

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, ОКР «молодший спеціаліст»
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра хімічного аналізу, експертизи та безпеки 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 для природничих факультетів, 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
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	завідувач 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 Державної акредитаційної комісії МОН України (пр. №105 від 27.06.2013 р.) Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича (ЧНУ) надано право на підготовку бакалаврів за напрямом 6.051701 – Харчові технології та інженерія (галузь знань 0517 – Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції). Згідно наказу МОН України від 17.05.2016 р. №984 л „Про проведення первинної акредитаційної експертизи” 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). Кафедрою хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції ЧНУ розроблена освітня програма (ОП) для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 – Харчові технології „Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів”, яка затверджена Вченою радою ЧНУ <http://vchenarada.chnu.edu.ua/?op=debug&page=ua/ozrishennia/2017/06.06>, 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 вищої освіти (наказ МОН України від 18.10.2018 р., №1125) внесено зміни до ОП (затверджено Вченою радою ЧНУ https://drive.google.com/file/d/1S-V_6sqbhN_dpE8hmyBWXHdeyK6A9Gf/view, наказ №189 від 01.07.2020 р.).

З метою оптимізації навчального процесу здобувачів вищої освіти повної і скороченої форм навчання та навантаження викладачів, а також, на підставі аналізу ОП низки вітчизняних і зарубіжних закладів ВО, враховуючи зауваження рецензентів, рекомендації стейкхолдерів і пропозицій студентського активу, внесено зміни щодо кількості та розподілу кредитів окремих освітніх компонентів, їх назв (затверджено радою ЧНУ https://drive.google.com/file/d/1VTeCoby-6HF0hz5N1yt_D-21VBeW-r2u/view, наказ №373 від 23.12.2020 р.). Розроблена ОП – нормативний документ, який регламентує компетентності, кваліфікаційні, організаційні, навчальні та методичні вимоги до підготовки бакалаврів спеціальності 181 – Харчові технології. Метою ОП є надання освітніх послуг у галузі знань 18 – Виробництво та технології, забезпечення теоретичної і практичної підготовки здобувачів вищої освіти як висококваліфікованих фахівців на ринку праці, які набули базових фахових знань для виконання професійних завдань. ОП базується на загальновідомих положеннях та результатах сучасних наукових досліджень з харчових технологій, які забезпечують багатопрофільну підготовку фахівців, їх подальше професійне та наукове зростання в області модернізації харчових виробництв та управління якістю і безпечністю харчової продукції. Аналіз сучасних тенденцій розвитку харчової промисловості, впровадження новітніх технологій і входження України в світове співтовариство та участь співробітників кафедри у міжнародних наукових заходах дозволив спрямувати ОП на відповідність знань здобувачів європейським вимогам.

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року	У тому числі іноземців
			ОД	ОД
1 курс	2020 - 2021	15	15	0
2 курс	2019 - 2020	15	15	0
3 курс	2018 - 2019	12	12	0
4 курс	2017 - 2018	6	6	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	27391 Харчові технології 17703 Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів
другий (магістерський) рівень	програми відсутні
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий)	програми відсутні

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	123317	35686
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	110867	32387
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	11186	3299
Приміщення, здані в оренду	1264	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	17703_OP_2020_2.pdf	CozDpbllW/pKXboQU2rsffKhr2bJkEe19UMaQqsbURg=
Освітня програма	17703_OP_2017.pdf	F5wzVlOmPJ1LlXtk968gZ8NneqnhQP9hG5o27XdS2yM =
Освітня програма	17703_OP_2020_1.pdf	1zVegcWFLJYihGoZFRX5lIHWiFv/h1kuZSoT/Ilyrvw=
Навчальний план за ОП	17703_NP_2017.pdf	lIVDs6oSmzn3iCTGU6C/VwkUVT/TJUdpLOFNZonEdR U=
Навчальний план за ОП	17703_NP_2020.pdf	qRIG/foodUhM2NIGMPP+39sAjzDK9PP7ZrvG1zVEATA =
Навчальний план за ОП	17703_NP_2021.pdf	lLDZVnXt84C9RDYasphr2uRi3y4Way84+6QJtKg8uoI=
Рецензії та відгуки роботодавців	17703_Rez_Gonchar.pdf	AQoIwgzVTz/NYuuhov2eQuZvmvHYSWtEUvbsLvPQ64 U=
Рецензії та відгуки роботодавців	17703_Rez_Mojsiyra.pdf	qeQsrnSYfwaS/KyU/BN7M+vxJwAXkCoUekqJTtcvxgE=
Рецензії та відгуки роботодавців	17703_Rez_Chobanu.pdf	dqLC7XoBh87+WVlUxZA13iT2Gvs+O4veUerQCEyYJYo =
Рецензії та відгуки роботодавців	17703_Rez_Arsenjeva.pdf	M8XZzIjsDz+OJG1BI3ojbzevAeGb2jpod54b+umeXjQ=
Рецензії та відгуки роботодавців	17703_Rez_Evlash.pdf	uG8llsrFAWCiZja13jw1StS89FJRMF4mrgyvXvP4RQU=

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 та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, яка ґрунтується на принципах студентоцентризму, індивідуального та творчого підходу, акцентуванні на практичній складовій освітнього процесу під час проведення лекцій, лабораторних, практичних занять, самостійної і практичної підготовки. Особливість ОП – наявність обов'язкових спеціальних практик, що дозволить розвинути практичні навички, оволодіти основами технологічних процесів, особливостями технологічних режимів, методами контролю якості харчової продукції. Особливість ОП полягає у відсутності подібних програм для першого (бакалаврського) рівня у західному регіоні України, де галузі харчової промисловості традиційно займають домінуюче положення. 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 та вимог ринку. Унікальність даної ОП полягає у використанні мультидисциплінарного підходу, який поєднує інженерію, технології, експертизу, спрямований на підготовку кадрів, здатних організувати та генерувати інноваційні практично спрямовані рішення щодо

модернізації технологічних процесів з метою виробництва якісних та безпечних харчових продуктів.

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

Згідно зі Статутом і Концепцією розвитку ЧНУ на 2012–2022 р.р.

(<https://drive.google.com/file/d/0B1PzclSOKFQnVm9xSzJHdWs1X3BVdTRSMWoxUj1Nb1dRYzFr/view>) та Стратегічним планом розвитку

(<https://drive.google.com/file/d/0B1ffAraX3KANTThWYkpqR3FMNkRXVVMxRlZZczl1d2ZVdEZZ/view>) 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 (Цитата: ...Пріоритети (стратегічні цілі) розвитку Університету: 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 освітній та науковий простір, готовність до постійних системних змін у змісті й організації підготовки фахівців з вищою освітою. Це цілком 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 виробництва.

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 і пропозиції здобувачів вищої освіти, які навчаються за даною ОП враховуються через діяльність студентського самоврядування, а також під час спілкування з кураторами та викладачами, які забезпечують освітній процес. Пропозиції щодо поліпшення ОП, після розгляду методичною комісією кафедри, подаються на методичну раду Інституту та вищі інстанції. Студентів цікавлять питання формування у них як майбутніх фахівців навичок та умінь щодо майбутньої професійної діяльності, застосування професійних і соціальних навичок, можливості долучитися до виконання наукової роботи тощо. Важливим структурним підрозділом ЧНУ є центр моніторингу та забезпечення якості підготовки фахівців, що проводить опитування й опрацьовує думку студентів і випускників (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/akreditatsiia-2021-rezultati-opituvannia>) відносно форм та організації навчального процесу, науково-дослідної роботи, якості ОП тощо. Випускники, залучені до оцінювання ОП, вносили пропозиції щодо низки змін, зокрема: перенесення ознайомчої практики з першого року навчання на другий, що сприятиме більш усвідомленому сприйняттю студентами суті технологічних процесів на харчових підприємствах, які вони відвідують (рецензія завідувачки лабораторії ТОВ "Лілак" Мойсори О.В.), рекомендували розширення вибіркового освітніх компонентів ОП (рецензія інженера-технолога АТ "Чернівецький хлібокомбінат" Чобану М.М.) <http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/akreditatsiia-2021-retsenziyi-vidguki-vipusknikiv>

- роботодавці

Роботодавці долучаються до обговорення ОП, рекомендують внесення змін, враховуючи сучасні тенденції розвитку галузі (зустріч з директором ТОВ «Дьолер Буковина» <http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/novini/zustrich-z-robotodavtsem-tov-doler-bukovina>). Представники підприємств позитивно відгукуються про фахову підготовку випускників даної ОП (відгук директора АТ «Чернівецький хлібокомбінат» <http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/akreditatsiia-2021-retsenziyi-vidguki-robotodavtsiv>), 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 розширено перелік вибіркового освітніх компонентів та включено дисципліни, які забезпечують формування у майбутніх фахівців зазначених компетентностей (протокол №6 від 17.11.2020 <http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/zmini-do-op>). Керівники підприємств та виробники долучаються до проведення лекцій (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/novini/himii-ta-vinna-galuz>) та семінарів (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/novini/naturalne-siroparinnia-ta-lokalnii-produkt>), виїзних зустрічей (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/novini/studenti-harchoviki-oznaiomilis-z-virobnitstvom-fua-gri>) та фахових ознайомчих практик (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/praktichna-pidgotovka>).

- академічна спільнота

До обговорення ОП "Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів" було залучено викладачів і наукових співробітників, які здійснюють підготовку здобувачів вищої освіти у вітчизняних ЗВО за ОП спеціальності 181 – Харчові технології. Зокрема, зі змістом ОП ознайомлені проректор з науково-педагогічної роботи НУХТ (м. Київ), д.т.н., проф. Арсеньєва Л.Ю. та завідувач кафедри хімії, мікробіології і гігієни харчування ХДУХТ, д.т.н., проф. Євлаш В.В. (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/akreditatsiia-2021-retsenziyi-vidguki-akademichnoi-spilnoti>), які мають великий досвід у підготовці бакалаврів з технологічної експертизи. Важливий момент у роботі над вдосконаленням ОП – консультування, рецензування методичних вказівок, посібників, підручників науково-педагогічних працівників інших ЗВО (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/biblioteka-retsenziyi-na-navchalno-metodichnu-literaturu>), залучення науковців, викладачів, студентів, керівників та фахівців до науково-практичних семінарів

(<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/novini/povnotsinne-harchuvannia-suchasnii-stan-ta-perspektivi-rozvitku>), що пов'язані з перспективами розвитку повноцінного харчування та харчової промисловості, спільні наукові дослідження зі створення й оцінюванні якості та безпечності інноваційних харчових продуктів. Обговорення побажань зацікавлених осіб регулярно відбувається на засіданнях кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції.

- інші стейкхолдери

Проводяться перемовини з керівниками харчових підприємств регіону про створення професійного об'єднання за спеціальністю, інтереси та пропозиції якого враховуватимуться під час формулювання цілей та програмних результатів навчання при підготовці наступних редакцій ОП.

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 світовий ринок та ринки ЄС, що вимагає знання та дотримання європейських стандартів, належної оцінки якості та безпечності харчової продукції. З вересня 2019 року на всіх українських підприємствах впроваджена система безпечності харчової продукції ХАССП, яка дозволяє гарантувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації й контролю небезпечних чинників. Основною ціллю ОП є формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. Програмні результати навчання націлені на підготовку висококваліфікованих, конкурентно-спроможних фахівців для забезпечення потреб ринку праці та держави, здатних здійснювати професійний підхід щодо контролю якості та безпеки харчової продукції на всіх етапах технологічного процесу виробництва і зберігання, контролю й удосконалення технологічних процесів, впровадження економіко-ефективного й екологічно-безпечного виробництва якісної харчової продукції.

Цілі та програмні результати навчання ОП задовільняють запити ринку праці, про що свідчать працевлаштування за спеціальністю студентів старших курсів (Руснак М., Вакарик Н., Кохан В.).

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://www.minregion.gov.ua/wp-content/uploads/2020/05/strategiya-regionalnogo-rozvytku-cherniveczkoyi-oblasti-na-period-do-2027-roku.pdf>) сформульовані цілі та ПРН, зокрема: 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, ПРН 11. Визначити відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю), ДПРН 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 лабораторного устаткування, приймати участь у розробленні нових та модернізації класичних методів оцінки якості та безпечності харчових продуктів. Промисловий потенціал Чернівецької області представлений 348 великими, середніми та малими підприємствами основного кола. У регіоні потенційними роботодавцями для випускників ОП є: ТОВ «Дьолер Буковина», АТ «Чернівецький хлібокомбінат», ТОВ «ЛІЛАК», ПАТ Чернівецький олійно-жировий комбінат, Міні-пекарня ПП Чоботар В.І., ТОВ «Саадет Україна», ТОВ «Буковина Агро Трейд-2011» та інші.

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 хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції розроблено на підставі аналізу освітніх програм низки вітчизняних ЗВО (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/inshi-op>). З урахуванням аналізу програми Тернопільського національного технічного університету ім. Івана Пулюя розроблено первинну структуру ОП. Аналіз ОП Національного університету харчових технологій дозволив удосконалити структурно-логічну схему, сформулювати додаткові програмні результати навчання. У цілому аналіз аналогічних вітчизняних та іноземних програм дозволив загалом удосконалити та наповнити ОП, підкоректувати кредитні виміри деяких освітніх компонентів, розширити перелік компонентів освітньо-професійної програми, вибірково освітні компоненти представити у вигляді блоків тощо.

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 харчової продукції регіону. Так, більша увага приділена програмним результатам навчання ПРН11 „Визначити відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)”, які можна досягнути завдяки опануванню наступних навчальних дисциплін: „Хімічний аналіз в оцінці якості харчової продукції”, «Загальні технології та модернізація

харчових виробництв» „Методи контролю якості харчової продукції”, „Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю”, а також під час проходження хіміко-аналітичної, виробничої, переддипломної практики, підготовки кваліфікаційної роботи. Серед передбачених стандартом програмних результатів є: 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 досягнути завдяки опануванню наступних навчальних дисциплін: “Біохімія”, “Технологічна мікробіологія”, “Харчова хімія”; 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” дисциплінами: «Інформаційні технології в інженерних розрахунках», «Процеси і апарати харчових виробництв» та інші; ПРН10: „Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів” досягається вивченням наступних навчальних дисциплін: „Теоретичні основи безпеки харчових продуктів”, „Технологічна експертиза харчової продукції”, „Стандартизація, сертифікація метрологія та управління якістю”, „Системи менеджменту якості харчової продукції” та під час підготовки кваліфікаційної роботи. Детальний опис відповідності програмних результатів навчання, освітніх компонентів, методів навчання та оцінювання представлений в таблиці з відомостей про самооцінювання даної ОП.

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 (<https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-standartu-vishoyi-osviti-za-specialnistyu-181-harchovi-tehnologiyi-dlya-bakalavrskogo-rivnya-vishoyi-osviti>).

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)?

174

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

66

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://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-standartu-vishoyi-osviti-za-specialnistyu-181-harchovi-tehnologiyi-dlya-bakalavrskogo-rivnya-vishoyi-osviti>).

