Автор більше 120 наукових праць, серед яких 1 монографія. Науково-методичні праці 1. Харчові технології: особливості виготовлення й оцінка якості рослинних жирів та цукру : навч. посібник / укл. : Сачко А.В., Сема О.В., Воробець М.М. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2023. 172 с. (Рекомендовано вченою радою ЧНУ) 2. Харчові технології: особливості виготовлення та оцінка якості м'ясо-молочної продукції : навч. посібник / укл. Сачко А.В., Сема О.В., Воробець М.М., Боруць С.Д. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія

Федьковича, 2020. – 96 с. (Гриф ЧНУ).

3. Воробець М. М., Євлаш В. В., Кобаса І. М., Кондрачук І. В. Формування якості хліба пшеничного з добавкою «клітковина гречана», Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: наукове фахове видання / ТДАТУ; гол. ред. д.т.н., проф. В. М. Кюрчев. Запоріжжя : ТДАТУ, 2023. Вип. 23, т. 1. С. 207 – 218.

4. A. Makarenko, M. Vorobets, I. Kondrachuk, A. Sachko, H. Vorobets, Influence of the addition of chamomile on the content of tannins in tea, Food and Environment Safety, Volume XXI, Issue 1 – 2022, pag. 33 – 38.

5. Воробець М.М. Вплив добавки порошку гречаної лузги на органолептичні властивості хліба пшеничного / М.М. Воробець, І.М. Кобаса, В.В. Євлаш // Стан і перспективи харчової науки та промисловості: тези доповідей VI Міжнародної науково-технічної конференції. (С. 58) (Тернопіль 22–23 вересня 2022 року) / М-во освіти і науки України, Терн. націон. ун-т ім. І. Пулюя [та ін.]. – Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2022. – 67 с. 6. Efficiency of apple juice clarification with using of nano-sized mineral oxides / A. Sachko, I. Kobasa, O. Moysyura, M. Vorobets // Ukrainian Food Journal. – 2020. – Vol.9, Issue 2. – P.361–372. DOI:10.24263/2304-974X-2020-9-2-8

7. Кобаса І.М. Технологія дієтичної добавки на основі лузги гречки / І.М. Кобаса, М.М. Воробець // Сучасні досягнення в харчовій, органічній та полімерній хімії: тези доповідей Міжнародної наукової конференції, присвяченої світлій пам'яті д.х.н., проф. Воронова С. А. Львів 24–26 жовтня 2023 року / М-во освіти і

						<p>науки України, нац. університет «Львівська політехніка», 2023. 139 с. С. 126.</p> <p>8. Воробець М.М. Розроблення рецептур сорбету на основі овочевої сировини / М.М. Воробець, І.М. Кобаса, М.І. Котурлаш // Сучасні досягнення в харчовій, органічній та полімерній хімії: тези доповідей Міжнародної наукової конференції, присвяченої світлій пам'яті д.х.н., проф. Воронова С. А. Львів 24–26 жовтня 2023 року / М-во освіти і науки України, нац. університет «Львівська політехніка», 2023. 139 с. С. 118.</p> <p>9. Кондрачук І.В., Воробець М.М., Кобаса І.М. Збагачення безе йодом, виділеним із листків, шкірки та молодого ядра волоського горіха. Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції. м. Полтава, ПДАУ, 2021. 163 с. С. 90–93.</p> <p>10. A. Makarenko, M. Vorobets, I. Kondrachuk, A. Sachko. Influence of the addition of chamomile on the content of tannin in tea. The International Conference "Biotechnologies, Present and Perspectives". – Suceava, Romania. 8th Edition, 5th November 2021 – P.61. ISSN 2068-0819</p>	
50893	Сачко Анастасія Валеріївна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом магістра, Львівський національний університет імені Івана Франка, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0703 Хімія, Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність:	12	Харчові технології	<p>Види та результати з пункту 38 Ліцензійних умов: 3, 4, 12, 14, 15, 19 h-індекс в Scopus – 2. ID: 56703075400.</p> <p>Підвищення кваліфікації: 1. ДонауЛаб Україна "Інструментальне забезпечення лабораторних досліджень" Обсяг - 60 годин (2 кредити) із теоретичною підготовкою та практикумом по застосуванню обладнання.</p>

181 Харчові технології,
Диплом кандидата наук ДК 041539, виданий 14.06.2007, Атестат доцента ДЦ 042593, виданий 28.04.2015

Сертифікат 05-ЧНУ від 30.05.2022 р.
2. Довготривале стажування на підприємстві ТОВ «Буковина Агро Трейд-2011». 04.10.21 – 30.04.2022 рр.
3. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі НАССР». 24.05.2021 – 18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат № 4392/121
4. Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, кафедра технології молока і молочних продуктів. 16.11–25.12.2020 р. Наказ №227 від 17.11.2020 р. Довідка №75/16-2 від 29.12.2020 р
Захист магістерської роботи на тему «Удосконалення технології низькокалорійного майонезу на основі казеїну харчового»
Курси на освітніх платформах:
1. Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач, наданий за підтримки Міністерства аграрної політики та продовольства України через платформу масових відкритих онлайн-курсів Prometheus. Сертифікат від 29.08.2019 <https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/d338db1135a1461eaf267e2ed2c52e94>
2. The Science of Gastronomy an online non-credit course authorized by The Hong Kong University of Science and Technology and offered through Coursera Сертифікат від 24.28.2020 coursera.org/verify/LEFF6ARVZ7E
С
3. Основи користування Moodle в обсязі 3 кредити (90 годин) Сертифікат від 02.04.2020 TkLzRefuEP

Науково-методичні праці:

1. Харчові технології: особливості виготовлення та оцінка якості м'ясо-молочної продукції : навч.-метод. посібник / укл. А.В. Сачко, О.В. Сема, М.М. Воробець. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. – 96 с. (Рекомендовано Вченою радою ЧНУ)

2. Efficiency of apple juice clarification with using of nano-sized mineral oxides / A. Sachko, I. Kobasa, O. Moysyura, M. Vorobets // Ukrainian Food Journal. – 2020. – Vol. 9, Issue 2. – P. 361–372. DOI: 10.24263/2304-974X-2020-9-2-8

3. Development of a new highly nutritional fermented milk product from the extruded sunflower seeds / J. Plyuk, O. Sema, A. Sachko, V. Evlash, I. Kobasa // Biotechnologies, present and perspectives, 8th Edition of the International Conference, 5th November, 2021. – P. 62.

4. Виготовлення карбонізованих напоїв з ягідним наповнювачем на основі пастеризованої молочної сироватки / Юлія Шиманська, Анастасія Сачко, Віктор Федорів // Стан і перспективи харчової науки та промисловості : тези доповідей V Міжнародної науково-технічної конференції. (Тернопіль 10–11 жовтня 2019 року) / МОН України, Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, 2019. – 168 с.