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 фахівця, здатного здійснювати професійний підхід щодо контролю якості та безпечності харчової продукції. Об’єкт вивчення та діяльності заявленої для даної ОП спеціальності – технологічні процеси та харчові продукти. Цілями навчання, згідно стандарту, є формування у здобувачів вищої освіти 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 програмних результатів навчання, 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 два основні напрямки: перший – особливості функціонування та організації роботи харчових підприємств (освітні компоненти: ОК14, ОК23, ОК24, ОК29, ОК30 та інші). другий - проведення аналізу, визначення показників якості та безпечності сировини, напівфабрикатів і готової продукції (ОК09, ОК10, ОК11, ОК12, ОК13 та інші). Значна увага приділяється розумінню законодавчих і нормативних документів у сфері технологічної експертизи (ОК17, ОК19, ОК21 та інші). Науково-педагогічний персонал, що забезпечує функціонування ОП, використовує різноманітні методи навчання, методики способи оцінювання. Зокрема, у робочих програмах/силабусах зазначені мета, уміння і навички, отримані студентом у результаті вивчення освітньої компоненти. Отже, має місце повна відповідність освітніх компонентів ОП об’єкту, теоретичному змісту та предметній області. Реалізація даної ОП передбачає належну матеріально-технічну базу: спеціалізоване лабораторне обладнання, доступ до заводських цехів, інформаційні ресурси. Наявна матеріально-технічна база повністю відповідає вимогам щодо фахової підготовки здобувачів вищої освіти зі спеціальності 181 – Харчові

технології першого (бакалаврського) рівня (<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 (IOT) регламентується у Положенні про порядок реалізації студентами ЧНУ права на вільний вибір освітніх компонентів <https://drive.google.com/file/d/18ToSVjeAfalvJrEnY189vLEUAFS9HKFD/view> Здобувачу ВО пропонується реалізовувати своє рішення шляхом вибору з варіативної складової ОП. Для полегшення формування IOT пропонується ознайомитися з інформаційним пакетом ОП та робочими програмами/силабусами вибіркових ОК, розміщеними на офіційному сайті кафедри. Крім того, формування IOT часто пов'язане з темпом здобуття освіти (закон України про освіту http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T172145.html). Здобувачі ВО, які не можуть відвідувати аудиторні заняття з поважних причин або з особливими освітніми потребами мають можливість оформляти індивідуальний графік навчання (<https://drive.google.com/file/d/1UVHo4IuHNTjxKIoRWq6w2IJRSVSl9SXq/view>). Важливий елемент забезпечення можливості формування IOT – міжнародна мобільність студентів, яка на кафедрі належно організована. У рамках міжнародних угод між ЧНУ і Краківською політехнікою та університетом „Стефан чел Маре” проводяться спільні наукові конференції та семінари за участю здобувачів ВО, які навчаються за даною ОП. Також вони мають змогу проводити наукові дослідження з використанням обладнання ЗВО-партнера, обирати теми кваліфікаційної роботи та наукового керівника.

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

Здобувачі ВО реалізують право вибору навчальних дисциплін відповідно до «Положення про порядок реалізації студентами ЧНУ права на вибір навчальних дисциплін» <https://drive.google.com/file/d/18ToSVjeAfalvJrEnY189vLEUAFS9HKFD/view>. Освітні компоненти вільного вибору орієнтовані на забезпечення освітніх, культурних, соціальних потреб і здійснюється індивідуально в інтересах майбутньої фахової діяльності здобувача ВО. Ознайомлення з переліком вибіркових освітніх компонентів 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 першого семестру. Процедура вибору навчальних 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. Другий – ознайомлення із переліками вибіркових освітніх компонентів, які пропонуються як за програмою, за якою вони навчаються, так і за освітніми програмами інших спеціальностей. Ознайомлення відбувається шляхом організації зустрічей з представниками кафедр, Інституту, кураторами академгруп. Ознайомлення із переліками вибіркових ОК може розпочинатися із перших днів навчання. Третій – запис на вивчення дисциплін здійснюється за затвердженим графіком в Університеті з чітко визначеним терміном, але тривалість етапу не може перевищувати два тижні. Четвертий – опрацювання заяв здобувачів ВО відповідальними за навчально-методичну роботу представниками Інституту, членами проектних груп відповідних ОП. Перевірка контингенту студентів і попереднє формування груп на спеціалізації, а також мобільних груп на вивчення вибіркових ОК здійснюється відповідальними працівниками груп забезпечення освітнього процесу. За результатами четвертого етапу здобувачам ВО, вибір яких не може бути задоволений з причин, перелічених у пункті 2.3 "Положення про порядок реалізації студентами ЧНУ права на вільний вибір дисциплін" <https://drive.google.com/file/d/18ToSVjeAfalvJrEnY189vLEUAFS9HKFD/view>, повідомляється про відмову (із зазначенням причини) і пропонується зробити вибір зі скоригованого переліку. Тривалість етапу не перевищує 5 робочих днів. П'ятий – повторний запис студентів на вивчення навчальних дисциплін здійснюється за правилами, наведеними вище. Тривалість повторного запису - тиждень. Шостий – остаточне опрацювання заяв студентів членами проектних груп 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 ОК. Тривалість етапу не більше тижня. Копії затверджених списків груп спеціалізацій (профілів) 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 здобувачів ВО регламентується Положенням про проведення практики <https://drive.google.com/file/d/1EMTdo9rzwmD6gmLzuThArr1uKS6U2Bj6/view?usp=sharing>. У навчальному плані ОП передбачено наявність спеціальних практик: хіміко-аналітична, фахова ознайомча, технологічна та переддипломна <http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/silabusi-oboviazkovih-komponentiv-op>, які забезпечують базові знання для опанування професійних компетентностей.

Мета хіміко-аналітичної практики – ознайомлення студентів із організацією практичної підготовки, структурою та обладнанням навчальних лабораторій кафедри. Фахова ознайомча – наочне ознайомлення з особливостями роботи харчових підприємств. Технологічна та переддипломна практики – оволодіння сучасними методами, формами, засобами, технологіями майбутньої професійної діяльності, формування професійних умінь і навичок, підготовка майбутніх фахівців до діяльності у галузі харчових технологій. Базами практики є підприємства харчової галузі, з якими укладено договори 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 технологічної практики здобувачі ВО отримували запрошення щодо працевлаштування на

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

В ОП наявні освітні компоненти гуманітарної та соціально-економічної підготовки, які забезпечують загальні та фахові компетентності, соціальні навички (soft skills). Зокрема, навчальна дисципліна „Науково-дослідна робота студентів” передбачає написання науково-дослідного завдання з актуальних проблем харчових технологій, у якому основний акцент робиться на груповій роботі (2-3 студенти формують команду проекту). Після завершення завдання результати представляються у вигляді презентації і захищаються на семінарських заняттях. Особлива роль у формуванні soft-skills відводиться лабораторним заняттям, де студенти групами набувають навичок колективного розв'язання експериментальних задач: постановка мети, підбір методів її досягнення, дискусія, прийняття зважених рішень та ухвалення кінцевого шляху розв'язання проблеми. Така форма і методи навчання дозволяють удосконалити комунікативні навички та компетентності здобувачів освіти, набутти лідерських якостей, досвіду роботи в команді. Навички адаптивності (гнучкості), встановлення контактів (вирішення конфліктів) удосконалюються під час виконання дипломної роботи, зокрема, якщо робота виконується на базі підприємства в абсолютно нових умовах. Активне застосування мультимедійних засобів, web-конференції, вебінарів в карантинних умовах під час дистанційного навчання теж сприяє набуттю soft skills.

Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?

Зміст ОП відповідає вимогам діючого Стандарту вищої освіти України зі спеціальності 181 – Харчові технології для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (<https://mon.gov.ua/ua/npa/pro-zatverdzhennya-standartu-vishoyi-osviti-za-specialnistyu-181-harchovi-tehnologiyi-dlya-bakalavrskogo-rivnya-vishoyi-osviti>). Представлена ОП <http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/osvitno-profesiina-programa> передбачає набуття всіх загальних і фахових компетентностей (ФК) та програмних результатів навчання (ПРН), наведених у Стандарті та чотирьох додаткових ФК (ДФК 14, ДФК 15, ДФК 16, ДФК 17) і додаткових ПРН (ДПРН 28, ДПРН 29, ДПРН 30, ДПРН 31), запропонованих проектною групою. Атестація випускників здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної (дипломної) роботи. Так само, згідно Стандарту, в ОП наведено перелік компетентностей випускника (інтегральна, загальні та спеціальні (фахові, предметні) компетентності); скоректовано перелік обов'язкових освітніх компонентів, розширено перелік вибіркового освітніх компонентів, змінено матрицю відповідності програмних компетентностей компонентам ОП та матрицю забезпечення програмних результатів навчання (ПРН) відповідними компонентами ОП. Оновлено структурно-логічну схему ОП.

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 освітніх компонентів ОП (у кредитах ЄКТС) відповідає фактичному навантаженню здобувачів ВО, досягненню цілей та програмних результатів навчання. Завантаженість здобувачів, включно із самостійною роботою, регламентується Положенням про організацію освітнього процесу https://drive.google.com/file/d/1x419wQzyhhBioazmcm_xUod7zrSsdCVN/view. В ОП обсяг підготовки бакалаврів 240 кредитів (повна форма навчання) та 120 кредитів (скорочена). Обсяг обов'язкових освітніх компонентів становить 174 кредити (72,5 %), вибіркового – 66 кредитів (27,4 %) для повної форми та 86 кредитів (71,7 %) обов'язкових і 34 кредити (28,3%) вибіркового - для скороченої. Аудиторні заняття – 3180 год (44,2 %), самостійна робота – 4020 (55,8 %) для повної форми та 1787 год (49,6 %) і 1813 год (50,4 %) відповідно, для скороченої. Згідно рекомендацій (<http://vnz.org.ua/dokumenty/spysok/7514-lyst-mon-ukrayiny-19-126-vid-13032015r>), кількість годин аудиторного навантаження зменшено до 1/3 від кредиту та збільшено кількість годин (до 2/3 кредиту) на самостійну роботу. У плануванні навчального навантаження здобувачів 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, усіх видів контрольних зрізів. У навчальному процесі результати самостійної роботи студентів представлені у формі тестування, рефератів, виконання індивідуальних завдань.

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.

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

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

Правила прийому розроблені Приймальною комісією ЧНУ відповідно до Умов прийому для здобуття вищої освіти у 2020 р. (http://vstup.chnu.edu.ua/?page_id=80). На навчання для здобуття ступеня бакалавра за даною ОП на повну форму приймають осіб на базі повної загальної середньої освіти та за результатами ЗНО (Українська мова, Математика, Історія України, або Іноземна мова, або Біологія, або Географія, або Фізика, або Хімія). Для здобуття ступеня бакалавра зі скороченим терміном навчання у межах вакантних місць ліцензованого обсягу приймаються особи, які здобули ОКР рівень «молодшого спеціаліст» (додаток з Правил прийому). Зарахування на навчання для таких осіб проводилося на основі фахового іспиту, а з 2021 р. вступ буде проводитися на основі сертифікатів ЗНО та результатів усного фахового іспиту (<http://vstup.chnu.edu.ua/wp-content/uploads/2015/05/%D0%94%D0%BE%D0%B4%D0%B0%D1%82%D0%BE%D0%BA-3.pdf>). Програма вступних випробувань для здобуття ступеня бакалавра на основі ОКР „молодший спеціаліст” оприлюднена на сайті: <https://drive.google.com/file/d/1AxIl9vQFyv7sE56V-suQ3nKK8FURcQho/view>. Для усного фахового іспиту розроблено базу вступних питань зі спеціальності 181 „Харчові технології”, які доповнюються кожного року і враховують особливості ОП. Вважаємо, що вимоги до вступників – ефективний спосіб для формування контингенту студентів, здатних навчатися за даною 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 та переривання навчання регламентує „Положення про порядок переведення, відрахування, поновлення та переривання навчання студентів у ЧНУ” <https://drive.google.com/file/d/1EYMLiUGrG6o1TqL6XJkGyAzwl6mutE4Y/view>. У п. 1.4 цього Положення вказано, що поновлення та переведення до ЧНУ здійснюється тільки із ЗВО III-IV рівнів акредитації і таких же рівнів акредитації відповідних спеціальностей. Визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, здійснюється на підставі індивідуального навчального плану та довідки про рівень акредитації ЗВО та відповідної спеціальності. Питання забезпечення права студентів на академічну мобільність регламентує „Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність здобувачів вищої освіти ЧНУ” https://drive.google.com/file/d/1P2OnxB-_oJfGB8rNEqYr6Df3wb2pac-X/view. Визнання результатів навчання в рамках академічного співробітництва із ЗВО-партнерам здійснюється з використанням європейської системи трансферу та накопичення кредитів або оцінювання навчальних здобутків здобувачів, прийнятої у країні ЗВО-партнера, якщо в ній не передбачено застосування ЄКТС. Перезарахування здійснюється на підставі поданого здобувачем документа з переліком та результатами здобутків з навчальних дисциплін та кількістю кредитів (п. 3.2). Якщо на навчання вступають особи, які здобули освітній рівень за кордоном, необхідно пройти процедуру нострифікації визнання і встановлення еквівалентності поданого документа про освіту.

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 (2019 р.) перевівся на другий курс даної ОП з Буковинського державного медичного університету (БДМУ). Для початку навчання студент здавав академічну різницю. Деякі предмети (наприклад, біохімія) були зараховані на підставі відповідного документа з переліком та результатами навчальних здобутків з БДМУ. Студентка Куліш Галина у 2007 р закінчила Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, але за іншою спеціальністю, 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.

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 „Положення про взаємодію формальної та неформальної освіти, визнання результатів навчання (здобутих шляхом неформальної та/або інформальної в системі формальної освіти) у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича” від 28.10.2019 р (https://drive.google.com/file/d/17hOEulYSU5VKawWlYrKu2dFd5J74P_IQ/view). В останні роки зросли можливості доступу студентської молоді до іноземних якісних 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. Про можливості та особливості неформальної освіти повідомляють студентам лектори, викладачі, які проводять лабораторні та практичні заняття, куратори. Інформація також доступна на сайті ЧНУ.

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

В умовах дистанційної освіти та жорсткого карантину студентка IV курсу, яка навчається за даною ОП, Джоанна Ілюк пройшла он-лайн курс Стендфордського університету «Introduction to Food and Health» на платформі Coursera

та отримала сертифікат <https://www.coursera.org/account/accomplishments/verify/NDMA45Q2Z5L4> про успішне його завершення. Результати навчання, отримані у неформальній освіті, студенткою Ілюк Д. були враховані під час складання іспиту з навчальної дисципліни „Оцінка безпеки харчової продукції” (один з модулів дисципліни був зарахований їй автоматично з максимальною кількістю балів). Також, відповідно до Положення, неформальною освітою можна вважати участь здобувачів вищої освіти у студентському самоврядуванні, оскільки вони набувають та удосконалюють 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 про організацію освітнього процесу в ЧНУ https://drive.google.com/file/d/1x419wQ3yhBIOazmcm_xUod7zrSsdCVN/view. Методи навчання обираються так, щоб забезпечити поступовий перехід від загальноприйнятих до новітніх методів, з акцентом на збільшення частки самостійної практичної та науково-дослідної роботи здобувачів. Основні методи навчання – практичні (лабораторні роботи, розв'язування практичних задач), словесні (лекції, семінари), робота з літературою (періодичні видання, нормативні документи, підручники), комп'ютерні технології (презентації, відеоматеріали, система Moodle, зустрічі з працівниками харчової промисловості), екскурсії на підприємства. Щодо кожного окремого освітнього компоненти ОП, методи навчання зазначені в робочих програмах та силабусах (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/silabusi-oboviazkovich-komponentiv-op>). Наприклад, для опанування ФКЗ „Здатність організувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів” використовуються такі методи, як лекція, консультація, дискусія, розв'язування постановочної задачі з оцінки якості продукції, виконання експериментального завдання тощо. Для здобувачів ВО проводяться відкриті лекції із запрошеними спікерами, які працюють в різних галузях харчової індустрії. З інформацією можна ознайомитися на сайті кафедри <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 описаний у „Положенні про органи Студентського самоврядування ЧНУ” <https://drive.google.com/file/d/1OTQ9RNuZaBzKvhh6KWRhCtMJMdcuhtwt/view>, дає можливість на паритетних умовах долучати студентів до процесу функціонування Університету. Студенти мають можливість долучатися до організації навчального процесу, вносити пропозиції щодо наповнення курсів, реалізовувати власні інтереси під час виконання кваліфікаційної роботи тощо. 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 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 освітніх компонентів варіативної складової ОП, тематики досліджень при підготовці курсових і кваліфікаційних (дипломних) робіт, вибором наукової групи і наукового керівника, правом на академічну мобільність. За результатами анонімного опитування <http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/akreditatsiia-2021-rezultati-opituvannia> здобувачів вищої освіти щодо якості навчання та кваліфікації викладачів, більшість студентів задоволені методами навчання і викладання.

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

Основний принцип діяльності Університету – гарантування академічних свобод учасників навчально-освітнього процесу, які зазначено в Статуті <https://drive.google.com/file/d/oB1PzclSOKFQnVm9xSzJHdWs1X3BVdTRSMWoxUj1Nb1dRYzFr/view>. Науково-педагогічні працівники, що забезпечують дану ОП, мають повну свободу вибору методів, форм та методик викладання освітніх компонентів згідно Положення про організацію освітнього процесу в ЧНУ https://drive.google.com/file/d/1x419wQ3yhBIOazmcm_xUod7zrSsdCVN/view. Принципи академічної свободи в ЧНУ охоплюють індивідуальний підхід, поширення знань і використання результатів наукових досліджень, вибір навчальних дисциплін із врахуванням думки здобувачів ВО, використання сучасних методів навчання та дослідження, врахування потреб студентів з обмеженими можливостями. Студенти мають право вільного вибору близько 30 % освітніх компонентів, що дозволяє їм формувати ІОТ, самостійно вибирати теми курсових та кваліфікаційних робіт. Останнє є особливо важливим для студентів, які поєднують роботу за фахом, у вільний від навчання час, із навчанням, оскільки це дає їм можливість виконувати кваліфікаційну роботу в умовах промислового підприємства. Академічна свобода здобувачів досягається шляхом надання їм права на навчання одночасно за декількома освітніми програмами ЧНУ або інших ЗВО. Гнучке застосування всіх форм і методів навчання, викладання з урахуванням специфіки окремих дисциплін сприяють досягненню як загальних так і професійних програмних результатів.

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 *

Для здобувачів передбачено накопичувальну бально-рейтингову систему оцінювання за всі види аудиторної та позааудиторної навчальної діяльності. Інформацію щодо цілей, змісту й очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання щодо всіх освітніх компонентів студенти отримують на перших заняттях із посиланням на робочі програми та силабуси навчальних дисциплін, які розробляються за затвердженим зразком і переглядаються щорічно. Силабуси освітніх компонентів даної ОП можна знайти на сайті кафедри <http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/silabusi-oboviazkovih-komponentiv-op>. Загальні нормативні документи щодо цілей, змісту й очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання розміщені на сайті ЧНУ <http://chnu.cv.ua/index.php?page=ua/scienc/02%20osvitniad/02>. В ЧНУ працює система електронного навчання Moodle, в рамках якої студенти мають доступ до електронних сторінок навчальних дисциплін, де розташовано робочі програми навчальних дисциплін, наповнення окремих навчальних елементів (модулів), перелік завдань та методичних вказівок з лабораторних і практичних робіт, очікувані форми звітності, критерії оцінювання, тестові завдання, перелік літератури до навчальної дисципліни та ін. На сайті інституту (<http://ibhb.chnu.edu.ua/>) викладено всю необхідну інформацію про організацію освітнього процесу: розклад сесій, контроль та систему 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 вищої освіти проводиться в аудиторний час під керівництвом наукового керівника та самостійно у позааудиторний, відповідно до індивідуального плану. У навчальному плані даної ОП передбачено години на практичну та дослідну роботу студентів: технологічна та хіміко-аналітична практики (по 3 кредити кожна у складі обов'язкових компонентів ОП), переддипломна практика (6 кредитів), випускна кваліфікаційна (дипломна) робота (11 кредитів). У процесі реалізації цих освітніх компонентів студенти опановують наукові методики, виконують власні дослідження та готують матеріал для курсових і випускових робіт. Передумовою поєднання навчання та наукових досліджень здобувачів є наявність навчальної дисципліни „Науково-дослідна робота студентів” (4 кредити). На кафедрі функціонує студентський науковий гурток. Здобувачі, які навчаються за даною ОП брали участь у наукових конференціях різного рівня і займали призові місця. Студентка Маковій Анна перемогла у номінації "Технології і обладнання для виготовлення пакувальних матеріалів і пакування" Всеукраїнського конкурсу "Золотий каштан". Студентка Лисяк Марія здобула диплом III ступеня, а Вакарік Надія, отримала диплом I ступеня на 83-ій Міжнародній конференції молодих учених, аспірантів і студентів „Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті”. Для підтримання зацікавленості студентів до представлення своїх наукових здобутків у ЧНУ запроваджено систему заохочувальних додаткових балів під час оцінюванні курсових та кваліфікаційних робіт. Наукова робота враховується і в стипендіальному рейтингу студентів. Щорічно в ЧНУ проводиться студентська наукова конференція, де студенти доповідають результати своїх досліджень. Студенти даної ОП представили понад 10 робіт на студентських конференціях ЧНУ у 2019 (http://science.chnu.edu.ua/index.php?page=ua/2021conferenc/001_publ%202018) та 2020 (http://science.chnu.edu.ua/index.php?page=ua/2021conferenc/0001_publ%202018) роках. Виконуючи кваліфікаційні роботи, здобувачі брали участь у науковій роботі кафедри в рамках держбюджетної теми 27.802 „Нові високоефективні матеріали для потреб харчової та переробної промисловості” (Номер державної реєстрації: 0115U003243). Деякі розробки, до роботи над якими залучалися студенти, запатентовані (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). Серед роботодавців, які зацікавлені науковими проектами студентів кафедри – АТ „Чернівецький хлібокомбінат”, ТОВ „Дьорел Буковина” та інші. Наприклад, студент Руснак Микола в рамках виконання кваліфікаційної роботи удосконалив технологічну схему виготовлення драже на підприємстві ТОВ „Саадет Україна”.

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 освітніх компонентів ОП передбачена „Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в ЧНУ” <https://drive.google.com/file/d/14UAVRHptFJkoS4NW5h35lDhfpsQOsyrrp/view>. Моніторинг та періодичний перегляд компонентів ОП здійснюється з метою встановлення відповідності їх структури та змісту вимогам законодавчої та нормативної бази, що регулює якість освіти, потребам ринку праці, вимогам роботодавців щодо якості фахівців тощо. Перегляд змісту навчальних дисциплін відбувається на початку навчального року і затверджується протоколами кафедри та методичної ради Інституту біології, хімії та біоресурсів. Оновлення може бути зумовлене зміною кількості кредитів або вдосконаленням навчально-методичних матеріалів. Система перегляду змісту освітніх компонентів формується на основі обговорення результатів підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників, захисту кваліфікаційних робіт, НДР. При обговоренні ОП, до освітньої компоненти ВБО5 запропоновано зміни, які ґрунтуються на результатах НДР „Нові високоефективні матеріали для потреб харчової та переробної промисловості” (Номер державної реєстрації: 0115U003243). Про це свідчить впровадження у навчальний процес методика „Визначення ефективності композиційних матеріалів на основі нанодисперсного TiO₂ як антибактеріального компоненту”. Зміни до освітнього компоненту ОК14 запропоновано на основі наукових досліджень щодо ефективності освітлення яблучного соку // Ukr. Food J., 2020, Vol.9, №2, p.361-372). Прикладом впливу наукової складової на процес оновлення змісту навчальних дисциплін стало запровадження нових дисциплін „Основи сучасних пакувальних матеріалів” та „Хімія смаку, запаху, кольору”, впровадження яких у навчальний процес відбулося після спілкування науковців, які забезпечують виконання даної ОП з колегами, на профільних наукових конференціях. При переході на дистанційне навчання викладачі кафедри пройшли курс „Основи користування Moodle” (в обсязі 3 кредити з отриманням відповідних сертифікатів

<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/navchalna-robota-stazhuvannia-i-sertifikati-vikladachiv-kafedri>) для забезпечення належного рівня викладання в умовах дистанційної освіти. Викладач Сачко А.В. завершила відповідний курс <http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/navchalna-robota-stazhuvannia-i-sertifikati-vikladachiv-kafedri> на платформі Prometheus та курс „The Science of Gastronomy” <https://www.coursera.org/account/accomplishments/verify/LEFF6ARVZ7EC> на платформі Coursera, що використано для адаптації лабораторного практикуму навчальної дисципліни „Загальні технології та модернізація харчових виробництв” до умов дистанційного навчання. Робочі програми дисциплін „Методи контролю якості харчової продукції” та „Хімічний аналіз в оцінці якості харчової продукції” оновлено на основі використання нового обладнання. Ініціаторами оновлення змісту навчальних дисциплін ОП можуть бути викладачі, студенти та стейкхолдери.

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

Стратегія інтерналізації ЧНУ <http://interof.chnu.edu.ua/res//interof/Strategy.pdf> передбачає ефективну інтеграцію науковців ЧНУ у міжнародне дослідницьке співтовариство з метою підвищення якості їх наукових досліджень та викладання, міжнародної мобільності у навчанні та наукових дослідженнях тощо. Програми міжнародної академічної мобільності в ЧНУ реалізуються в рамках багатьох ОП. Програми подвійних дипломів широко практикуються в ЧНУ, в т.ч. і на кафедрі хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції, де було реалізовано магістерську програму подвійних дипломів для спеціальності 102 „Хімія” між ЧНУ і Краківською політехнікою. Планується поширити програму подвійних дипломів і на ОП, що акредитується. На основі міжнародних угод між ЧНУ і Краківською політехнікою та ЧНУ і Stefan cel Mare University студенти та викладачі даної ОП мають можливість проводити наукові дослідження у лабораторіях ЗВО-партнера, спільні конференції, круглі столи. Студенти даної ОП брали участь в міжнародних конференціях: The 9th International Conference for Students „Student in Bucovina” (http://fia-old.usv.ro/fiajournal/Student_in_Bucovina_2020/) (18.12.20 р.). Здобувачі вищої освіти – співавтори наукових публікацій в міжнародних періодичних виданнях та у виданнях, які індексуються у міжнародній базі Web of Science (<https://ouci.dntb.gov.ua/works/4Vod5r59/>). 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 у межах навчальних дисциплін регламентує „Положення про контроль і систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ЧНУ” <https://drive.google.com/file/d/1aDDzrMzuZ7OA1CervuLzeYLONEosLySV/view>. Основними видами контролю результатів навчання здобувачів даної ОП є: поточний, підсумковий, а також атестація випускників. Для оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти у межах навчальних дисциплін здійснюється поточний та підсумковий контроль. Поточний контроль проводиться протягом семестру і здійснюється на семінарських, практичних і лабораторних заняттях. За його організацію відповідає викладач, який проводить ці види навчальних занять. Форми контролю: усний, письмовий, різновидом його є тестовий контроль у письмовій формі або електронне тестування. Як контрольні заходи використовуються: експрес-, усне та письмове опитування, захист звітів за результатами практик, оцінка проектів, розробка та представлення мультимедійних презентацій, захист лабораторних робіт, поточне тестування, електронне онлайн-тестування із застосуванням технологій дистанційного навчання (система Moodle) (згідно з додатком до „Положення про організацію освітнього процесу у ЧНУ” <https://drive.google.com/file/d/1ChIozQnw3jsPcFzsbS-7gGv4m3hJ6HbA/view>), модульні контрольні роботи, підсумковий тестовий контроль, самооцінка і самоаналіз. Перелік контрольних заходів дисциплін і програмних результатів навчання наведено в табл. з самооцінювання ОП. Для кожної навчальної дисципліни, що входить до ОП, є певна специфіка стосовно переліку контрольних заходів. Перевірка програмних результатів навчання дозволяє оцінити здатність здобувача володіти базовими поняттями, основами теорії і практики у системі фахової підготовки, навички їх застосування. 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. 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 за даною ОП, 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://drive.google.com/file/d/1S_o_sKv_-yzE3nxDZ7yQVVopqjwzPr6x/view. Рейтинг здобувачів вищої освіти оцінюється 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 у процесі навчання.

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

Згідно „Положення про контроль і систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ЧНУ” <https://drive.google.com/file/d/1aDDzrMzuZ7OA1CervuLzeYLONEosLySV/view> контроль за якістю знань, результатів навчання – невід’ємна складова освітнього процесу підготовки фахівців в Університеті. Контроль проводиться для

встановлення відповідності набутих здобувачами компетентностей вимогам Стандарту вищої освіти. Інформація про форми контрольних заходів, критерії оцінювання досягнень здобувачів наводиться у робочих програмах навчальних дисциплін і силабусах. Розподіл балів за формами контрольних заходів повідомляється студентам 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; 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 та 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 (А, В, С, 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 і систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ЧНУ <https://drive.google.com/file/d/1aDDzrMzuZ7OA1CervuLzeYLONEosLySV/view>. Інформація про форми контрольних заходів з навчальних дисциплін – своєчасна та доступна. Цю інформацію здобувачі ВО отримують заздалегідь. На перших заняттях (лекційному, лабораторному, практичному) викладач знайомить студентів із тематикою всіх видів занять, у т.ч. контрольних заходів, розподілом часу, запланованого на засвоєння матеріалу, тем відведених на самостійне опрацювання. Здобувачам ВО повідомляється про терміни і процедуру проведення контрольних заходів, критерії оцінювання, зокрема за видами робіт. Захист практик проводиться протягом 3 днів після їх завершення і оформлення студентами звітних документів. З метою забезпечення організації освітнього процесу і проведення підсумкового контролю відповідальні працівники Інституту, за погодженням з науково-педагогічним складом і представниками академічних груп складають розклад залікової та екзаменаційної сесій, який доводиться до відома студентів і викладачів не пізніше, ніж за місяць до проведення контролю. Графік заліково-екзаменаційної сесії оприлюднюється на дошці оголошень та на сайті Інституту. У ЧНУ практикується збір інформації щодо чіткості та зрозумілості критеріїв оцінювання досягнень здобувачів ВО який здійснюється шляхом анонімного 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 Стандарту вищої освіти України зі спеціальності 181 – Харчові технології для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (наказ МОН України від 18.10.2018 р., №1125) здійснюється у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Написання й оформлення кваліфікаційної роботи регламентується „Основними вимогами до кваліфікаційних робіт студентів Інституту біології, хімії та біоресурсів”, оприлюднених на сторінці „Студенту” сайту Інституту (<http://ibhb.chnu.edu.ua/student/studentski-novini>). Важливою особливістю представлення результатів, зокрема для ОП, 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://drive.google.com/file/d/1-JYnU5bt8e_KIz4-AIQPDuSOLFgd6mN8/view, Інститут за участі випускової кафедри організовують її у дистанційному форматі. Атестація завершується видачею документів установленого зразка про присудження відповідного освітнього ступеня та присвоєння відповідної кваліфікації.

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

Процедура проведення контрольних заходів регулюється „Положенням про контроль та систему оцінювання результатів навчання студентів у ЧНУ імені Юрія Федьковича” (<https://drive.google.com/file/d/1aDDzrMzuZ7OA1CervuLzeYLONEosLySV/view>), а проведення захисту практик Положенням „Про проведення навчальних та виробничих практик студентів ЧНУ” (<https://drive.google.com/file/d/0V1PzclSOKFQnenpQc1AwOHlqbUk/view>). Тексти документів розташовані на сайті Університету у вільному доступі. Організація, проведення і форми контрольних заходів відображені в робочих програмах та силабусах навчальних дисциплін. Проведення контрольних заходів забезпечується згідно до графіку та програм навчальних дисциплін, а проведення модульних контрольних заходів узгоджується на рівні Інституту з метою запобігання накладання на один день кількох контрольних заходів. З метою належної якісної організації підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти, забезпечення об'єктивності оцінювання та прозорості складання заліково-екзаменаційних сесій та підсумкової атестації, в Університеті запроваджено тестову форму проведення семестрових екзаменів та підсумкової атестації з використанням комп'ютерних технологій за всіма освітніми рівнями. У разі подання заяви здобувачами освіти чи звернення викладачів процедура проведення контрольних заходів проводиться у тестовій формі.

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 про контроль і систему оцінювання результатів навчання студентів у ЧНУ”

(<https://drive.google.com/file/d/1aDDzrMzuZ7OA1CervuLzeYlONEosLySV/view>) показники навчальних досягнень здобувача на етапі поточного контролю фіксує викладач у відомості чи журналі. За облік поточної успішності здобувача повну відповідальність несе викладач і, власне, здобувач, який може здійснити самоконтроль своїх навчальних досягнень, отриманих за різні види діяльності. Після завершення кожного змістового модуля результати доводять до відома студента, вносять у журнал академгрупи. Результати екзамену виставляють у відомість і залікову книжку. Результати складання заліків оцінюють за двобальною національною шкалою („зараховано”, „незараховано”), 100-бальною шкалою Університету та ЄКТС і фіксують у відомості обліку успішності та заліковій книжці. Оцінка завіряється підписом екзаменатора. Оцінювання має бути справедливим, об'єктивним до всіх здобувачів та забезпечуватися рівними умовами (тривалість контрольного заходу, його зміст та 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 ЧНУ” (https://drive.google.com/file/d/15omQqBRL_Q81hPDC7g-yCgUWGM9BWCPRH/view). За звітний період конфліктів інтересів на даній ОП не виникало.