5. Physico-chemical properties and prospects of use of casein micelles in medicine / Y. Lukan, A. Sachko, Yuriy Khalavka. Biotechnologies, present and perspectives, 8th Edition of the International Conference, 5th November, 2021. –

						<p>Р.87. 6. Виконавець науково-дослідної теми: „Нові високоефективні матеріали для потреб харчової та переробної промисловості”, яка виконувалася спільно з науковцями НУХТу. Тема 27.802, Реєстраційний №0115U003243. 7. Roasting conditions and quality coffee: the empirically optimised process. Acta Innovations / N. Vakaryk, A. Sachko, O. Sema, I. Kobasa, S. Gubsky. 2023. №49. P.31–38. https://doi.org/10.32933/ActaInnovations.49.3 (Scopus).</p>	
50893	Сачко Анастасія Валеріївна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	<p>Диплом магістра, Львівський національний університет імені Івана Франка, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0703 Хімія, Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 041539, виданий 14.06.2007, Атестат доцента ДЦ 042593, виданий 28.04.2015</p>	12	Хімічні основи харчових технологій	<p>Види та результати з пункту 38 Ліцензійних умов: 3, 4, 12, 14, 15, 19 h-індекс в Scopus – 2. ID: 56703075400. Підвищення кваліфікації: 1. ДонауЛаб Україна "Інструментальне забезпечення лабораторних досліджень" Обсяг - 60 годин (2 кредити) із теоретичною підготовкою та практикумом по застосуванню обладнання. Сертифікат 05-ЧНУ від 30.05.2022 р. 2. Довготривале стажування на підприємстві ТОВ «Буковина Агро Трейд-2011». 04.10.21 – 30.04.2022 рр. 3. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі НАССР». 24.05.2021 – 18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат № 4392/121 4. Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького, кафедра технології молока і молочних продуктів. 16.11–25.12.2020 р. Наказ №227 від 17.11.2020 р. Довідка №75/16-2 від 29.12.2020 р. Курси на освітніх</p>

платформах:
1.Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач, наданий за підтримки Міністерства аграрної політики та продовольства України через платформу масових відкритих онлайн-курсів Prometheus. Сертифікат від 29.08.2019. <https://courses.prometheus.org.ua:18090/cert/d338db1135a1461eaf267e2ed2c52e94>

2.The Science of Gastronomy an online non-credit course authorized by The Hong Kong University of Science and Technology and offered through CourseraСертифікатвід 24.28.2020coursera.org/verify/LEFF6ARVZ7E C

3.Основи користування Moodle в обсязі 3 кредити (90 годин)Сертифікат від 02.04.2020TkLzRefuEP

Науково-методичні праці:
1.Efficiency of apple juice clarification with using of nano-sized mineral oxides / A. Sachko, I. Kobasa, O. Moysyura, M. Vorobets // UkrainianFoodJournal. – 2020. –Vol.9, Issue 2. –P.361–372 (Scopus, Web of Science). DOI:10.24263/2304-974X-2020-9-2-8.

2. Bioremoval of hazardous cobalt, nickel, chromium, copper and cadmium compounds from contaminated soil by Nicotiana tabacum plants and associated microbiome / O.A. Havryliuk, V.M. Hovorukha, A.V. Sachko [et all.] // Biosyst. Divers.–2021. –Vol.29(2).–P.88–93 (Scopus). DOI: 10.15421/012112

3. Quantitative indicators of copper-resistant microorganisms distribution in natural ecosystems / O.A.Havryliuk, V.M. Hovorukha, A.V. Sachko[et all.] // Biotechnologiaacta. – 2021. –Vol.14, №1.–

						<p>Р.69–80 (категорія Б).</p> <p>4. Сачко А.В., Губський С.М. Особливості технології виготовлення та оцінка властивостей майонезу пониженої жирності без додавання яєчних продуктів. VI міжнародна науково-технічна конференція "Стан і перспективи харчової науки та промисловості". Тези доповідей, 22-23 вересня 2022 р., Тернопіль, с.15-16.</p> <p>5. Roasting conditions and quality coffee: the empirically optimised process. Acta Innovations / N. Vakaryk, A. Sachko, O. Sema, I. Kobasa, S. Gubsky. 2023. №49. P.31–38. https://doi.org/10.32933/ActaInnovations.49.3. Scopus.</p> <p>6. Харчові технології. Особливості виготовлення та оцінка якості м'ясо-молочної продукції: навч. Посібник / укл. А.В. Сачко, О.В. Сема, М.М. Воробець, С.Д. Борук. – Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. – 96 с.</p> <p>7. Інструментальні методи аналізу харчової продукції: навчально-методичний посібник / укл.: А.В. Сачко, В.В. Дійчук, М.М. Воробець, О.В. Сема. Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. – 80 с.</p> <p>8. Аналіз природних об'єктів і продуктів харчування: метод. реком. до лабор. робіт / уклад. : М.М. Воробець, І.М. Кобаса, В.В. Дійчук, А.В. Сачко, Л.Д. Водянка. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2019. – 56 с.</p>	
19365	Борук Сергій Дмитрович	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецьких державний університет, рік закінчення: 1987, спеціальність: хімія, Диплом магістра, Державний біотехнологічн	20	Інженерія безпеки та охорона праці	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 11, 12, 14, 15, 19. h-індекс в Scopus – 4 (18 статей). Підвищення кваліфікації 1. Національний університет харчових технологій. Навчання за програмою «Харчові технології»

ий університет,
рік закінчення:
2022,
спеціальність:
181 Харчові
технології,
Диплом
доктора наук
ДД 09081,
виданий
15.10.2019,
Диплом
кандидата наук
КН 009512,
виданий
22.12.1995,
Атестат
доцента КН
009512,
виданий
16.12.2016

обсягом 3 кредити
ЄКТС.
28.10.2019 р. –
20.12.2019 р.
Посвідчення
№464/19.
Сертифікат.
2. Основи
користування
MOODLE в обсязі 3
кредити (90 год).
02.04.20.
3. Інститут
післядипломної освіти
НУХТ. Тема:
«Управління якістю і
безпечністю харчових
продуктів на основі
НАССР». 24.05.2021 –
18.11.21 р. в обсязі 6
кредитів (180 год)
Сертифікат №
4387/121.
4. Довготривале
стажування на
підприємстві ПрАТ
«Чернівецький
олійно-жировий
комбінат».
04.10.21 – 30.04.2022
р.
Автор 250 наукових
праць, серед яких
статті і патенти.
Науково-методичні
праці:
1. Інженерія безпеки
на підприємствах
харчової галузі:
навчальний посібник
/ укл. Борук С.Д. –
Чернівці :
Чернівецький нац. ун-
т ім. Юрія
Федьковича, 2020. –
96 с.
2. Харчові технології.
Особливості
виготовлення та
оцінка якості м'ясо-
молочної продукції:
навч. посібник / укл.
Сачко А.В., Сема О.В.,
Воробець М.М., Борук
С.Д. – Чернівці :
Чернівецький нац. ун-
т ім. Юрія
Федьковича, 2020. –
96 с.
3. Наукові основи
харчових технологій:
навчально-метод.
посібник / укл. В.М.
Федорів, І.М. Кобаса,
С.Д. Борук. – Чернівці
: Чернівецький нац.
ун-т ім. Юрія
Федьковича, 2020. –
120 с.
4. Процеси і апарати
харчової
промисловості. – Ч.1.
Гідромеханічні
процеси / С.Д. Борук,
В.М. Федорів. –
Чернівці :
Чернівецький нац. ун-
т ім. Юрія
Федьковича, 2022. –
177 с.
5. Органолептичні

						<p>властивості та харчова безпека кондитерських виробів із вмістом високодисперсного агрусу / С.Д. Борук, І.М. Кобаса, М.М. Воробець. – Збірник «Підприємництво, торгівля: теоретичні підходи та практичні аспекти розвитку» : матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції (м. Старобільськ, 26-27 листопада 2020 року). – Харків : Вид-во Іванченка І.С. : Харків, 2020. – 278 с. – С. 80–83.</p> <p>6. Quinoa as a substitute for semolina: some aspects and problems of introduction / S. Boruk, I. Winkler, O. Romanovska, O. Gerych // Food and Environment Safety. J. of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University Suceava. – 2017. – Vol. XVI, Iss.4. – P.196–201 (Index Copernicus).</p> <p>7. Cleaning the vegetable oil production wastewater with anthracite / S. Boruk, I. Winkler, V. Mishenchuk // J. of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University of Suceava, Romania. – 2021. – Vol. 20, Is. 2. – P.160–164 (Index Copernicus).</p> <p>8. Створення та властивості альтернативних палив на основі некондиційних та вторинних енергоресурсів (відходи енергогенеруючих, хімічних, харчових підприємств) / С.Д. Борук, О.І. Егурнов, А.С. Макаров. – Монографія. – Чернівці. – ЧНУ, 2021 – 284 с.</p>
--	--	--	--	--	--	---

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначено	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
----------------------------------	---	---	-----------------	----------------------------

	му стандартом вищої освіти (або охоплює його)			
<p><i>ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, скласти апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту</i></p>	☒	<p>Теплотехніка та електротехніка в харчових виробництвах</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації, відеоматеріали, тощо); • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною та довідниковою літературою; • самостійна робота за програмою навчальної дисципліни 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • залік <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тести, усне та письмове опитування; • захист лабораторних робіт; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
		<p>Процеси і апарати харчових виробництв</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації); • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; • самостійна робота за програмою навчальної дисципліни 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тести; • захист лабораторних робіт; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
		<p>Модернізація технологічних процесів харчових виробництв</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації); • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами України; • самостійна робота; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • тести; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
		<p>Фізика</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • практичні заняття; • наочні методи (презентації, ілюстрації); • робота з книгою: з навчально-методичною, науковою, довідниковою літературою; • самостійна робота над індивідуальним завданням та за програмою навчальної дисципліни 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • залік <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тести в системі дистанційного навчання Moodle, • усне та письмове опитування; • захист лабораторних робіт; • самостійні роботи за індивідуальними завданнями
<p><i>ПРН 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки</i></p>	☒	<p>Економіка і управління харчових виробництв</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації); • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; • самостійна робота за програмою навчальної дисципліни 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • залік <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тести; • захист лабораторних робіт; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
		<p>Сучасні системи менеджменту харчових підприємств</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації); • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами України; • самостійна робота; • виконання індивідуальних 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • тести; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle

			завдань для самостійного опрацювання	
<p><i>ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Економіка і управління харчових виробництв</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації); • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; • самостійна робота за програмою навчальної дисципліни 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • залік <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тести; • захист лабораторних робіт; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
		<p>Вища математика</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • практичні заняття; • робота з навчально-методичною, науковою, довідниковою літературою; • самостійна робота; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тести, усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle; • самостійні роботи за індивідуальними завданнями
<p><i>ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Автоматизація виробничих процесів</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, проблемний виклад матеріалу, консультації і дискусії; • частково-пошукові та дослідницькі лабораторні практикуми; • наочні методи (презентації, ілюстрації, кейс-стаді); • робота з навчально-методичною, науковою, довідниковою літературою; • самостійна робота над індивідуальним завданням та за програмою навчальної дисципліни; • робота в інтернет-класі: електронні лекції, лабораторні роботи, дистанційні консультації та ін., спрямовані на активізацію і стимулювання навчально-пізнавальної діяльності студентів. 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тести в системі дистанційного навчання Moodle, • усне та письмове опитування; • захист лабораторних робіт; • самостійні роботи за індивідуальними завданнями
		<p>Харчові технології</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації); • тренінги з провідними національними та зарубіжними фахівцями промисловості; • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами України; • самостійна робота за програмою навчальної дисципліни; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle; • тести в системі дистанційного навчання Moodle
		<p>Фахова ознайомча практика</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Експерсії на харчові підприємства; • словесні методи (обговорення, співбесіда, інструктаж з техніки безпеки, тощо); • робота з книгою: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • залік; • захист “Звіту про проходження практики”; • презентації результатів виконання завдань; • щоденник практики

			<ul style="list-style-type: none"> самостійна робота над індивідуальним завданням 	
<p><i>ПРН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами</i></p>	☒	Дипломна робота	<ul style="list-style-type: none"> Експериментальні дослідження; робота з навчально-методичною, науковою, нормативною, довідниковою літературою, державними стандартами України; комп'ютерні засоби навчання (мультимедійні, дистанційні, web-конференції та вебіари); самостійна робота над індивідуальним завданням 	<ul style="list-style-type: none"> Публічний захист кваліфікаційної (дипломної) роботи; презентації результатів виконання дипломної роботи
		Курсова робота	<ul style="list-style-type: none"> Експериментальні дослідження; робота з навчально-методичною, науковою, нормативною, довідниковою літературою, державними стандартами України; самостійна робота над індивідуальним завданням 	<ul style="list-style-type: none"> Захист курсової роботи; презентації результатів виконання курсової роботи
		Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	<ul style="list-style-type: none"> Практичні заняття; самостійна робота над індивідуальним завданням або за програмою навчальної дисципліни; спілкування іноземною мовою для успішної професійної комунікації з використанням вивченого матеріалу; участь в усному мовленні іноземною мовою в обсязі тематики та функцій, передбачених програмою; реалізація комунікативних намірів письмово (ведення офіційного листування, оформлення ділової документації); робота з іншомовними джерелами наукового та професійно-виробничого характеру (друкованими та електронними носіями інформації) 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> залік, іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> тести; усне та письмове опитування; контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
		Українська мова (за професійним спрямуванням)	<ul style="list-style-type: none"> Практичні заняття; консультації; наочні методи (презентації); робота з навчально-методичною, науковою літературою, словниками 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> тести; усне та письмове опитування; контрольні роботи, самостійні роботи за індивідуальними завданнями
<p><i>ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій</i></p>	☒	Дипломна робота	<ul style="list-style-type: none"> Експериментальні дослідження; робота з навчально-методичною, науковою, нормативною, довідниковою літературою, державними стандартами України; комп'ютерні засоби навчання (мультимедійні, дистанційні, web-конференції та вебіари); самостійна робота над індивідуальним завданням 	<ul style="list-style-type: none"> Публічний захист кваліфікаційної (дипломної) роботи; презентації результатів виконання дипломної роботи