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

Згідно „Положення про організацію освітнього процесу в ЧНУ” (https://drive.google.com/file/d/14PoxHnt_u7rPqGbGu3cccWyTRXbI5-Gg/view) система оцінювання передбачає накопичення балів під час теоретичного та практичного навчання. Кількість балів при оцінюванні знань студента з дисципліни підсумковим контролем якої є іспит або залік, визначається Вченою радою Інституту, за умови що для поточного оцінювання кількість балів повинна бути не менше 35. 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 усі види робіт, передбачені робочою програмою. Повторне складання іспитів допускається не більше двох разів із 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://drive.google.com/file/d/1mcLJ7gatWo5UkfZeUJLJ1EL8W_2vWtzx/view, якщо студент під час складання екзамену комісії 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. З числа здобувачів освіти даної ОП були випадки повторного складання іспиту викладачу (Мазур А, Рогозня І.) та комісії (Осічна І.).

Яким чином процедури ЗВО урегульовують 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 ЧНУ” (<https://drive.google.com/file/d/16FPnNMJXd2al362HvDwmvoZ5uEih42ks/view>). Апеляційна комісія створюється наказом ректора у разі надходження письмової заяви студента щодо оскарження результату підсумкового семестрового контролю з дисципліни або ж рішення Екзаменаційної комісії. Заява подається особисто в день оголошення результатів підсумкового оцінювання директору Інституту та має бути розглянута на засіданні апеляційної комісії не пізніше наступного робочого дня після її подання. Головою комісії призначається проректор, директор Інституту, його заступники або начальник навчального відділу. Комісія розглядає апеляцію здобувачів вищої освіти щодо порушення процедури проведення іспиту чи захисту випускової 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 даній ОП не було.

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

Дотримання академічної доброчесності регулюється „Правилами академічної доброчесності у ЧНУ” (https://drive.google.com/file/d/1EzBsehqERCEzxJwWe-rz6_eTUFUBGv40/view); „Етичним кодексом ЧНУ” (https://drive.google.com/file/d/1CB4AIMVXSAYkF_CepI-k98GPc9E8KznQ/view); „Положенням про виявлення та запобігання академічному плагіату в ЧНУ” (https://drive.google.com/file/d/16eJk4gKG5oJl2ot4UeSq2_BSGadrPl_/view); „Положенням про постійну комісію з питань академічної честності, правових засад діяльності та регламенту Вченої ради ЧНУ” (<https://drive.google.com/file/d/1auN6M5FzyvaglV13HW16No1TT1IjuD7q/view>). Дотримання канонів академічної доброчесності всіма членами університетської спільноти задеклароване у Статуті Університету. Правила академічної доброчесності обов'язкові для кожного науково-педагогічного працівника, вони є атрибутивною частиною Контракту. Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю, результатів навчання; посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права тощо. Ставлення здобувачів ЗВО до політики стандартів і процедури дотримання академічної доброчесності з'ясовується під час періодичних анонімних опитувань. Результати перевірки кваліфікаційних робіт на дотримання академічної доброчесності відображено у відповідних протоколах засідань випускової кафедри.

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

У „Положенні про виявлення та запобігання академічного плагіату в ЧНУ» (https://drive.google.com/file/d/16eJk4gKG5oJlI2ot4UeSq2_BSGadrPl_/view) регламентовано порядок перевірки й умови подання кваліфікаційних робіт на перевірку та відповідальність за плагіат. З метою підвищення якості навчального процесу рекомендується перевіряти письмові роботи студентів (курсів роботи/проекти, реферати, контрольні тощо) та кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти, а також матеріали дистанційних курсів. Для підвищення довіри до результатів наукових досліджень і методичних розробок та уникнення фактів академічного плагіату в дисертаціях, статтях, курсових, кваліфікаційних та магістерських роботах ЧНУ щорічно укладає угоду з компанією UNICHECK. Антиплагіатна програма визначає ступінь ідентичності тексту. У разі порушення академічної доброчесності здобувачі вищої освіти можуть повторно проходити оцінювання або бути не допущені до захисту кваліфікаційної роботи. Також проводиться анонімне опитування студентів щодо дотримання норм академічної доброчесності та об'єктивності оцінювання. При Вченій раді ЧНУ створено комісію з питань академічної доброчесності, правових засад діяльності та регламенту, висновки якої враховуються при зарахуванні персоналу на науково-педагогічні посади, наданні рекомендацій на присудження вчених звань.

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

Згідно із „Правилами академічної доброчесності у ЧНУ” (https://drive.google.com/file/d/1EzBsehqERCEzxJwWe-rz6_eTUFUBGv4o/view) академічна доброчесність популяризується серед здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників освітньої програми через систему внутрішнього забезпечення якості, систематичну роз'яснювальну роботу та відповідні рішення щодо формування академічної спільноти, яка має негативне ставлення до порушень академічної доброчесності. Несумісними зі званням члена університетської спільноти є хабарництво, прояви корупції, плагіату тощо. 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 на початку навчального року. Питання академічної доброчесності обговорюється на Вченій раді Університету, науково-методичній та науково-технічній радах, кафедрах, бібліотеці. Поширенню досвіду академічної доброчесності серед здобувачів вищої освіти сприяє перевірка на академічний плагіат курсових та випускових кваліфікаційних робіт студентів. За результатами обговорення ухвалюється рішення щодо переконання студентів, аспірантів дотримуватися академічної доброчесності в наукових і навчально-методичних працях, статтях, магістерських роботах, дисертаційних дослідженнях.

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

Згідно із „Правилами академічної доброчесності у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича” (https://drive.google.com/file/d/1EzBsehqERCEzxJwWe-rz6_eTUFUBGv4o/view) з метою дотримання в університеті академічної доброчесності створена Комісія, яка реагує на порушення академічної доброчесності. Комісія з академічної доброчесності працює у складі 7 членів, які обираються зі складу Вченої ради ЧНУ. Дана комісія розглядає подані їй на розгляд порушення академічної доброчесності та приймає відповідне рішення. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит, залік тощо); повторне прослуховування відповідного освітнього компонента освітньої програми; позбавлення академічної стипендії тощо. Студент має право на апеляцію, яким може скористатися лише один раз. Наразі дотримання академічної доброчесності в Університеті впроваджено на достатньому рівні, тому необхідності у вживанні відповідних заходів не було. Ситуацій порушення академічної доброчесності здобувачами ОП, яка акредитується, 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 у ЧНУ” <https://drive.google.com/file/d/oB1PzclSOKFQnSFg4X3NhclVMWC1LSHZxVmtmUEUtcowzeUZr/view>. На вакантні посади науково-педагогічних працівників обираються, як правило, 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, неупередженого відношення до кандидатів на посади науково-педагогічних працівників. 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 науково-педагогічних працівників визначається відповідно до п. 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. Обрання на посади асистентів і доцентів за конкурсом проводиться таємним голосуванням на Вчених радах Інституту та Університету. Більшість викладачів мають сертифікати про проходження тренінгів, стажувань, курсів, що підтверджують їх фаховість для забезпечення даної ОП. Під час конкурсного добору беруться 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

Залучення роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу базується на відповідних угодах і договорах про співпрацю. Випусковою кафедрою укладено угоди про співпрацю та організацію взаємовідносин з регіональними підприємствами харчових виробництв, зокрема: АТ Чернівецький хлібокомбінат, ТОВ „Лілак”, ТОВ «Саадет Україна», Міні-пекарня ПП Чоботар В.І. та інші (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/praktichna-ridgotovka>). Спількування з провідними фахівцями галузі харчової промисловості дозволяє оновити перелік вибіркових дисциплін, використовувати рекомендації до застосування нових нормативних документів, звернути увагу на зміни на ринку праці в регіоні (зустріч з роботодавцем, генеральним директором ТОВ „Дьолер Україна” Розман В.В. <http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/novini/zustrich-z-robotodavtsem-tov-doler-bukovina>). Стейкхолдери-роботодавці беруть участь у настановчих і підсумкових нарадах із практик (Директор ТОВ „Саадет Україна” Жаровський В.Я., генеральний директор ТОВ „Дьолер Україна” Розман В.В.), що враховується при організації освітнього процесу. Роботодавці беруть участь у проведенні атестації здобувачів вищої освіти (заступник генерального директора АТ „Чернівецький хлібокомбінат” Сандуляк В.Д.), обговоренні проблем організації навчання, потреб освітнього процесу; вносять пропозиції до оновлення змісту ОП.

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 вищої освіти за даною ОП, зокрема, для проведення майстер-класів, вивчення окремих тем з освітніх компонентів. Прикладом є лекція доктора Тарасова А. (Інститут Енології Вищої школи Гайзензхайм, Німеччина) з використанням платформи BigBlueButton на тему: “Хімія та винна галузь” <http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/novini/himia-ta-vinna-galuz>. Подібна зустріч проходила в очному форматі (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/novini/suchasni-tehnologiyi-u-virobnitstvi-ta-zberiganni-vina>). На лекціях обговорювалися наукові напрями і проблеми галузі, економічні аспекти наукових проектів, зокрема, застосування природних мінеральних сорбентів для освітлення вин (одна з проблем, якою займаються співробітники кафедри) тощо. Інший приклад зустрічі з професіоналом-практиком - онлайн лекція для студентів даної ОП на тему „Натуральне сироваріння та розвиток локального продукту як важливий складовий соціально-економічного життя нашого регіону” засновниці "Міриної майстерні сиру" та сімейної козиної ферми, пекаря та сировара Волощук М.П. <http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/novini/naturalne-si ovarinnia-ta-lokalnii-produkt>. Студенти мали унікальну можливість ознайомитися з основними тенденціями натурального сироваріння в Україні та світі, дізнатися про гуцульську бринзу, італійський пармезан, а також про поєднання старовинних рецептур із сучасним підходом до виробництва хлібо-булочних виробів.

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 одним із перших перейшов на дистанційне навчання. Для забезпечення належної якості викладання в неординарних умовах для співробітників Університету проведені курси «Основи користування Moodle» (3 кредити), що дозволило швидко надати доступ студентам до навчально-методичних матеріалів. Також, ЧНУ одним із перших в Україні організував надання викладачам та студентам безоплатного доступу до платформи дистанційного навчання Coursera, де вони могли прослухати курси провідних університетів світу і отримати сертифікати. Регулярно викладачами факультету іноземних мов проводяться курси підвищення рівня володіння іноземними мовами для співробітників ЧНУ, що сприяє професійному розвитку останніх, відкриває нові можливості для залучення на навчання за ОП іноземних громадян. Всі викладачі ОП пройшли підвищення кваліфікації або стажування у провідних ЗВО України фахового спрямування. ЧНУ увійшов у ТОП5 ЗВО України, які отримали найбільшу кількість проектів з академічної мобільності в рамках Програми ЄС Еразмус+, а доцент даної ОП Кондрачук І.В. отримала індивідуальний грант на виконання досліджень у рамках програми EMERGE у Ягелонському університеті.

Всі сертифікати та довідки, які підтверджують проходження вказаних курсів та стажувань доступні за посиланням <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://drive.google.com/file/d/oVb1PzclSOKFQnRtDLaUdBYVd6cHdsVDFkYjk3cWxRZXZheUt3/view>, стр.31-41). Рейтингове оцінювання результатів праці, за творчі і трудові досягнення, використання у викладацькій та виховній діяльності сучасних методів – один з пунктів Колективного договору ЧНУ. Позиція у рейтингу – одна із основних підстав матеріального стимулювання викладачів, зокрема зарахування за сумісництвом на 0,25 або 0,5 ставки. З викладачами, які працюють в напрямку саморозвитку: прослухали спеціалізовані фахові курси, отримали сертифікати про знання іноземних мов, мають публікації в індексованих фахових виданнях, як правило, укладається контракт на довший 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>). Крім рейтингу викладачів Університет складає рейтинг кафедр. Кафедра хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції у 2018-2019 н.р. зайняла 6 місце серед 86 кафедр ЧНУ. <https://drive.google.com/file/d/oV6xPKXg8WY54WVNPWndwS2dZeTg/view>. Щорічно проводиться конкурс на кращі підручники, переможці отримують грошові винагороди для їх видання.

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 на належному рівні. Для виконання лабораторних і практичних робіт створено низку спеціалізованих лабораторій: «Загальних технологій харчових виробництв», «Експертизи та контролю якості харчової продукції», «Атомно-абсорбційного аналізу» та інші, забезпечених необхідним обладнанням (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/mtb>), «Технічної мікробіології» та «Біохімії» (<https://www.youtube.com/watch?v=xxQnrigChKc>). Наукова бібліотека ЧНУ володіє фондом обсягом 2724935 пр., з них навчальних видань 222924 пр., забезпечує вільний доступ до журналів JSTOR Archive Journals, повних текстів журналів та книг Springer, колекції повнотекстових баз даних EBSCO. З огляду на специфіку ОП на кафедрі започатковано професійну бібліотеку (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/biblioteka-kafedri>). Окрім 2 комп'ютерних класів Інституту, здобувачі можуть користуватись комп'ютерним класом випускової кафедри. Заняття проводяться із використанням мультимедійних проекторів, працює WiFi. В Інституті є їдальня, для іногородніх студентів - гуртожиток, у студмістечку - сучасний спортивний комплекс. ЧНУ забезпечує безоплатний доступ викладачів і здобувачів вищої освіти 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 в ЧНУ”. Згідно цього положення здобувачі вищої освіти 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 вищої освіти 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. Гарантією захисту прав студентів є студентське самоврядування. Згідно зі Статутом представники студентів – члени вчених рад інституту та університету. Регулярно відбуваються зустрічі директора/ректора зі студентським активом. Безпосередній контакт між адміністрацією та студентами забезпечується функціонуванням інституту кураторів, які співпрацюють зі студентами, допомагають порадами, передають життєві настанови. Інформація про соціальний стан студентів збирається та обробляється соціологічною лабораторією, яка періодично проводить опитування студентів щодо їх потреб та інтересів, рівня задоволеності організацією освітнього процесу в ЧНУ.

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 та здоров'я здобувачів вищої освіти регламентується Статутом ЧНУ. ЗВО забезпечує особам, які навчаються, безпечні та нешкідливі умови навчання, праці та побуту. Разом з тим студенти зобов'язані виконувати вимоги з охорони праці, дотримуватись правил техніки безпеки, виробничої санітарії, протипожежної безпеки, передбачених відповідними інструкціями та правилами. Кожного семестру студенти проходять інструктаж дотримання правил техніки безпеки в лабораторіях під час виконання лабораторних робіт, про що є відповідні записи у журналах. В аудиторіях і лабораторіях підтримуються необхідні санітарні норми щодо площі приміщень, освітлення, температурного режиму тощо. У ЧНУ щорічно проводяться профілактичний медогляд студентів, акції „Тиждень здоров'я”, „Кидай палити!” тощо. Одним із критеріїв оцінювання викладача в анкетуваннях студентів є його педагогічний такт (повага, толерантність, культура спілкування, доброзичливість), що безпосередньо впливає на психічне здоров'я здобувачів вищої освіти. Право на захист від будь-яких форм експлуатації, фізичного та психічного насильства регламентоване у Правилах внутрішнього трудового розпорядку ЧНУ (<https://drive.google.com/file/d/0B1PzclSOKFQnZzl5alNOMzRkY3N2dGV2b2Y2SfN1Uk5YMTlJ/view>). Для вирішення проблем у сфері психічного здоров'я в ЧНУ розроблено „Положення про соціально-психологічний центр ЧНУ” та прийнято рішення про його створення (рішення Вченої ради від 23.12.2019 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 вищої освіти надає профспілкова 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 студентів. 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 позаосвітніх питань відбувається за допомогою розміщення інформації на офіційних вебсайтах 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, що мають дітей, 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 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/akreditatsiia-2021-rezultati-opituvannia>).

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 вищої освіти особам з особливими освітніми потребами. Згідно Положення про освітній процес (https://drive.google.com/file/d/1x419wQ3yhhBioazmcm_xUod7zrSsdCVN/view) особи з особливими освітніми потребами мають право на безоплатне забезпечення інформацією для навчання у доступних форматах з використанням технологій, що 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 2020 р.” (розділ 7) (http://vstup.chnu.edu.ua/?page_id=80) прописані спеціальні умови участі у конкурсному відборі на здобуття вищої освіти, підлягають переведенню на вакантні місця державного замовлення. Такий випадок мав місце на даній ОП: Матейчук Євген був переведений на місце державного замовлення під час конкурсного відбору вступників на ОП, що акредитується у 2018 році. Університет постійно поліпшує інфраструктуру для полегшення доступу таких осіб до навчальних, наукових, соціально-побутових приміщень навчального закладу. В Університеті функціонує дистанційна форма навчання та створено електронне наповнення всіх дисциплін у системі Moodle, а також створено акаунти кожного викладача та корпоративні електронні скриньки 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 серед прав здобувачів вищої освіти задекларовано права 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. У ЧНУ дотримання академічної доброчесності регулюється правилами академічної доброчесності https://drive.google.com/file/d/1EzBsehqERCEzXJwWe-rz6_eTUFUBGv4o/view. Концепція базується на наступних принципах: нульової толерантності до академічної недоброчесності; презумпція невинуватості; принцип справедливості; прозорості; чесності; порядності; поваги до приватного життя тощо. В Інституті проводиться систематичний моніторинг можливих корупційних проявів шляхом регулярного опитування студентів (анкета «Викладач очима студента»). Одним з питань є «Чи доводилось Вам на сесії «віддячувати» викладачеві за оцінку знань». За результатами останнього опитування проведеного в Інституті «ні» відповіли 99 %, «так» відповіли 0 %, відмовились відповідати на це питання 1 % (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/akreditatsiia-2021-rezultati-opituvannia>). Регулюванням конфліктних ситуацій, що виникають в 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 кафебри, 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/akreditatsiia-2021-rezultati-opituvannia>). За час діяльності ОП, що акредитується, 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 у ЧНУ регулюються «Положенням про розроблення та реалізацію освітніх програм Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» від 27 квітня 2020 р., протокол №4.
https://drive.google.com/file/d/1rFVXb_JZOVNab4J2x8tHTz2vfVmH4JOP/view.

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 моніторинг та удосконалення освітніх програм в Університеті в процесі їх реалізації організовує керівник проектної групи із залученням її членів з метою забезпечення належного рівня освітніх послуг, формування конкурентоспроможних компетентностей та створення сприятливого й ефективного освітнього середовища для студентів (п.3.2. Положення). Освітні програми переглядаються по мірі необхідності, але не рідше одного разу на 4 роки рівня вищої освіти першого (бакалаврського) (п. 3.8). Освітні програми регулярно переглядаються і удосконалюються робочими групами із залученням студентів та інших стейкхолдерів. Зібрана інформація аналізується і освітня програма адаптується для забезпечення її відповідності сучасним вимогам. Зміни до освітніх програм узгоджуються зі стейкхолдерами, представниками студентського самоврядування, завідувачем випускової кафедри, вченою радою Інституту, навчальним відділом Університету, комісією Вченої ради з навчально-методичної роботи, затверджуються вченою радою Університету, та вводяться в дію наказом по Університету (п.3.7). Останні зміни до ОП включали розширення переліку вибіркового освітніх компонентів, зміни назв та кредитних вимірів низки нормативних та вибіркового дисциплін, внесення додаткових ПРН та додаткових ФК, удосконалення структурно-логічної схеми, перенесення двох вибіркового компонентів до обов'язкових та інші. Документи, що відображають зміни, внесені до ОП за результатами останнього перегляду (рапорт, таблиця змін та витяги з протоколів засідань кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції, та вченої ради Інституту) подані на сайті кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції у рубриці навчальна робота – історія змін до ОП за посиланням <http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/zmini-do-op>. Зміни до ОП були обґрунтовані необхідністю синхронізації та оптимізації навчального процесу здобувачів вищої освіти повної і скороченої форм навчання та навантаження викладачів, а також, на підставі аналізу освітніх програм низки національних (МОН України: Національний університет харчових технологій (м. Київ), Харківський державний університет харчування та торгівлі, Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького, Тернопільський національний технічний університет ім. Івана Пулюя) і зарубіжних закладів вищої освіти (Faculty of Food Engineering Stefan cel Mare University of Suceava, Romania), враховуючи зауваження рецензентів, рекомендації стейкхолдерів і пропозицій студентського активу.

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

Здобувачі вищої освіти, які навчаються за даною ОП, мають вільний доступ до неї на сайті кафедри (http://ibhb.chnu.edu.ua/uploads/images/analytchem/OPP/OPP_NP/17703%20OP_2020_2.pdf). Шляхом бесід, дискусій, спілкування з кураторами академгруп вони можуть висловлювати свої побажання, вносити конкретні пропозиції та поправки до змісту ОП. Також студенти без застережень висловлюють свою думку щодо поліпшення організації освітнього процесу під час анонімних опитувань, які проводяться в Університеті згідно до Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти <https://drive.google.com/file/d/1Ti3xngUzuP-nIcWMSQhijff4G4-x9nux/view>. Врахування думки студентів щодо змін здійснюється членами проектної групи ОП. Результатом співпраці є адаптація ОП до сучасних вимог. Наприклад, за пропозицією студентів відбулася семестрова взаємозаміна практик („Хіміко-аналітична практика” перенесена з 4-го семестру на 2-й семестр, а „Фахова ознайомча практика” – з 2-го на 4-й семестр). Вилучено вибіркового освітнього компоненту „Біологія клітини”/„Загальна цитологія” з виміром 3 кредити, які додано до обов'язкової дисципліни „Хімічні основи харчових технологій”. Участь здобувачів вищої освіти щодо залучення до процесу періодичного перегляду ОП продемонстрована в таблиці змін до ОП за посиланням <http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/zmini-do-op>.

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

Студентоцентроване навчання в ЧНУ передбачає включення студентів в освітню діяльність на засадах рівноправних партнерів з метою формування у них критичного мислення, позитивної мотивації та особистісно-професійного саморозвитку. Одним із індикаторів студентоцентрованого навчання є залучення студентів до розроблення,

механізмів затвердження та моніторингу освітніх програм. Представники органів студентського самоврядування беруть активну участь у підготовці та вдосконаленні ОП, оскільки є об'єднаною ланкою між студентами і викладачами. Вони включені до складу Вченої ради Інституту, Університету, методичної ради громадського самоврядування, тому свої рекомендації, конструктивні пропозиції і зауваження можуть висловлювати під час обговорення і затвердження нормативних документів, перегляду та внесення змін до ОП, підвищення якості освіти. Щорічно з представниками студентського самоврядування проводять зустрічі директор Інституту та ректор Університету, на яких обговорюються питання організації освітнього процесу, зокрема внутрішнього забезпечення якості ОП та структури навчальних планів. За результатами обговорення зазначених вище питань вносяться відповідні правки до робочих навчальних планів і компонентів ОП (корегується блок вибіркових дисциплін, змінюється співвідношення лекційних, практичних і лабораторних годин тощо). За результатами опитування здобувачів вищої освіти студентське самоврядування активно долучається до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП.

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

З метою забезпечення належної якості професійної підготовки здобувачів запроваджено співробітництво із низкою регіональних харчових підприємств, зокрема АТ Чернівецький хлібокомбінат, ТОВ «Саадет Україна», ТОВ „Буковина Агро Трейд-2011”, ТОВ “ЛІЛАК” та ін., з якими укладені договори про співпрацю (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/praktichna-pidgotovka>). Під час фахової ознайомчої та технологічної практик роботодавці наголошують, якими компетентностями повинні володіти їх працівники, що, зазвичай, враховується при черговому перегляді ОП.

Особливістю даної ОП є те, що до складу проектної групи входить роботодавець (гендиректор ТОВ «Саадет Україна» Жаровський В.Я.), який приймав участь в обговоренні останньої редакції ОП. Також, представники роботодавців є незмінними головами експертної комісії із захисту кваліфікаційних робіт здобувачів даної ОП (заступник гендиректора АТ «Чернівецький хлібокомбінат» Сандуляк В.Д.). На основі аналізу представлених кваліфікаційних робіт неодноразово були внесені цінні зауваження, пропозиції та корективи щодо напрямків та методів роботи. Врахування цих зауважень науково-педагогічними працівниками кафедри та членами проектної групи суттєво поліпшує забезпечення якості ОП. Одним з прикладів залучення роботодавців до періодичного перегляду ОП є наявність рецензій-відгуків керівників підприємств та випускників даної ОП, які працюють на керівних посадах <http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/akreditatsiia-2021-retsenziyi-vidguki>.

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

На кафедрі хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції запроваджено практику збирання інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників ОП. Збір такої інформації здійснюється шляхом безпосереднього контакту з випускниками та проведення опитувань (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/akreditatsiia-2021-rezultati-opituvannia>). Викладачі кафедри підтримують тісні контакти з випускниками ОП: запрошують на святкування Дня харчовика, надають фахові консультації з приводу професійної діяльності тощо. Випускники, в свою чергу, допомагають в організації екскурсій на підприємства, де вони працюють, беруть участь у зустрічах і вебінарах із студентами.

Деякі здобувачі починають свій кар'єрний шлях, будучи ще студентами. Частина випускників ОП успішно працюють на харчових підприємствах, частина - продовжує навчання за цією спеціальністю на другому (магістерському) рівні в інших ЗВО. Зокрема, Мойсюра Леся (ТОВ «Лілак»), Чобану Марина (АТ «Чернівецький хлібокомбінат»), Маланчук Богдана і Чибук Ірина (ТОВ «Дьолер Буковина»), Руснак Микола (ТОВ «Саадет Україна»); продовжили навчання Дасевич Іван та Сороцька Альбіна (НУХТ), Лисяк Марія і Шиманська Юлія – Національний університет «Львівська політехніка».

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 Університеті регламентовано «Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» (<https://drive.google.com/file/d/1TizxngUzUP-nIcWMsQhijff4G4-x9nux/view>). Порядок моніторингу та удосконалення ОП в Університеті деталізований «Положенням про розроблення та реалізацію освітніх програм Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» (https://drive.google.com/file/d/13O1K-SnZkg7h4v1NS8Nhp4uqaDjg_BHY/view).

Всі редакції ОП, що акредитується, представлені на сайті кафедри (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/osvitno-profesiina-programa>).

У ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості за час реалізації ОП було виявлено наступні недоліки:

1. В редакції (ОПП 2017) серед обов'язкових освітніх компонентів на дисципліни хімічного профілю відводилася велика кількість кредитів. З огляду на загальні та фахові компетентності, висунуті Стандартом вищої освіти України зі спеціальності 181 – Харчові технології для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (наказ МОН України від 18.10.2018 р., №1125), кредитні виміри та назви цих дисциплін було змінено: “Неорганічна хімія”, “Органічна хімія”, “Фізична і колоїдна хімія” на дві дисципліни: “Хімічні основи харчових технологій”, “Технологія води та водопідготовки харчових виробництв”, “Аналітична хімія” на “Хімічний аналіз в оцінці харчової продукції”. Також дисципліну “Інженерна та комп'ютерна графіка” на “Інформаційні технології в інженерних розрахунках”.

2. Системою забезпечення якості Університету зроблено зауваження про недостатньо широкий перелік вибірових дисциплін за освітньою програмою (ОПП 2020_1). Задля усунення недоліків перелік вибірових освітніх компонентів розширено (ОПП 202_2).

3. Щодо ресурсного забезпечення – недостатня кількість лабораторій та дещо застаріла матеріально-технічна база. Для усунення цих недоліків було створено нові спеціалізовані лабораторії та закуплено сучасне обладнання, відремонтовано приміщення кафедр та замінено меблі.

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

В ЧНУ розроблено процедури реагування на зауваження і пропозиції, які виникають у результаті роботи акредитаційних комісій за ОП різних спеціальностей. Висновки цих комісій розглядаються і аналізуються на Вчених і методичних радах Університету і його підрозділів. Приймаються відповідні заходи щодо їх усунення. Серед основних побажань і зауважень, висловлених під час попередньої акредитації спеціальності (2016 рік) було вказано на вдосконалення (укрупнення) наукової тематики випускової кафедри та спрямування її відповідно до пріоритетних наукових напрямів МОН України; стимулювання наукової роботи викладачів, зокрема стосовно публікацій за кордоном, у фахових виданнях з імпаکت-фактором, які входять до науково-метричних баз даних; поліпшення матеріально-технічної бази випускової кафедри, зокрема оснащення спеціальним обладнанням та приладами для аналізу якості харчових продуктів і контролю за параметрами технологічного процесу їх виробництва, а також доукомплектування фонду бібліотеки ЧНУ підручниками та навчальними посібниками з дисциплін професійної і практичної підготовки бакалаврів за спеціальністю. За звітний період кафедра укрупнила наукову тематику та переорієнтувала її відповідно до пріоритетних наукових напрямів МОН України, а саме: «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології» (Паспорт секції, 24. Природничо-математичні науки, п. 5.11. «Розроблення технології пакування, консервування та зберігання нових видів продуктів ...»). Результати наукової роботи кафедри з розробки бактерицидних пакувальних матеріалів на основі природних алюмосилікатів впроваджені у виробництво на підприємстві Міні-пекарня ПП Чоботар В.І. (акт впровадження наявний). Наукові досягнення викладачів і студентів кафедри представлені матеріалами статей, опублікованих у фахових та закордонних журналах з імпакт фактором, які входять до науково-метричної баз даних Scopus та Web of Science (за звітний період 10 публікацій). <http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/naukova-robota>. Випускова кафедра значно поліпшила матеріально-технічну базу сучасним обладнанням та приладами для аналізу якості та безпечності харчових продуктів. На даний час випускова кафедра оснащена: атомно-абсорбційними спектрофотометрами, газовим хроматографом, аналізатором молока, люміноскопом, молочною центрифугою, автоматичним цифровим рефрактометром, іономіром з іон-селективними електродами, мікроскопами тощо. Фонд бібліотеки ЧНУ доукомплектовано підручниками та навчальними посібниками з дисциплін професійної і практичної підготовки бакалаврів за напрямом „Харчові технології”. За останні роки фонд бібліотеки доукомплектовано значною кількістю найменувань навчально-методичної літератури для підготовки здобувачів даної ОП. Під час удосконалення цієї ОП враховане зауваження, зроблене при акредитації інших ОП, щодо розширення переліку вибірових дисциплін.

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

Університет забезпечує якість освітньої діяльності та вищої освіти за допомогою внутрішніх процесів контролю якості із залученням усіх учасників академічної спільноти. Викладачі кафедри Кобаса І.М. та Воробець М.М. є членами Методичної ради Інституту, на якій розглядаються питання оптимізації структури та змісту ОП, її освітніх компонентів, використання новітніх методів забезпечення якості освіти, ефективного використання потенціалу науково-педагогічних працівників та інші. Залучення викладачів до процедур внутрішнього забезпечення якості освіти відбувається шляхом проведення в Університеті тематичних лекцій, вебінарів, семінарів, зустрічей щодо обговорення питань удосконалення освітнього процесу. Працівники соціологічної лабораторії Університету систематично організовують анонімні опитування учасників академічної спільноти щодо питань плагіату, академічної доброчесності, протидії корупції тощо. Реалізація політики і стратегії Університету в забезпеченні якості освіти на рівні кафедри відбувається шляхом максимального залучення до цих процесів членів академічної спільноти: здійснення моніторингу та періодичний перегляд ОП; розробка НМК освітніх компонентів; участь в процесах підготовки документів для ліцензування та акредитації ОП; регулярне підвищення кваліфікації та стажування у провідних ЗВО України; активне залучення здобувачів освіти до наукової роботи в межах тематики кафедри.

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

Структурними підрозділами ЗВО, які забезпечують здійснення процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти, є кафедри, факультети, Інститути, навчально-методичний відділ, навчально-науковий центр якості надання освітніх послуг і дистанційного навчання тощо. Кожен структурний підрозділ має свою сферу відповідальності. У ЧНУ за здійснення процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти відповідають:

1. на рівні університету – навчально-методична комісія Вченої ради, яка розробляє концептуальні засади щодо забезпечення якості освітньої діяльності та вищої освіти університету, моніторингу якості навчальної діяльності студентів, якості освітньої та наукової діяльності викладачів. До реалізації цих процедур залучені комісія Вченої ради з питань кадрової роботи, центр забезпечення якості освітнього процесу;
2. на рівні факультету/інституту – комісії із забезпечення якості ОП і освітнього процесу та діяльності викладачів і моніторингова комісія якості вищої освіти;

3. на рівні кафедр – викладачі кафедр, науково-методична комісія кафедр при безпосередньому керівництві гаранта ОП та завідувача кафедри;
4. на рівні здобувачів вищої освіти – соціологічна лабораторія університету, яка щосеместрово здійснює соціологічні опитування здобувачів вищої освіти щодо оцінки студентської думки щодо покращення організації освітнього процесу в університеті (<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/akreditatsiia-2021-rezultati-opituvannia>).