		Курсова робота	<ul style="list-style-type: none"> • Експериментальні дослідження; • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною, довідниковою літературою, державними стандартами України; • самостійна робота над індивідуальним завданням 	<ul style="list-style-type: none"> • захист курсової роботи; • презентації результатів виконання курсової роботи
<i>ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою</i>	☒	Економіка і управління харчових виробництв	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації); • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; • самостійна робота за програмою навчальної дисципліни 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • залік <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тести; • захист лабораторних робіт; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
		Технологічна практика	<ul style="list-style-type: none"> • Словесні методи (співбесіда, консультація, інструктаж з техніки безпеки, тощо); • наочні методи (презентації, ілюстрації, відеоматеріали, схеми технологічних процесів, машинно-апаратні схеми, тощо); • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; • самостійна робота над індивідуальним завданням 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • залік; • захист “Звіту про проходження практики”; • презентації результатів виконання завдань; • щоденник практики
		Українська мова (за професійним спрямуванням)	<ul style="list-style-type: none"> • Практичні заняття; • консультації; • наочні методи (презентації); • робота з навчально-методичною, науковою літературою, словниками 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тести; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи, самостійні роботи за індивідуальними завданнями
<i>ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи</i>	☒	Хімічні основи харчових технологій	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо); • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами України; • самостійна робота; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • тести, усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle; • самостійні роботи за індивідуальними завданнями
		Технологічна практика	<ul style="list-style-type: none"> • Словесні методи (співбесіда, консультація, інструктаж з техніки безпеки, тощо); • наочні методи (презентації, ілюстрації, відеоматеріали, схеми технологічних процесів, машинно-апаратні схеми, тощо); • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; • самостійна робота над індивідуальним завданням 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • залік; • захист “Звіту про проходження практики”; • презентації результатів виконання завдань; • щоденник практики

		Фахова ознайомча практика	<ul style="list-style-type: none"> • Експерсії на харчові підприємства; • словесні методи (обговорення, співбесіда, інструктаж з техніки безпеки, тощо); • робота з книгою: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; • самостійна робота над індивідуальним завданням 	Підсумковий контроль: <ul style="list-style-type: none"> • залік; • захист “Звіту про проходження практики”; • презентації результатів виконання завдань; • щоденник практики
		Дипломна робота	<ul style="list-style-type: none"> • Експериментальні дослідження; • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною, довідниковою літературою, державними стандартами України; • комп’ютерні засоби навчання (мультимедійні, дистанційні, web-конференції та вебіари); • самостійна робота над індивідуальним завданням 	<ul style="list-style-type: none"> • Публічний захист кваліфікаційної (дипломної) роботи; • презентації результатів виконання дипломної роботи
		Переддипломна практика	<ul style="list-style-type: none"> • Словесні методи (обговорення, консультація, дискусія, інструктаж з техніки безпеки, тощо); • експериментальні дослідження; • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; • комп’ютерні засоби навчання (мультимедійні, дистанційні, web-конференції та вебіари); • самостійна робота над індивідуальним завданням 	Підсумковий контроль: <ul style="list-style-type: none"> • залік; • захист “Звіту про проходження практики”; • презентації результатів виконання завдань
		Хіміко-аналітична практика	<ul style="list-style-type: none"> • Словесні методи (обговорення, співбесіда, консультація, інструктаж з техніки безпеки, тощо); • експериментальні дослідження; • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; • самостійна робота над індивідуальним завданням; • виконання командного вирішення ситуаційних завдань 	Підсумковий контроль: <ul style="list-style-type: none"> • залік; • захист звіту про проходження практики; • щоденник практики
<p><i>ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Технологічна експертиза харчової продукції	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації); • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами України; • самостійна робота; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	Підсумковий контроль: <ul style="list-style-type: none"> • іспит Поточний контроль: <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • тести; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
		Науково-дослідна робота студентів	<ul style="list-style-type: none"> • Лабораторні заняття; • експериментальні дослідження; • тренінги з провідними національними та зарубіжними фахівцями промисловості; • робота з навчально- 	Підсумковий контроль: <ul style="list-style-type: none"> • залік Поточний контроль: <ul style="list-style-type: none"> • усне опитування; • презентація результатів виконання індивідуальних завдань; • контрольні роботи за

			методичною, науковою, нормативною та довідниковою літературою, державними стандартами України	індивідуальними завданнями
		Хімічні основи харчових технологій	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо); • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами України; • самостійна робота; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • тести, усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle; • самостійні роботи за індивідуальними завданнями
		Курсова робота	<ul style="list-style-type: none"> • Експериментальні дослідження; • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною, довідниковою літературою, державними стандартами України; • самостійна робота над індивідуальним завданням 	<ul style="list-style-type: none"> • Захист курсової роботи; • презентації результатів виконання курсової роботи
		Вища математика	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • практичні заняття; • робота з навчально-методичною, науковою, довідниковою літературою; • самостійна робота; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тести, усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle; • самостійні роботи за індивідуальними завданнями
		Дипломна робота	<ul style="list-style-type: none"> • Експериментальні дослідження; • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною, довідниковою літературою, державними стандартами України; • комп'ютерні засоби навчання (мультимедійні, дистанційні, web-конференції та вебіари); • самостійна робота над індивідуальним завданням 	<ul style="list-style-type: none"> • Публічний захист кваліфікаційної (дипломної) роботи; • презентації результатів виконання дипломної роботи
ПРН 17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва	☒	Моніторинг виробничих процесів	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо); • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами України; • самостійна робота; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • тести, усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle; • самостійні роботи за індивідуальними завданнями
		Харчові технології	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації); • тренінги з провідними національними та зарубіжними фахівцями 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в