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. Права та обов'язки засновника. Розд. 4. Завдання, права та обов'язки університету. Розд. 8. Освітній процес та його учасники та ін.)

(<https://drive.google.com/file/d/oB1PzclSOKFQnVm9xSzJHdW1X3BVdTRSMWoxUj1Nb1dRYzFr/view>), „Колективному договорі ЧНУ” (<https://drive.google.com/file/d/oB1PzclSOKFQnRTdLaUdBYVd6cHdsVDFkYjk3cWxRZXZheUt3/view>).

Вони визначені та конкретизовані відповідно до чинних нормативно-правових актів, які регламентують внутрішній розпорядок у навчальних закладах у „Правилах внутрішнього трудового розпорядку ЧНУ”

(<https://drive.google.com/file/d/oB1PzclSOKFQnZzl5alNOMzRxY3N2dGV2b2Y2SFN1Uk5YMTlJ/view>). 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. Доступність документів для учасників освітнього процесу досягається шляхом їх оприлюднення на офіційному сайті ЧНУ у розділі „Навчання”: <http://www.chnu.edu.ua/index.php?page=ua/scienc/02%20osvitniad/02>.

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/proekt-opp-tehnologichna-ekspertiza-bezpeka-harchovoyi-produktsiyi-ta-modernizatsiia-tehnologichnih-protsevis>

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

<http://ibhb.chnu.edu.ua/dpt/analytchem/osvitno-profesiina-programa>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони

- врахування регіональних особливостей та потреб роботодавців;
- наявність практичної підготовки здобувачів вищої освіти (технологічна та переддипломна практики);
- широкий перелік вибіркового компонентів (27,4 % вибіркового дисциплін для повної форми і 28,3 % для скороченої);
- залучення професіоналів-практиків харчової галузі до освітнього процесу;
- врахована актуальність розвитку харчової промисловості – модернізація вітчизняних підприємств, впровадження новітніх технологій, забезпечення конкурентоспроможності вітчизняної продукції і потреба у висококваліфікованих спеціалістах у сфері моніторингу безпечності та якості сировини, напівфабрикатів та готових продуктів;
- проведено корегування змісту цілей, компетентностей, програмних результатів навчання та освітніх компонентів ОП "Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів" відповідно до Стандарту вищої освіти України: перший (бакалаврський) рівень, галузь знань 18 – Виробництво та технології, спеціальність 181 – Харчові технології. Затверджено і введено в дію наказом МОН України від 18.10.2018 р. № 1125);
- враховані вимоги НРК. Вимоги до результатів навчання наближені до сучасних тенденцій спеціальності 181 "Харчові технології" щодо технологічної експертизи, безпеки харчової продукції та модернізації технологічних процесів;
- діапазон програмних компетентностей є достатньо широким, тому випускники можуть працевлаштовуватися і бути конкурентоспроможними на ринку праці. Окрім стандартних, розроблено додаткові фахові компетентності та додаткові програмні результати навчання;
- нерозподіл кредитів і місце деяких освітніх компонентів у логічно-структурній схемі відбувся на основі аналізу власного досвіду, а також аналізу ОП відповідної спеціальності провідних вузів України та близького зарубіжжя: Національний університет харчових технологій м. Київ, Харківський державний університет харчування та торгівлі, Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького, Сумський національний аграрний університет, Херсонський державний аграрний університет, Faculty of Food Engineering

Stefan cel Mare University of Suceava;

- освітня програма виконується в активному практично-дослідницькому середовищі, яке ґрунтується на науково-методичних розробках і належному матеріальному забезпеченні кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції та Інституту біології, хімії та біоресурсів і ЧНУ в цілому;

- урахована необхідність гармонізації процесу освіти з Європейськими стандартами.

Слабкі сторони:

- не враховані всі зауваження від стейкхолдерів та випускників щодо освітніх компонентів;
- недостатнє використання англійської мови у навчальному процесі;
- потреба у зростанні матеріально-технічної бази;
- недостатня участь здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників у програмах академічної мобільності;
- низький рівень заохочення здобувачів вищої освіти, які мають високий рейтинг успішності.

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://drive.google.com/file/d/oB1ffAraX3KANTThWYkrqR3FMNkRXVVMxRlZZczl1d2ZVdEZZ/view>, 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 забезпечать 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", зокрема:

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. Удосконалення матеріально-технічної бази для забезпечення фахових дисциплін, зокрема наповнення нової навчальної лабораторії „Загальні технології харчових виробництв” сучасним обладнанням.
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 договорів між ЧНУ та закладами вищої освіти зарубіжних країн-партнерів, розширення можливостей міжнародного стажування для викладачів кафедри.
8. Впровадження у навчальний процес дисциплін, викладання яких проводиться іноземною мовою.
9. Збільшення кредитного виміру освітніх компонентів, які стосуються економічної діяльності підприємств харчової промисловості.
10. Розширення партнерських відносин зі спорідненими освітніми та науковими установами в галузі харчових технологій.
11. Запровадження використання елементів дуальної форми навчання.
12. Розширення бази практик на підприємствах харчової промисловості України.
13. Подання наукового проекту НДР на конкурс науково-дослідних розробок МОН України.

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: 03.02.2021 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	
Переддипломна практика	практика	<i>17703_OK 31.pdf</i>	WBpVJoDtl6GX67b GMPiKGMku3dlYOy GSv9KkAMFc5M=	Спеціалізовані лабораторії Інституту біології, хімії та біоресурсів та кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції
Технологічна практика	практика	<i>17703_OK 30.pdf</i>	+5ySquyAsGQ7aKwz hP775gzEKsgJ8qS14 JvB88jXoPw=	Харчові підприємства: АТ Чернівецький хлібокомбінат «Цар хліб»; ТОВ Дьолер Буковина; ПРАТ «Буковинапробукт»; Міні-пекарня ПП Чоботар В.І.; ТОВ «ЛІЛАК»; ТОВ Буковина Агро Трейд-2011; ТОВ «Саадет Україна».
Фахова ознайомча практика	практика	<i>17703_OK 29.pdf</i>	yiTuXLDDw8Ev4mz 4AbeqMtnXDoU64oF Jcw477MIW2So=	Харчові підприємства: АТ Чернівецький хлібокомбінат «Цар хліб»; ТОВ Дьолер Буковина; ПРАТ «Буковинапробукт»; Міні-пекарня ПП Чоботар В.І.; ТОВ «ЛІЛАК»; ТОВ Буковина Агро Трейд-2011; ТОВ «Саадет Україна».
Дипломна робота	підсумкова атестація	<i>17703_OK 32.pdf</i>	AsSNLQdL+rnzzyq8i CA5M2fR5ZyjMqgrK yOsHcv1eRk=	Спеціалізовані лабораторії Інституту біології, хімії та біоресурсів і кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції та бази практик; проектор Epson EB-X31 – 1 шт. (2017 р.), екран проєкційний Elite Screens – 1 шт. (2017 р.), рефрактометр ручний МА-871 (0-85 Brix) – 1 шт. (2018 р.), рефрактометр ІРФ-454 – 1 шт. (1986 р.), мікроскоп бінокулярний – 2 шт., набір ареометрів – 1 комп., плитка електрична «Термія» – 7 шт. (2012 р, 2013 р.), витяжна шафа, муфельна піч ПМ-8 – 1 шт. (1983 р.), іонселективний електрод ЭЛИС-121NO3 – 2 шт. (2015 р., 2013 р.), рН-метр рН-150МІ – 4 шт. (20019 р, 2016 р., 2009 р., 2003 р.), аквадистиллятор – 1 шт. (1992 р.), вага ТВЕ-0,15-0,001 – 1 шт. (2016 р.), дозатори піпеточні одно- і багатоканальні «Лайт», 10 мл – 2 шт. (2013 р, повірка 2019 р.), центрифуга лабораторна універсальна – 1 шт. (1992 р.), вага ТВЕ-0,15-0,001 – 1 шт. (2016 р.), вага ТВЕ-021-0,001 – 1 шт. (2019 р.), вага AxisAD-200R – 1 шт. (2001 р.), сушильна шафа ШОЛІ-58/350 – 1 шт., колбонагрівач ЛНГ-500 та ЛНГ-250 – 2 шт. (2018 р., 2019 р.), кондуктометр/солемір тестер SX650.U – 4 шт. (2012 р.), мілкотестер Master Eco – 1 шт. (2017 р., повірка 2019 р.), люміноскоп Еней – 1 шт. (2017 р.), кухонний комбайн BOSHMUZ4FW3 – 1 шт. (2019 р.),

				делвотести– 100 шт. (2017 р.), конічні колби (200мл), мірні скляні стакани (50 мл, 100 мл), пробірки, піпетки скляні (1 мл, 5 мл, 10 мл), промивачки, фарфорові тиглі, бюкси.
Хіміко-аналітична практика	практика	17703_OK 28.pdf	TvwoZBJhGG75xydc iWii//zICdQ1dgEC03 4SL+bIkj4=	Спеціалізовані лабораторії кафедр хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції, Ультра-термостат – 2 шт. (1983 р.), центрифуга лабораторна універсальна (молочна) – 1шт. (2018 р.), сушильна шафа СНОЛ-58/350 – 1шт., мілкотестер Master Eco – 1 шт. (2017 р., повірка 2019 р.), колориметр фотоелектричний концентраційний КФК-2МФП УХЛ4.2. – 2 шт. (1991 р., повірка 2006 р.), люміноскоп Еней – 1шт. (2017 р.), іонселективний електрод –ЭЛИС-121NO3– 2 шт. (2015 р., 2013р.), рН-метр рН-150МИ – 4 шт. (20019 р, 2016 р., 2009 р., 2003 р.), делвотести– 100 шт. (2017 р.), кондуктометр/солемір тестер SX650.U – 4 шт. (1991 р.), ваги Axis A-500 м/ДМ – 1 шт. (2001 р.), ваги Axis A-250 м/ДМ – 1 шт. (2001 р.), баня водяна лабораторна ВВ-20 – 1 шт. (2018 р.), кавомолка – 1шт. (1990 р.), конічні колби для титрування, бюретки, штативи універсальні, стакани хімічні мірні (50 мл, 100 мл, 250 мл), піпетки (1 мл, 2 мл, 5 мл, 10 мл), скляні бюкси, чашки Петрі.
Курсова робота	курслова робота (проект)	17703_OK 27.pdf	x1DD/AnBwpW8Zi/ Xjgh54w/MMyqf7Z WtH6tdBiIHYMg=	Спеціалізовані лабораторії Інституту біології, хімії та біоресурсів та кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції, проектор EpsonEB-X31 – 1шт. (2017 р.), екран проєкційний EliteScreens – 1 шт. (2017 р.), рефрактометр ручний MA-871 (0-85 Brix) – 1 шт. (2018 р.), рефрактометр ІРФ-454 – 1шт. (1986 р.), мікроскоп бінокулярний – 2шт., набір ареометрів – 1 комп. (20 шт.), плитка електрична «Термія» – 7шт. (2012 р, 2013 р.), витяжна шафа, муфельна піч ПМ-8 – 1 шт. (1983 р.), аквадистильатор – 1 шт. (1992 р.), вага ТВЕ-0,15-0,001 – 1шт. (2016 р.), сушильна шафа СНОЛ-58/350 – 1шт., дозатори піпеточні одно- і багатоканальні «Лайт», 10 мл – 2 шт. (2013 р, повірка 2019 р.), центрифуга лабораторна універсальна – 1шт. (1992 р.), вага ТВЕ-0,15-0,001 – 1шт. (2016 р.), вага ТВЕ-021-0,001 – 1 шт. (2019 р.), вага AxisAD-200R – 1шт. (2001 р.), колбонагрівач ЛНГ-500 та ЛНГ-250 – 2 шт. (2018 р., 2019 р.), кондуктометр/солемір тестер SX650.U – 4 шт. (2012 р.),мілкотестерMasterEco – 1 шт. (2017 р., повірка 2019 р.), люміноскоп Еней – 1шт. (2017 р.), кухонний комбайн BOSHMUZ4FW3 – 1 шт. (2019 р.), делвотести– 100 шт. (2017 р.), конічні колби (200мл), мірні

				скляні стакани (50 мл, 100 мл), пробірки, піпетки скляні (1 мл, 5 мл, 10 мл), промивачки, фарфорові тиглі, бюкси.
Наукові основи харчових технологій	навчальна дисципліна	17703_OK 26.pdf	imacceIiiIgUJ45UYuA8Qub8IsMPd8vzwKMslXzGHhY=	Аудиторії Інституту біології, хімії та біоресурсів, спеціалізовані лабораторії кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції, рефрактометр ручний МА-871 (0-85 Brix) – 1 шт. (2018 р.), рефрактометр ІРФ – 454 – 1 шт. (1986 р.), набір ареометрів – 1 комп., (20 шт.), мілкотестер MasterEco – 1 шт. (2017 р., повірка 2019 р.), вага TBE-021-0,001 – 1 шт. (2019 р.), вага TBE-015-0,001 – 1 шт. (2016 р.), шафа сушильна СНОЛ, мікроскоп бінокулярний – 2 шт., дистильатор, витяжна шафа, бюретки, піпетки мірні (1 мл, 2 мл, 5 мл, 10 мл), конічні колби для титрування, пробірки, штативи універсальні, мірні хімічні стакани (50 мл, 100 мл, 250 мл).
Вступ до фаху	навчальна дисципліна	17703_OK 25.pdf	yEmAZv8o/DMQjW8U7kjr1s6dMyXqjQ1Vpp2ev5poSPA=	Аудиторії Інституту біології, хімії та біоресурсів; проектор Epson EB-X31 – 1 шт. (2017 р.), екран проєкційний EliteScreens – 1 шт. (2017 р.)
Технологія води та водопідготовка харчових виробництв	навчальна дисципліна	17703_OK 24.pdf	HCQBPDXLkyDDsL OdTBIIJqxZa3AhbqqA3/sR9BPPRvY=	Аудиторії Інституту біології, хімії та біоресурсів, спеціалізовані лабораторії кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції, колориметр фотоелектричний КФК-3 – 1 шт. (1991 р.), вага Axis AD-300 – 1 шт. (2001 р.), вага Axis AD-3000 – 1 шт. (2001 р.), вага аналітична ВЛР-200Г – 1 шт. (2001 р.), вага TBE-0,21-0,001 – 3 шт. (2018 р.), колориметр фотоелектричний КФК-3 – 3 шт. (2006 р.), рН-метр 150-МИ – 2 шт. (2008 р.), дозатори піпеточні одно- і багатоканальні «Лайт», 10 мл – 2 шт. (2013 р, повірка 2019 р.), плітка електрична «Термія» - 7 шт. (2012 р, 2013 р.), муфельна піч СНОЛ – 2 шт. (2001 р., 2003 р.), шафа сушильна СНОЛ, аквадистильатор – 1 шт. (1992 р.), витяжна шафа, конічні колби (200мл), мірні скляні стакани (50 мл, 100 мл), пробірки, піпетки скляні (1 мл, 5 мл, 10 мл), промивачки, фарфорові тиглі, бюкси.
Теплотехніка та електротехніка в харчових виробництвах	навчальна дисципліна	17703_OK 23.pdf	gZNPk1MQSnh6zBacMY6XC525zPBcVzNEF3j+EIWWkis=	Спеціалізовані лабораторії на кафедрі професійної та технологічної освіти і загальної фізики Інституту фізико-технічних та комп'ютерних наук Генератор сигналів звукової частоти ГЗ 18; генератор звуковий ЗГ-10; джерело живлення стабілізоване ВИП-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 СИ-1; осцилограф ОЕУ; робоче місце Електроніка; стабілізатор напруги постійного струму П-36; стабілізатор напруги сітки Б2-3; терморегулятор ПИТ-3Б; комплект обладнаного робочого місця викладача КП-01; ультротермостат УТ-15; інтерактивний емулятор схем Multisim
Процеси і апарати харчових виробництв	навчальна дисципліна	17703_OK 22.pdf	d57nuoUdkys57V3S/md7vcToo+kmH3Pji49NpRquawE=	Аудиторії Інституту біології, хімії та біоресурсів, спеціалізовані лабораторії кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції, ультратермостати – 4 шт. (1984 р.), потенціостат ПИ-50-1 – 1 шт. (1988 р.), мікронометр – 1 шт. (1991 р.), твердомір – 1 шт. (1991 р.), повітродувна машина – 1 шт. (1980 р.), спектрофотометр СФ 26 – 1 шт. (1984 р.), спектрофотометр СФ 46 – 1 шт. (1990 р.), колориметр фотоелектричний концентраційний КФК-2МП – 1 шт. (1990 р.), інтерферометр – ЛИР2-УХЛ4 – 1 шт. (1986 р.), реотестR – 1 шт. (1982 р.), рефрактометр УРЛ-2 – 1 шт. (1980 р.)
Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю	навчальна дисципліна	17703_OK 21.pdf	JXTIDogLFtWNxn4HGjFJQfk2rXIHk4m5bTmE5y5Zo7c=	Аудиторії Інституту біології, хімії та біоресурсів, спеціалізовані лабораторії кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції, рН-метр рН-150 МИ – 2 шт. (2019 р.), електрод скляний комбінований ЭСК -10603 – 1 шт. (2016 р.), вага електронна AxisAD-3000 – 1 шт. (2001 р.), вага аналітична ВЛР-200Г – 1 шт. (2001 р.), джерело живлення постійної напруги, шафа витяжна, іонімір I-160M – 1 шт. (2003 р.), іонселективний електрод – ЭЛИС-121NH4+ – 1 шт. (2015 р.), бюретки, піпетки мірні (1 мл, 2 мл, 5 мл, 10 мл), конічні колби для титрування, пробірки, штативи універсальні, мірні хімічні стакани (50 мл, 100 мл, 250 мл).
Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації	навчальна дисципліна	17703_OK 20.pdf	Iee1uxSaRQJaXEShWFFfbXP5iyHq21+zFkVJlFRznU=	Аудиторії Інституту біології, хімії та біоресурсів, спеціалізовані лабораторії кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції, рефрактометр ручний МА-871 (0-85 Brix) – 1 шт. (2018 р.), рефрактометр ІРФ – 454 – 1 шт. (1986 р.), набір ареометрів – 1 комп., (20 шт.), мілкотестер MasterEco – 1 шт. (2017 р., повірка 2019 р.), вага ТВЕ-021-0,001 – 1 шт. (2019 р.), вага ТВЕ-015-0,001 – 1 шт. (2016 р.), шафа сушильна СНОЛ, мікроскоп бінокулярний – 2 шт., дистильатор, витяжна шафа, бюретки, піпетки мірні (1 мл, 2 мл, 5 мл, 10 мл), конічні колби для

				титування, пробірки, штативи універсальні, мірні хімічні стакани (50 мл, 100 мл, 250 мл).
Інженерія безпеки	навчальна дисципліна	17703_OK 19.pdf	PNKBhpH/erDXTh2MaToApYFb3ve61Ht8BFsJEDRY/gQ=	Аудиторії Інституту біології, хімії та біоресурсів, Проектор Epson EB-X31 – 1 шт. (2017 р.), екран проєкційний Elite Screens – 1 шт. (2017 р.), машина обчислювальна електронна, персональна “Delfics Intel CoreG631 – 6 шт. (2018 р.), комп’ютер Intel Celeron CPU – 1 шт. (2013 р.), системний блок Expert PC Basic – 1 шт. (2020 р.), ліцензійне програмне забезпечення: Windows 7, Microsoft Office, для створення тестових завдань (Google форми, Assistant, Mytest).
Науково-дослідна робота студентів	навчальна дисципліна	17703_OK 18.pdf	LzguWf62qxmTrMA8UtAj+2Hme761xqaGMwclpfZlvsI=	Аудиторії та спеціалізовані лабораторії Інституту біології, хімії та біоресурсів, спеціалізовані лабораторії кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції, рефрактометр ручний МА-871 (0-85 Brix) – 1 шт. (2018 р.), рефрактометр ІРФ-454 – 1 шт. (1986 р.), мікроскоп бінокулярний – 2 шт., набір ареометрів – 1 комп. (20 шт.), плитка електрична «Термія» - 7 шт. (2012 р, 2013 р.), витяжна шафа, муфельна піч ПМ-8 – 1 шт. (1983 р.), аквадистилятор – 1 шт. (1992 р.), вага ТВЕ-0,15-0,001 – 1 шт. (2016 р.), дозатори піпеточні одно- і багатоканальні «Лайт», 10 мл - 2 шт. (2013 р, повірка 2019 р.), центрифуга лабораторна універсальна – 1 шт. (1992 р.), вага ТВЕ-0,15-0,001 – 1 шт. (2016 р.), вага ТВЕ-021-0,001 – 1 шт. (2019 р.), вага AxisAD-200R – 1 шт. (2001 р.), сушильна шафа СНОЛ-58/350 – 1 шт., колбонагрівач ЛНГ-500 та ЛНГ-250 – 2 шт. (2018 р., 2019 р.), мілкотестер Master Eco – 1 шт. (2017 р., повірка 2019 р.), люміноскоп Еней – 1 шт. (2017 р.), кухонний комбайн BOSHMUZ4FW3 – 1 шт. (2019 р.), деллотести – 100 шт., (2017 р.), конічні колби (200мл), мірні скляні стакани (50 мл, 100 мл), пробірки, піпетки скляні (1 мл, 5 мл, 10 мл), промивачки, порцелянові тиглі, бюкси, мірні циліндри.
Технологічна експертиза харчової продукції	навчальна дисципліна	17703_OK 17.pdf	qqMv2YJ2hdjflLeZJcS9h58uR+6beKXyUWMuZR2HajqA=	Аудиторії Інституту біології, хімії та біоресурсів, спеціалізовані лабораторії кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції атомно-абсорбційний спектрофотометричний комплекс С-115М1-ПК-ГРАФІТ м/ДМ – 1 шт. (2003 р.), нітратомір мікропроцесорний МІКОН – 1 шт. (1991 р.), установка для деіонізації води, частотомір Ф 5041, вольтметр універсальний цифровий, колориметр фотоелектричний КФК-2 – 1 шт.

				(2005 р.), вага Axis AD-300 – 1 шт. (2001 р.), вага Axis AD-3000 – 1 шт. (2001 р.), рефрактометр ручний МА-871 (0-85 Brix) – 1 шт. (2018 р.), рефрактометр ІРФ – 454 – 1 шт. (1986 р.), шафа сушильна СНОЛ, витяжна шафа, штативи універсальні ШУ-05, бюретки, піпетки мірні (1 мл, 2 мл, 5 мл, 10 мл), конічні колби для титрування, пробірки
Методи контролю якості харчової продукції	навчальна дисципліна	17703_OK 15.pdf	bWJ44pLA1Oc+Vf+9YyIBsTud2fWm75Ne vX191blvIFw=	Аудиторії Інституту біології, хімії та біоресурсів, спеціалізовані лабораторії кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції, набір ареометрів – 1 комп., ваги AxisAD-200R – 1 шт. (2001р.), ваги AxisAD-300 – 1 шт. (2001 р.), ваги аналітичні ВЛР-200Г – 1 шт. (2001 р.), циліндричний ніж УОП – 1 шт. (2014р.), люміноскоп Еней – 1 шт. (2017 р.), колориметр фотоелектричний концентраційний КФК-2МП УХЛ4.2. – 1 шт. (1991 р., повірка 2006 р.), потенціометр ПИ-50-1 – 1 шт. (1986 р.), “ФЕРМЕР” – малогабаритний переносний прилад, призначений для експрес-визначення вологості зернових і олійних культур – 1 шт. (2014 р.), сушильна шафа СНОЛ-58/350 – 1 шт., витяжна шафа, муфельна піч СНОЛ – 2 шт. (2003 р.), рН-метр рН-150МИ – 2 шт. (2019 р.), пікнометри, мірні циліндри (50 мл, 100 мл), піпетки (1 мл, 2 мл, 5 мл, 10 мл, 100 мл), мірні хімічні стакани (50 мл, 100 мл, 250 мл), бюретки, штативи універсальні, колби конічні для титрування, бюкси, чашки Петрі.
Актуальні питання історії та культури України	навчальна дисципліна	17703_OK 01.pdf	IW8XeqrA8gyopHAN/emEQbkzU8zOxi UECC9IKRnFvco=	Аудиторії Інституту біології, хімії та біоресурсів; проектор EpsonEB-X31 – 1 шт. (2017 р.), екран проєкційний EliteScreens – 1 шт. (2017 р.)
Українська мова (за професійним спрямуванням)	навчальна дисципліна	17703_OK 02.pdf	wRQa6CQoq4jHRELqyG7yFnyIeJ19/5yw6 pX4WRfVAXo=	Аудиторії Інституту біології, хімії та біоресурсів; проектор MitsubishiES 200U – 1 шт. (2012 р.), екран проєкційний EliteScreens – 1 шт. (2017 р.)
Філософія	навчальна дисципліна	17703_OK 03.pdf	+LSRnRlyxfO5WR5J1DOR/JcXQtjNrOW p15yfBTsFMxU=	Аудиторії Інституту біології, хімії та біоресурсів; проектор EpsonEB-X31 – 1 шт. (2017 р.), екран проєкційний EliteScreens – 1 шт. (2017 р.)
Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	навчальна дисципліна	17703_OK 04.pdf	DJGO8IOCKc2itVbs9Zs539WALswiDIcM VDou6uwoJ2I=	Аудиторії Інституту біології, хімії та біоресурсів
Вища математика	навчальна дисципліна	17703_OK 05.pdf	/iECuAm2DTCm07idh8ySu9ZZGuuQTla A5ObiXECOEYY=	Аудиторії Інституту біології, хімії та біоресурсів; калькулятори GatesBM – 1900T – 15 шт., комп’ютери – 9 шт. (комп’ютерний клас), програмне забезпечення (ліцензійне): Windows 7, Microsoft Office, для створення тестових завдань (Google форми, Assistant, Mytest)

Фізика	навчальна дисципліна	17703_OK 06.pdf	ApPcsVhoDgbSGCcxv YamjUVsBaQvmrP6t LFYs/IRDuys=	Спеціалізовані лабораторії на кафедрі професійної та технологічної освіти і загальної фізики Інституту фізико-технічних та комп'ютерних наук, установки для: визначення модуля Юнга (прилад Лермантова), визначення модуля зсуву, визначення модуля кручення, визначення моментів інерції тіл (трифілярний підвіс), вимірювання прогинів балки, вимірювання двоопорних ферм, індикатори часового типу, вольтметри, амперметри, джерела живлення постійного струму
Системи менеджменту якості харчової продукції	навчальна дисципліна	17703_OK 16.pdf	ctGEF9btINNkibC27 RpiJumUE4SzFzorI1 J62cvFFCA=	Аудиторії Інституту біології, хімії та біоресурсів, спеціалізовані лабораторії кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції, Проектор Mitsubishi ES 200U – 1 шт. (2012 р.), екран проєкційний Elite Screens – 1 шт. (2017 р.), машина обчислювальна електронна, персональна "Delfics Intel Core G631 – 6 шт. (2018 р.), комп'ютер Intel Celeron CPU – 1 шт. (2013 р.), системний блок Expert PC Basic – 1 шт. (2020 р.), ліцензійне програмне забезпечення: Windows 7, Microsoft Office, для створення тестових завдань (Google форми, Assistant, Mytest).
Інформаційні технології в інженерних розрахунках	навчальна дисципліна	17703_OK 07.pdf	OM5xC4Lq2gkraoon Rv600GrebizAUiwts AZLcHvo/1Y=	Аудиторія з мультимедійним забезпеченням (№ 326) і спеціалізовані лабораторії на кафедрі комп'ютерних систем та мереж Інституту фізико-технічних та комп'ютерних наук (комп'ютерні класи № 302) з наступною конфігурацією: Motherboard Asus Prime H310M-A R2.0; CPU Intel Pentium Gold G5400 (BX80684G5400) s1151 BOX; SSD Apacer AS350 Panther 240GB 2.5" SATA III 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 Office Pro Plus 2019 UKR OLP NL Acadmic Non-specific No Level (Word, Excel, Power Point, Access); відкриті пакети Linux, Ubuntu чи спеціалізовані інші пакети
Технічна мікробіологія	навчальна дисципліна	17703_OK 09.pdf	YchXCjrXiM+Nbxmx WXNnofPbymqas5p usWINJRrjfdY=	Аудиторії Інституту біології, хімії та біоресурсів, спеціалізовані лабораторії на кафедрі біохімії та біотехнології Інституту біології, хімії та біоресурсів, мікроскопи бінокулярні MICROmedXS-2610 – 14 шт. (2017 р.), ламінар-бокс – 1 шт. (1984 р.), термостат ТВ3-25 – 1 шт. (1996

				р.), роторний шейкер ЛАБ-ПУ-01 – 1 шт. (2005 р.), прилад термостатуючий MICROmed ВВ-10 – 1 шт. (2017 р.)
Хімічні основи харчових технологій	навчальна дисципліна	17703_OK 10.pdf	XSkTgweZTbzdsYw4yJgY4zKCdUH2PC62ZlJmJddKSI=	Аудиторії Інституту біології, хімії та біоресурсів, спеціалізована лабораторія на кафедрі хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції, рефрактометр ручний МА-871 (0-85 Brix) – 1 шт. (2018 р.), рефрактометр ІРФ-454 – 1 шт. (1986 р.), мікроскоп бінокулярний – 2 шт., набір ареометрів – 1 комп. (20 шт.), плитка електрична «Термія» – 7 шт. (2012 р, 2013 р.), витяжна шафа, муфельна піч ПМ-8 – 1 шт. (1983 р.), аквадистилятор – 1 шт. (1992 р.), вага ТВЕ-0,15-0,001 – 1 шт. (2016 р.), сушильна шафа СНОЛ-58/350 – 1 шт., дозатори піпеточні одно- і багатоканальні «Лайт», 10 мл – 2 шт. (2013 р, повірка 2019 р.), центрифуга лабораторна універсальна – 1 шт. (1992 р.), мірні хімічні стакани (50 мл, 10мл, 250 мл), піпетки мірні (1 мл, 2 мл, 5мл, 10 мл), мірні циліндри (50 мл, 100 мл), промивачки.
Хімічний аналіз в оцінці харчової продукції	навчальна дисципліна	17703_OK 11.pdf	2+XoZk+4aXidgsdw aJQFy+ogJxbgMSH2 HouTirJ+QlM=	Аудиторії Інституту біології, хімії та біоресурсів, спеціалізована лабораторія на кафедрі хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції, плитка електрична «Термія» – 7 шт. (2012 р, 2013 р.), витяжна шафа, муфельна піч СНОЛ – 2 шт. (2001 р., 2003 р.), аквадистилятор – 1 шт. (1992 р.), вага ТВЕ-0,15-0,001 – 1 шт. (2016 р.), вага ТВЕ-021-0,001 – 1 шт. (2019 р.), вага AxisAD-200R – 1 шт. (2001 р.), сушильна шафа СНОЛ-58/350 – 1 шт., віскозиметри, колбонагрівач ЛНГ-500 та ЛНГ-250 – 2 шт. (2018 р., 2019 р.), атомно-абсорбційний спектрофотометричний комплекс С-115М1-ПК-ГРАФІТ м/ДМ – 1 шт. (2003 р.), мірні хімічні стакани (50 мл, 100 мл, 250 мл), піпетки мірні (1 мл, 2 мл, 5мл, 10 мл), тиглі фарфорові, бюкси для висушування, чашки Петрі.
Харчова хімія	навчальна дисципліна	17703_OK 12.pdf	ot8ItcHfJAIYotqkvX bzdCH86v7rjNRAqn 22lwmmcxo=	Аудиторії Інституту біології, хімії та біоресурсів, спеціалізовані лабораторії кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції, центрифуга лабораторна універсальна – 1 шт. (1992 р.), муфельна піч СНОЛ – 2 шт. (2001 р., 2003 р.), рефрактометр ручний МА-871 (0-85 Brix) – 1 шт. (2018 р.), колориметр фотоелектричний КФК-2 – 1 шт. (2005 р.), витяжна шафа, бюретки, мірні хімічні стакани (50 мл, 10мл, 250 мл), піпетки мірні (1 мл, 2 мл, 5мл, 10 мл), мірні циліндри (50 мл, 100 мл), промивачки, тиглі фарфорові, бюкси для висушування, чашки Петрі.