			<ul style="list-style-type: none"> промисловості; робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами України; самостійна робота за програмою навчальної дисципліни; виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	системі дистанційного навчання Moodle; <ul style="list-style-type: none"> тести в системі дистанційного навчання Moodle
		Інженерія безпеки та охорона праці	<ul style="list-style-type: none"> Лекції, консультації; лабораторні заняття; робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами України; самостійна робота за програмою навчальної дисципліни 	Підсумковий контроль: <ul style="list-style-type: none"> іспит Поточний контроль: <ul style="list-style-type: none"> захист лабораторних робіт; тести; усне та письмове опитування; контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
<p><i>ПРН 16.</i> Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності</p>	☒	Інженерія безпеки та охорона праці	<ul style="list-style-type: none"> Лекції, консультації; лабораторні заняття; робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами України; самостійна робота за програмою навчальної дисципліни 	Підсумковий контроль: <ul style="list-style-type: none"> іспит Поточний контроль: <ul style="list-style-type: none"> захист лабораторних робіт; тести; усне та письмове опитування; контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
		Технологічна практика	<ul style="list-style-type: none"> Словесні методи (співбесіда, консультація, інструктаж з техніки безпеки, тощо); наочні методи (презентації, ілюстрації, відеоматеріали, схеми технологічних процесів, машинно-апаратні схеми, тощо); робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням 	Підсумковий контроль: <ul style="list-style-type: none"> залік; захист “Звіту про проходження практики”; презентації результатів виконання завдань; щоденник практики
<p><i>ПРН 15.</i> Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства</p>	☒	Економіка і управління харчових виробництв	<ul style="list-style-type: none"> Лекції, консультації; лабораторні заняття; наочні методи (презентації); робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота за програмою навчальної дисципліни 	Підсумковий контроль: <ul style="list-style-type: none"> залік Поточний контроль: <ul style="list-style-type: none"> тести; захист лабораторних робіт; усне та письмове опитування; контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
		Сучасні системи менеджменту харчових підприємств	<ul style="list-style-type: none"> Лекції, консультації; лабораторні заняття; наочні методи (презентації); робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами України; самостійна робота; виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	Підсумковий контроль: <ul style="list-style-type: none"> іспит Поточний контроль: <ul style="list-style-type: none"> захист лабораторних робіт; тести; усне та письмове опитування; контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
<p><i>ПРН 14.</i> Підвищувати ефективність виробництва шляхом</p>	☒	Вступ до харчових технологій: практичні і теоретичні аспекти	<ul style="list-style-type: none"> Лекції, консультації; семінари; практичні заняття; наочні методи (презентації, ілюстрації, 	Підсумковий контроль: <ul style="list-style-type: none"> залік Поточний контроль: <ul style="list-style-type: none"> презентації результатів виконання завдань;

<p><i>впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти</i></p>			<p>відеоматеріали, тощо);</p> <ul style="list-style-type: none"> • самостійна робота; • виконання індивідуальних завдань 	<ul style="list-style-type: none"> • тестування в системі дистанційного навчання Moodle; • усне опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle; • самостійні роботи за індивідуальними завданнями
		Моніторинг виробничих процесів	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо); • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами України; • самостійна робота; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • тести, усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle; • самостійні роботи за індивідуальними завданнями
		Екологічна безпека технологій у харчових виробництвах	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами України; • самостійна робота за програмою навчальної дисципліни 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • залік <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • тести; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
		Модернізація технологічних процесів харчових виробництв	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації); • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами України; • самостійна робота; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • тести; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
		Дипломна робота	<ul style="list-style-type: none"> • Експериментальні дослідження; • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною, довідниковою літературою, державними стандартами України; • комп'ютерні засоби навчання (мультимедійні, дистанційні, web-конференції та вебіари); • самостійна робота над індивідуальним завданням 	<ul style="list-style-type: none"> • Публічний захист кваліфікаційної (дипломної) роботи; • презентації результатів виконання дипломної роботи
	<p><i>ПРН 28. Впроваджувати у виробництво нові методи контролю показників якості та безпечності сировини, напівфабрикатів, готової продукції, організувати нагляд і контроль за станом і експлуатацією вимірювальних приладів і</i></p>	<input type="checkbox"/>	<p>Методи контролю якості харчової продукції</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації); • робота з навчально-методичною, науковою літературою, державними стандартами України; • самостійна робота за програмою навчальної дисципліни; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання

устаткування		Теоретичні та законодавчі основи безпеки харчових продуктів	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації); • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами України; • самостійна робота; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • тести; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
<p>ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення</p>	☒	<p>Автоматизація виробничих процесів</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, проблемний виклад матеріалу, консультації і дискусії; • частково-пошукові та дослідницькі лабораторні практикуми; • наочні методи (презентації, ілюстрації, кейс-стаді); • робота з навчально-методичною, науковою, довідниковою літературою; • самостійна робота над індивідуальним завданням та за програмою навчальної дисципліни; • робота в інтернет-класі: електронні лекції, лабораторні роботи, дистанційні консультації та ін., спрямовані на активізацію і стимулювання навчально-пізнавальної діяльності студентів. 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тести в системі дистанційного навчання Moodle, • усне та письмове опитування; • захист лабораторних робіт; • самостійні роботи за індивідуальними завданнями
		<p>Модернізація технологічних процесів харчових виробництв</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації); • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами України; • самостійна робота; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • тести; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
		<p>Інформаційні та комунікаційні технології в галузі</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації, ілюстрації); • робота з навчально-методичною, науковою літературою; • самостійна робота над індивідуальним завданням та за програмою навчальної дисципліни 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тести в системі дистанційного навчання Moodle; • усне та письмове опитування; • захист лабораторних робіт; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
<p>ПРН 11. Визначити відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)</p>	☒	<p>Дипломна робота</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Експериментальні дослідження; • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною, довідниковою літературою, державними стандартами України; • комп'ютерні засоби навчання (мультимедійні, дистанційні, web-конференції та вебіари); • самостійна робота над індивідуальним завданням 	<ul style="list-style-type: none"> • Публічний захист кваліфікаційної (дипломної) роботи; • презентації результатів виконання дипломної роботи

		Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • презентації, відеоматеріали; • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами України; • самостійна робота; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестування в системі дистанційного навчання Moodle; • усне та письмове опитування; • захист лабораторних робіт; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
		Методи контролю якості харчової продукції	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації); • робота з навчально-методичною, науковою літературою, державними стандартами України; • самостійна робота за програмою навчальної дисципліни; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • тести в системі дистанційного навчання Moodle; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
		Теоретичні та законодавчі основи безпеки харчових продуктів	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації); • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами України; • самостійна робота; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • тести; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
		Технологічна експертиза харчової продукції	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації); • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами України; • самостійна робота; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • тести; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів	☒	Моніторинг виробничих процесів	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо); • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами України; • самостійна робота; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • тести, усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle; • самостійні роботи за індивідуальними завданнями
		Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації); • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • тести; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в

			України; • самостійна робота за програмою навчальної дисципліни	системі дистанційного навчання Moodle
		Сучасні системи менеджменту харчових підприємств	• Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації); • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами України; • самостійна робота; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання	Підсумковий контроль: • іспит Поточний контроль: • захист лабораторних робіт; • тести; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
		Теоретичні та законодавчі основи безпеки харчових продуктів	• Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації); • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами України; • самостійна робота; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання	Підсумковий контроль: • іспит Поточний контроль: • захист лабораторних робіт; • тести; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
<i>ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти</i>	☒	Технологічна практика	• Словесні методи (співбесіда, консультація, інструктаж з техніки безпеки, тощо); • наочні методи (презентації, ілюстрації, відеоматеріали, схеми технологічних процесів, машинно-апаратні схеми, тощо); • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; • самостійна робота над індивідуальним завданням	Підсумковий контроль: • залік; • захист “Звіту про проходження практики”; • презентації результатів виконання завдань; • щоденник практики
		Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю	• Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації); • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами України; • самостійна робота за програмою навчальної дисципліни	Підсумковий контроль: • іспит Поточний контроль: • захист лабораторних робіт; • тести; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
		Модернізація технологічних процесів харчових виробництв	• Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації); • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами України; • самостійна робота; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання	Підсумковий контроль: • іспит Поточний контроль: • захист лабораторних робіт; • тести; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
<i>ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів</i>	☒	Дипломна робота	• Експериментальні дослідження; • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною,	• Публічний захист кваліфікаційної (дипломної) роботи; • презентації результатів виконання дипломної

підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі			довідниковою літературою, державними стандартами України; • комп'ютерні засоби навчання (мультимедійні, дистанційні, web-конференції та вебіари); • самостійна робота над індивідуальним завданням	роботи
		Харчові технології	• Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації); • тренінги з провідними національними та зарубіжними фахівцями промисловості; • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами України; • самостійна робота за програмою навчальної дисципліни; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання	Підсумковий контроль: • іспит Поточний контроль: • захист лабораторних робіт; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle; • тести в системі дистанційного навчання Moodle
		Харчова хімія	• Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • робота з навчально-методичною, науковою, довідниковою літературою; • самостійна робота; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання	Підсумковий контроль: • іспит Поточний контроль: • захист лабораторних робіт; • тести; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи
		Технічна мікробіологія	• Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • презентації, ілюстрації; • робота з навчально-методичною, науковою літературою; • самостійна робота над індивідуальним завданням та за програмою навчальної дисципліни	Підсумковий контроль: • іспит Поточний контроль: • захист лабораторних робіт; • комп'ютерне тестування; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
		Наукові основи харчових технологій	• Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації, ілюстрації, відеоматеріали, тощо); • самостійна робота; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання	Підсумковий контроль: • іспит Поточний контроль: • тести; • захист лабораторних робіт; • контрольні роботи; • усне та письмове опитування
ПРН 7. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування	<input checked="" type="checkbox"/>	Автоматизація виробничих процесів	• Лекції, проблемний виклад матеріалу, консультації і дискусії; • частково-пошукові та дослідницькі лабораторні практикуми; • наочні методи (презентації, ілюстрації, кейс-стаді); • робота з навчально-методичною, науковою, довідниковою літературою; • самостійна робота над індивідуальним завданням та за програмою навчальної дисципліни; • робота в інтернет-класі: електронні лекції, лабораторні роботи, дистанційні консультації та	Підсумковий контроль: • іспит Поточний контроль: • тести в системі дистанційного навчання Moodle, • усне та письмове опитування; • захист лабораторних робіт; • самостійні роботи за індивідуальними завданнями

			ін., спрямовані на активізацію і стимулювання навчально-пізнавальної діяльності студентів	
		Теплотехніка та електротехніка в харчових виробництвах	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації, відеоматеріали, тощо); • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною та довідниковою літературою; • самостійна робота за програмою навчальної дисципліни 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • залік <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тести, усне та письмове опитування; • захист лабораторних робіт; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
		Харчові технології	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації); • тренінги з провідними національними та зарубіжними фахівцями промисловості; • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами України; • самостійна робота за програмою навчальної дисципліни; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle; • тести в системі дистанційного навчання Moodle
		Інформаційні та комунікаційні технології в галузі	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації, ілюстрації); • робота з навчально-методичною, науковою літературою; • самостійна робота над індивідуальним завданням та за програмою навчальної дисципліни 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тести в системі дистанційного навчання Moodle; • усне та письмове опитування; • захист лабораторних робіт; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
<p>ПРН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Харчові технології	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації); • тренінги з провідними національними та зарубіжними фахівцями промисловості; • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами України; • самостійна робота за програмою навчальної дисципліни; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle; • тести в системі дистанційного навчання Moodle
		Харчова хімія	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • робота з навчально-методичною, науковою, довідниковою літературою; • самостійна робота; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • тести; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи

		Технічна мікробіологія	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • презентації, ілюстрації; • робота з навчально-методичною, науковою літературою; • самостійна робота над індивідуальним завданням та за програмою навчальної дисципліни 	Підсумковий контроль: <ul style="list-style-type: none"> • іспит Поточний контроль: <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • комп'ютерне тестування; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
		Біохімія	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • практичні заняття; • наочні методи (презентації, ілюстрації); • робота з навчально-методичною, науковою, довідниковою літературою; • самостійна робота над індивідуальним завданням 	Підсумковий контроль: <ul style="list-style-type: none"> • іспит у формі комп'ютерного тестування Поточний контроль: <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • комп'ютерне тестування; • усне опитування; • самостійні роботи за індивідуальними завданнями
<i>ПРН 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>	☒	Біохімія	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • практичні заняття; • наочні методи (презентації, ілюстрації); • робота з навчально-методичною, науковою, довідниковою літературою; • самостійна робота над індивідуальним завданням 	Підсумковий контроль: <ul style="list-style-type: none"> • іспит у формі комп'ютерного тестування Поточний контроль: <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • комп'ютерне тестування; • усне опитування; • самостійні роботи за індивідуальними завданнями
		Технічна мікробіологія	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • презентації, ілюстрації; • робота з навчально-методичною, науковою літературою; • самостійна робота над індивідуальним завданням та за програмою навчальної дисципліни 	Підсумковий контроль: <ul style="list-style-type: none"> • іспит Поточний контроль: <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • комп'ютерне тестування; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
		Інженерія безпеки та охорона праці	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами України; • самостійна робота за програмою навчальної дисципліни 	Підсумковий контроль: <ul style="list-style-type: none"> • іспит Поточний контроль: <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • тести; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
		Наукові основи харчових технологій	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації, ілюстрації, відеоматеріали, тощо); • самостійна робота; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	Підсумковий контроль: <ul style="list-style-type: none"> • іспит Поточний контроль: <ul style="list-style-type: none"> • тести; • захист лабораторних робіт; • контрольні роботи; • усне та письмове опитування
		Харчова хімія	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • робота з навчально-методичною, науковою, довідниковою літературою; • самостійна робота; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	Підсумковий контроль: <ul style="list-style-type: none"> • іспит Поточний контроль: <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • тести; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи
		Хімічні основи харчових технологій	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо); 	Підсумковий контроль: <ul style="list-style-type: none"> • іспит Поточний контроль: <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • тести, усне та письмове

			<ul style="list-style-type: none"> робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами України; самостійна робота; виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	<p>опитування;</p> <ul style="list-style-type: none"> контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle; самостійні роботи за індивідуальними завданнями
<p><i>ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Наукові основи харчових технологій</p>	<ul style="list-style-type: none"> Лекції, консультації; лабораторні заняття; наочні методи (презентації, ілюстрації, відеоматеріали, тощо); самостійна робота; виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> тести; захист лабораторних робіт; контрольні роботи; усне та письмове опитування
		<p>Моніторинг виробничих процесів</p>	<ul style="list-style-type: none"> Лекції, консультації; лабораторні заняття; наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо); робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами України; самостійна робота; виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> захист лабораторних робіт; тести, усне та письмове опитування; контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle; самостійні роботи за індивідуальними завданнями
		<p>Науково-дослідна робота студентів</p>	<ul style="list-style-type: none"> Лабораторні заняття; експериментальні дослідження; тренінги з провідними національними та зарубіжними фахівцями промисловості; робота з навчально-методичною, науковою, нормативною та довідниковою літературою, державними стандартами України 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> залік <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> усне опитування; презентація результатів виконання індивідуальних завдань; контрольні роботи за індивідуальними завданнями
		<p>Вища математика</p>	<ul style="list-style-type: none"> Лекції, консультації; практичні заняття; робота з навчально-методичною, науковою, довідниковою літературою; самостійна робота; виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> тести, усне та письмове опитування; контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle; самостійні роботи за індивідуальними завданнями
		<p>Іноземна мова (за професійним спрямуванням)</p>	<ul style="list-style-type: none"> Практичні заняття; самостійна робота над індивідуальним завданням або за програмою навчальної дисципліни; спілкування іноземною мовою для успішної професійної комунікації з використанням вивченого матеріалу; участь в усному мовленні іноземною мовою в обсязі тематики та функцій, передбачених програмою; реалізація комунікативних намірів письмово (ведення офіційного листування, оформлення ділової документації); робота з іншомовними джерелами наукового та 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> залік, іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> тести; усне та письмове опитування; контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle

			професійно-виробничого характеру (друкованими та електронними носіями інформації)	
		Курсова робота	<ul style="list-style-type: none"> • Експериментальні дослідження; • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною, довідниковою літературою, державними стандартами України; • самостійна робота над індивідуальним завданням 	<ul style="list-style-type: none"> • Захист курсової роботи; • презентації результатів виконання курсової роботи
		Дипломна робота	<ul style="list-style-type: none"> • Експериментальні дослідження; • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною, довідниковою літературою, державними стандартами України; • комп'ютерні засоби навчання (мультимедійні, дистанційні, web-конференції та вебіари); • самостійна робота над індивідуальним завданням 	<ul style="list-style-type: none"> • Публічний захист кваліфікаційної (дипломної) роботи; • презентації результатів виконання дипломної роботи
<p><i>ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Переддипломна практика	<ul style="list-style-type: none"> • Словесні методи (обговорення, консультація, дискусія, інструктаж з техніки безпеки, тощо); • експериментальні дослідження; • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; • комп'ютерні засоби навчання (мультимедійні, дистанційні, web-конференції та вебіари); • самостійна робота над індивідуальним завданням 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • залік • захист “Звіту про проходження практики”; • презентації результатів виконання завдань
		Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • презентації, відеоматеріали; • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами України; • самостійна робота; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестування в системі дистанційного навчання Moodle; • усне та письмове опитування; • захист лабораторних робіт; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
		Фахова ознайомча практика	<ul style="list-style-type: none"> • Експерсії на харчові підприємства; • словесні методи (обговорення, співбесіда, інструктаж з техніки безпеки, тощо); • робота з книгою: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; • самостійна робота над індивідуальним завданням 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • залік; • захист “Звіту про проходження практики”; • презентації результатів виконання завдань; • щоденник практики
		Моніторинг виробничих процесів	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації, відеоматеріали тощо); • робота з навчально- 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • тести, усне та письмове опитування;

			<ul style="list-style-type: none"> методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами України; самостійна робота; виконання індивідуальних завдань для самостійного 	<ul style="list-style-type: none"> контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle; самостійні роботи за індивідуальними завданнями
		Інформаційні та комунікаційні технології в галузі	<p>опрацювання</p> <ul style="list-style-type: none"> Лекції, консультації; лабораторні заняття; наочні методи (презентації, ілюстрації); робота з навчально-методичною, науковою літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням та за програмою навчальної дисципліни 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> тести в системі дистанційного навчання Moodle; усне та письмове опитування; захист лабораторних робіт; контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
		Фізика	<ul style="list-style-type: none"> Лекції, консультації; лабораторні заняття; практичні заняття; наочні методи (презентації, ілюстрації); робота з книгою: з навчально-методичною, науковою, довідниковою літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням та за програмою навчальної дисципліни 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> залік <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> тести в системі дистанційного навчання Moodle, усне та письмове опитування; захист лабораторних робіт; самостійні роботи за індивідуальними завданнями
<p>ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Дипломна робота	<ul style="list-style-type: none"> Експериментальні дослідження; робота з навчально-методичною, науковою, нормативною, довідниковою літературою, державними стандартами України; комп'ютерні засоби навчання (мультимедійні, дистанційні, web-конференції та вебіари); самостійна робота над індивідуальним завданням 	<ul style="list-style-type: none"> Публічний захист кваліфікаційної (дипломної) роботи; презентації результатів виконання дипломної роботи
		Курсова робота	<ul style="list-style-type: none"> Експериментальні дослідження; робота з навчально-методичною, науковою, нормативною, довідниковою літературою, державними стандартами України; самостійна робота над індивідуальним завданням 	<ul style="list-style-type: none"> Захист курсової роботи; презентації результатів виконання курсової роботи
		Наукові основи харчових технологій	<ul style="list-style-type: none"> Лекції, консультації; лабораторні заняття; наочні методи (презентації, ілюстрації, відеоматеріали, тощо); самостійна робота; виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> тести; захист лабораторних робіт; контрольні роботи; усне та письмове опитування
		Науково-дослідна робота студентів	<ul style="list-style-type: none"> Лабораторні заняття; експериментальні дослідження; тренінги з провідними національними та зарубіжними фахівцями промисловості; робота з навчально-методичною, науковою, 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> залік <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> усне опитування; презентація результатів виконання індивідуальних завдань; контрольні роботи за індивідуальними

			нормативною та довідниковою літературою, державними стандартами України	завданнями
		Переддипломна практика	<ul style="list-style-type: none"> • Словесні методи (обговорення, консультація, дискусія, інструктаж з техніки безпеки, тощо); • експериментальні дослідження; • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; • комп'ютерні засоби навчання (мультимедійні, дистанційні, web-конференції та вебіари); • самостійна робота над індивідуальним завданням 	Підсумковий контроль: <ul style="list-style-type: none"> • залік • захист "Звіту про проходження практики"; • презентації результатів виконання завдань
ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій	☒	Дипломна робота	<ul style="list-style-type: none"> • Експериментальні дослідження; • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною, довідниковою літературою, державними стандартами України; • комп'ютерні засоби навчання (мультимедійні, дистанційні, web-конференції та вебіари); • самостійна робота над індивідуальним завданням 	<ul style="list-style-type: none"> • Публічний захист кваліфікаційної (дипломної) роботи; • презентації результатів виконання дипломної роботи
		Переддипломна практика	<ul style="list-style-type: none"> • Словесні методи (обговорення, консультація, дискусія, інструктаж з техніки безпеки, тощо); • експериментальні дослідження; • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; • комп'ютерні засоби навчання (мультимедійні, дистанційні, web-конференції та вебіари); • самостійна робота над індивідуальним завданням 	Підсумковий контроль: <ul style="list-style-type: none"> • залік • захист "Звіту про проходження практики"; • презентації результатів виконання завдань
		Технологічна практика	<ul style="list-style-type: none"> • Словесні методи (співбесіда, консультація, інструктаж з техніки безпеки, тощо); • наочні методи (презентації, ілюстрації, відеоматеріали, схеми технологічних процесів, машинно-апаратні схеми, тощо); • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; • самостійна робота над індивідуальним завданням 	Підсумковий контроль: <ul style="list-style-type: none"> • залік; • захист "Звіту про проходження практики"; • презентації результатів виконання завдань; • щоденник практики
		Фахова ознайомча практика	<ul style="list-style-type: none"> • Експерсії на харчові підприємства; • словесні методи (обговорення, співбесіда, інструктаж з техніки безпеки, тощо); • робота з книгою: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; • самостійна робота над індивідуальним завданням 	Підсумковий контроль: <ul style="list-style-type: none"> • залік; • захист "Звіту про проходження практики"; • презентації результатів виконання завдань; • щоденник практики

		Вступ до харчових технологій: практичні і теоретичні аспекти	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • семінари; • практичні заняття; • наочні методи (презентації, ілюстрації, відеоматеріали, тощо); • самостійна робота; • виконання індивідуальних завдань 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • залік <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • презентації результатів виконання завдань; • тестування в системі дистанційного навчання Moodle; • усне опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle; • самостійні роботи за індивідуальними завданнями
		Методи контролю якості харчової продукції	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації); • робота з навчально-методичною, науковою літературою, державними стандартами України; • самостійна робота за програмою навчальної дисципліни; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • тести в системі дистанційного навчання Moodle; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
		Харчові технології	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації); • тренінги з провідними національними та зарубіжними фахівцями промисловості; • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами України; • самостійна робота за програмою навчальної дисципліни; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle; • тести в системі дистанційного навчання Moodle
		Теоретичні та законодавчі основи безпеки харчових продуктів	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації); • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами України; • самостійна робота; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • тести; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
<p>ПРН 29. Проводити ідентифікацію та оцінювати продукцію за різними параметрами, проводити оцінку відповідності продукції згідно вимог діючих національних та міжнародних стандартів</p>	<input type="checkbox"/>	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • презентації, відеоматеріали; • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами України; • самостійна робота; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тестування в системі дистанційного навчання Moodle; • усне та письмове опитування; • захист лабораторних робіт; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
		Стандартизація,	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; 	<p>Підсумковий контроль:</p>

		сертифікація, метрологія та управління якістю	<ul style="list-style-type: none"> • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації); • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами України; • самостійна робота за програмою навчальної дисципліни 	<ul style="list-style-type: none"> • іспит Поточний контроль: <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • тести; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
<i>ПРН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо</i>	☒	Філософія	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції з елементами проблемних ситуацій, запитання-бесіди; • семінари; • консультації, дискусії, викладання-пояснення; • презентації, відеоматеріали; • самостійна робота над індивідуальним та груповим завданням; • робота з навчально-методичною, першоджерельною, науковою літературою; • самостійна робота над індивідуальним або груповим проектом 	Підсумковий контроль: <ul style="list-style-type: none"> • іспит Поточний контроль: <ul style="list-style-type: none"> • тести; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle; • презентація результатів виконання індивідуальних завдань
		Актуальні питання історії та культури України	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації, дискусії тощо; • семінари; • наочні методи (презентації, ілюстрації, відеоматеріали, тощо); • робота з навчально-методичною, науковою, довідниковою літературою; • самостійна робота; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	Підсумковий контроль: <ul style="list-style-type: none"> • іспит Поточний контроль: <ul style="list-style-type: none"> • тести, усне та письмове опитування; • контрольні роботи; • презентації результатів виконання завдань; • самостійні роботи за індивідуальними завданнями
<i>ПРН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя</i>	☒	Філософія	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції з елементами проблемних ситуацій, запитання-бесіди; • семінари; • консультації, дискусії, викладання-пояснення; • презентації, відеоматеріали; • самостійна робота над індивідуальним та груповим завданням; • робота з навчально-методичною, першоджерельною, науковою літературою; • самостійна робота над індивідуальним або груповим проектом 	Підсумковий контроль: <ul style="list-style-type: none"> • іспит Поточний контроль: <ul style="list-style-type: none"> • тести; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle; • презентація результатів виконання індивідуальних завдань
		Актуальні питання історії та культури України	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації, дискусії тощо; • семінари; • наочні методи (презентації, ілюстрації, відеоматеріали, тощо); • робота з навчально-методичною, науковою, довідниковою літературою; • самостійна робота; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	Підсумковий контроль: <ul style="list-style-type: none"> • іспит Поточний контроль: <ul style="list-style-type: none"> • тести, усне та письмове опитування; • контрольні роботи; • презентації результатів виконання завдань; • самостійні роботи за індивідуальними завданнями