Теоретичні основи безпеки харчових продуктів	навчальна дисципліна	17703_OK 13.pdf	LT1msyt7VxNZQdm wjLFIVkwJGu9nLkcv TwighcFnMJg=	Аудиторії Інституту біології, хімії та біоресурсів, спеціалізовані лабораторії кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції, рефрактометр ручний МА-871 (0-85 Brix) – 1 шт. (2018 р.), рефрактометр ІРФ – 454 – 1 шт. (1986 р.), колориметр фотоелектричний КФК-3 – 1 шт. (1991 р.), люміноскоп Еней – 1 шт. (2017 р.), вага Axis AD-300 – 1 шт (2001 р.), вага Axis AD-3000 – 1 шт (2001 р.) бюретки, піпетки мірні (1мл, 2мл, 5мл, 10мл), іономір І-160М – 1 шт. (2003 р.), іонселективний електрод – ЭЛИС-121NO3 – 2 шт. (2015 р., 2013р.), рН-метр рН-150МІІ – 4 шт. (20019 р, 2016 р., 2009 р., 2003 р.), нітратомір мікропроцесорний МІКОН – 1 шт. (1991 р.), конічні колби для титрування (250 мл), витяжна шафа, сушільна шафа СНОЛ-58/350 – 1шт., дистильатор – 1шт. (2003 р.), мірні хімічні стакани (50 мл, 100мл, 250 мл), піпетки мірні (1 мл, 2 мл, 5мл, 10 мл), пробірки, бюретки, бюкси для висушування, чашки Петрі.
Загальні технології та модернізація харчових виробництв	навчальна дисципліна	17703_OK 14.pdf	sAji/xPnSgwgFeNK1s Ud/oNXafEz62O6H wYYtAeGFGY=	Аудиторії Інституту біології, хімії та біоресурсів, спеціалізовані лабораторії кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції, люміноскоп Еней – 1шт. (2017 р.), іонселективний електрод – ЭЛИС-121NO3 – 2 шт. (2015 р., 2013р.), рН-метр рН-150МІІ – 4 шт. (20019 р, 2016 р., 2009 р., 2003 р.), ультра-термостат – 2 шт. (1983 р.), центрифуга лабораторна універсальна (молочна) – 1шт. (2018 р.), сушільна шафа СНОЛ-58/350 – 1шт., мілкотестер MasterEco – 1 шт. (2017 р., повірка 2019 р.), колориметр фотоелектричний концентраційний КФК-2МФП УХЛ4.2. – 2 шт. (1991 р., повірка 2006 р.), циліндричний ніж УОП – 1 шт. (2014р.), “ФЕРМЕР” – малогабаритний переносний прилад, призначений для експрес-визначення вологості зернових і олійних культур – 1шт. (2014 р.), кухонний комбайн BOSHMUZ4FW3 – 1 шт. (2019 р.), делво-тести – 100 шт. (2017 р.), сушільна шафа СНОЛ-58/350 – 1шт., автоклав «А16» – 1шт. (2017 р.), кондуктометр/солемір тестер SX650.U – 4 шт. (1991 р.), ваги Axis A-500 м/ДМ – 1 шт. (2001 р.), ваги Axis A-250 м/ДМ – 1 шт. (2001 р.), баня водяна лабораторна ВВ-20 – 1 шт. (2018 р.), кавомолка – 1шт. (1990 р.), піч електрична HAUSMARK – 1 шт. (2019 р.), конічні колби для титрування, бюретки, штативи універсальні, стакани хімічні мірні (50 мл, 100 мл, 250 мл), піпетки (1 мл, 2 мл, 5 мл, 10 мл), скляні бюкси, чашки Петрі.

Біохімія	навчальна дисципліна	17703_OK o8.pdf	SlPR3HLV1D/oBX1C aSmxDRRQStz+eJ5c pmOu8qIy6ZA=	Аудиторії Інституту біології, хімії та біоресурсів; спеціалізовані лабораторії на кафедрі біохімії та біотехнології Інституту біології, хімії та біоресурсів, спектрофотометр Agilent Technologies Cary60 UV – Vis – 1 шт. (2015 р.), водяна баня ВВ-10 MICROmed – 3 шт. (2019 р.), стерилізатор ГПД-20 – 2 шт. (1992р.), термостат водяний комбінований – 1 шт. (1990 р.), центрифуга високошвидкісна рефрижераторна BiofugeStratos – 1 шт. (2006 р.), дозатори піпеточні ДПОЗ-1-500-5000 одноканальні змінного об'єму – 7шт. (2020 р., 2019 р, 2018 р.), вага ТВЕ-0,21-0,001 – 3 шт. (2018 р.), колориметр фотоелектричний КФК-3 – 3 шт. (2006 р.), рН-метр 150-МИ – 2 шт. (2008 р.), витяжна шафа, конічні колби (200мл), мірні скляні стакани (50 мл, 100 мл), пробірки, піпетки скляні (1 мл, 5 мл, 10 мл), промивачки.
----------	----------------------	-----------------	--	--

* 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: 030101 Філософія, Диплом кандидата наук ДК 061840, виданий 06.10.2010	18	Філософія	Кандидат філософських наук, спеціальність: філософія науки Види та результати з пункту 30Ліцензійних умов: 2, 3, 10, 15, 17. Автор 15 наукових і 2 навчально-методичних праць, серед яких: 1. Міжнародна колективна монографія «Хосе Ортега-і-Гасет: життя, історичний розум і ліберальна демократія» / заг. ред.: М. Марчук, Х. Боладо. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2017. 824с., 2. Монографія «Ідея випадковості у філософії та науці». Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2018. 348 с.(у співавторстві). Підвищення кваліфікації: Національний університет дистанційного навчання (UNED),

							м.Мадрид, Іспанія 25.03-12.4. 2017 р. Наказ №161 від 13.03.2017 р. Сертифікат виданий 12.04.2017 р.
125106	Кобаса Ігор Михайлович	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецький ордена Трудового Червоного Прапора державний університет, рік закінчення: 1979, спеціальність: 2018 хімія, 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	32	Наукові основи харчових технологій	Види та результати з пункту 30 Ліцензійних умов: 1, 2, 3, 8, 10, 13, 14, 15, 17, 18. h-індекс в Scopus – 8 (35 статей). ID: 6602360445. Підвищення кваліфікації: Харківський державний університет харчування та торгівлі; кафедра хімії, мікробіології та гігієни харчування. 16.11.20 – 24.12.20 р. Довідка №8 від 24 грудня 2020 р. Автор більше 200 наукових праць, серед яких три монографії. 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. 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. 3. 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. DOI:10.24263/2304- 974X-2020-9-2-8 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) Керівник науково- дослідної теми: „Нові

							високоєфективні матеріали для потреб харчової та переробної промисловості”, яка виконувалася спільно з науковцями НУХТУ. Тема 27.802, Реєстраційний № 0115U003243. Строки виконання 02.01.2015–31.12.2016.
83634	Воробець Марія Михайлівна	доцент, Основне місце роботи	Інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом кандидата наук ДК 003967, виданий 19.01.2012, Атестат доцента ДЦ 038582, виданий 03.04.2014	20	Вступ до фаху	Види та результати з пункту 30 Ліцензійних умов: 1, 2, 3, 8, 9, 12, 13, 17 h-індекс в Scopus - 1. Підвищення кваліфікації: 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 Автор більше 110 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. 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. Хімічний та мікробіологічний аналіз харчової продукції : навч. посібник / І.М. Кобаса, Л.М. Чебан, М.М. Воробець, В.Г. Юкало, М.Д. Кухтин –

						<p>Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2014. – 196 с. (Рекомендовано вченою радою ЧНУ).</p> <p>4. Інструментальні методи аналізу харчової продукції: навчально-методичний посібник / укл.: А.В.Сачко, В.В.Дійчук, М.М.Воробець, О.В.Сема. Чернівці: Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. – 80 с.</p> <p>5. Sachko A., Kobasa I., Moysyura O., Vorobets M. Efficiency of apple juice clarification with using of nano-sized mineral oxides // Ukrainian Food Journal, Vol.9, Issue 2, 2020, 361-372 p.</p> <p>6. Патент на корисну модель UA 118501 U. – опубл. 10.08.2017. Бюл. №15 Спосіб визначення вмісту жиру у твердих та плавлених сирах / М.М. Воробець, І.М.Кобаса, Г.І. Воробець, К.Я. Головата. Відповідальний виконавець науково-дослідної теми: „Нові високоефективні матеріали для потреб харчової та переробної промисловості”, яка виконувалася спільно з науковцями НУХТУ. Тема 27.802, Реєстраційний № 0115U003243. Строки виконання 02.01.2015–31.12.2016.</p>	
50893	Сачко Анастасія Валеріївна	доцент, Основне місце роботи	Інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом магістра, Львівський національний університет імені Івана Франка, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0703 Хімія, Диплом кандидата наук ДК 041539, виданий 14.06.2007, Атестат доцента ДЦ 042593, виданий 28.04.2015	12	Технологія води та водопідготовка харчових виробництв	<p>Види та результати з пункту 30 Ліцензійних умов: 1, 2, 3, 13, 14, 15, 17</p> <p>h-індекс в Scopus – 2. ID: 56703075400 Сертифікати: 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/d338db1135a1461eaf26</p>

7e2ed2c52e94
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/LE
FF6ARVZ7EC
3. Основи
користування Moodle
в обсязі 3 кредити (90
годин) Сертифікат від
02.04.2020
TkLzRefuEP
Підвищення
кваліфікації
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.
Науково-методичні
праці:
1. Diychuk V., Sachko
A., Winkler I. Chemical
analysis of fresh water
from a karst area in
Ukraine // J. Food and
Environment Safety. –
2016. – Vol. XV,
Issue.1.– P.29–35.
2. Anastasiia Sachko,
Igor Kobasa, Olesya
Moysyura. Perspectives
of utilization of
nanodispersive materials
based on TiO₂, SiO₂
and SiO₂-TiO₂ for wine
fining // Food and
Environment Safety -
Journal of Faculty of
Food Engineering,
Ştefan cel Mare
University – Suceava. –
2017. – Vol. XVI, Issue
4. – P.216–221.
3. Sachko A., Kobasa I.,
Moysyura O., Vorobets
M. Efficiency of apple
juice clarification with
using of nano-sized
mineral oxides //
Ukrainian Food
Journal, Vol.9, Issue 2,
2020, 361-372 p.
DOI:10.24263/2304-
974X-2020-9-2-8
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

							<p>:Чернівець.нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2019. – 56 с.</p> <p>5. Сачко А.В. Кобаса І.М., Кондратьєва І.В. Хіміко-аналітична експертиза об'єктів докiлля, сировини та харчових продуктів. Методичні рекомендації до лабораторних робіт. Чернівці: Чернівецький національний університет, Рута, 2012. – 32 с.</p> <p>Виконавець науково-дослідної теми: „Нові високоефективні матеріали для потреб харчової та переробної промисловості”, яка виконувалася спільно з науковцями НУХТу. Тема 27.802, Реєстраційний № 0115U003243. Строки виконання 02.01.2015–31.12.2016.</p>
312051	Дерев'янчук Олександр Володимирович	доцент, Основне місце роботи	Інститут фізико-технічних та комп'ютерних наук	Диплом кандидата наук ДК 025522, виданий 22.12.2014, Атестат доцента АД 000938, виданий 16.05.2018	0	Теплотехніка та електротехніка в харчових виробництвах	<p>5 років стажу</p> <p>Види та результати з пункту 30 Ліцензійних умов: 1, 2, 3, 17 h -індекс в Scopus – 3 (17 статей). ID: 14831154800 https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=14831154800</p> <p>Курси підвищення кваліфікації Державний економіко-технологічний університет, кафедра автоматизації та комп'ютерно-інтегрованих технологій транспорту 03.03. – 03.04. 2017 року Свідоцтво № ПК 0116223/01-01 від 03 квітня 2017 року.</p> <p>Спiвавтор 62 наукових.</p> <p>Науково-методичні праці:</p> <p>1. Подольчук В., Дерев'янчук О.В. Віртуальний навчальний стенд «Деревообробні верстати» / Міжнародна наукова інтернет-конференція "Інформаційне суспільство: технологічні, економічні та технічні аспекти становлення (випуск 48)" // Збірник тез доповідей: випуск 48 (м. Тернопіль, 12 травня 2020 р.). – Тернопіль. – С. 57 –</p>

						<p>58.</p> <p>2. Термо- і томографія : навчальний посібник / О.Т. Богорощ, С.О. Воронов, О.Г. Шайко-Шайковський, О.В. Дерев'янчук. – Чернівці: «ТОВ Поліграф сервіс», 2016. – 60 с.</p> <p>3. Віртуальна електронна лабораторія / В.Г. Дейбук, О.В. Дерев'янчук. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2017. – 192 с.</p> <p>4.Тодорович І., Дерев'янчук О.В. Навчальний програмний комплекс «Мова розмітки HTML та CSS» / Міжнародна наукова інтернет-конференція "Інформаційне суспільство: технологічні, економічні та технічні аспекти становлення (випуск 48)" // Збірник тез доповідей: випуск 48 (м. Тернопіль, 12 травня 2020 р.). – Тернопіль. – 2020. – С. 79 – 80.</p> <p>5.Віртуальний електронний практикум: Навчальний посібник / В.Г. Дейбук, О.В. Дерев'янчук, Г.О. Кравченко. – Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2021. – 189 с.</p>	
19365	Борук Сергій Дмитрович	доцент, Основне місце роботи	Інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом кандидата наук КН 009512, виданий 22.12.1995, Аттестат доцента КН 009512, виданий 16.12.2016	20	Процеси і апарати харчових виробництв	<p>Доктор технічних наук Спеціальність 21.06.01 – Екологічна безпека Диплом ДД № 009081 від 15 жовтня 2019 р. Види та результати з пункту 30 Ліцензійних умов: 1, 2, 3, 9, 12, 13, 14, 18. h-індекс в Scopus – 3 (16 статей). Підвищення кваліфікації Національний університет харчових технологій. Проїшов навчання за програмою «Харчові технології» обсягом 3 кредити ЄКТС. 28.10.2029 р. – 20.12.2019 р. Посвідчення №464/19. Сертифікат Основи користування MOODLE в обсязі 3 кредити (90 годин). zjtoSrtKRe від 02.04.20. Автор 250 наукових праць, серед яких статті і патенти.</p>

						<p>Науково-методичні праці:</p> <p>1. Процеси і апарати харчових виробництв : навчальний посібник / укл. Борук С.Д. – Чернівці : Чернівецький нац.ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. – 96 с.</p> <p>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.(Рекомендовано вченою радою ЧНУ)</p> <p>3. Фізико-хімічні основи екологічно безпечних технологій. Частина I: навчальний посібник/ Укл. Борук С.Д., Тевтуль Я.Ю.– Чернівці: Рута, 2007. – 84 с.</p> <p>4. 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.</p> <p>5. 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.</p> <p>6. Борук С.Д. Рациональне та екологічно безпечне використання вторинних паливних ресурсів на регіональному рівні // Збірка матеріалів Національного форуму «Поводження з відходами в Україні: законодавство, економіка, технології» – Київ – 1–11 листопада 2015 року. – С. 91–93.</p>	
83634	Воробець Марія Михайлівна	доцент, Основне місце роботи	Інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом кандидата наук ДК 003967, виданий 19.01.2012, Атестат доцента ДЦ	20	Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю	Види та результати з пункту 30 Ліцензійних умов: 1, 2, 3, 8, 9, 12, 13, 17 h-індекс в Scopus - 1. Підвищення кваліфікації:

038582,
виданий
03.04.2014

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
04.04.2020.7SURX3ljx
Автор більше 110 наукових праць
Науково-методичні праці
1. Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю: навчальний посібник / укл. М. М. Воробець – Чернівці : Чернівецький національний університет, 2021. – 80 с
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, 2021. – 32 с.
3. Патент на корисну модель UA 118501 U. – опубл. 10.08.2017. Бюл. №15 Спосіб визначення вмісту жиру у твердих та плавлених сирах/ М.М. Воробець, І.М.Кобаса, Г.І. Воробець, К.Я. Головата.
4. Борук С.Д., Кобаса І.М., Воробець М.М. Органолептичні властивості та харчова безпека кондитерських виробів із вмістом високодисперсного агрусу (С. 80-83) у збірнику 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. 5.Sachko A., Kobasa I., Moysyura O., Vorobets M. Efficiency of apple juice clarification with using of nano-sized mineral oxides // Ukrainian Food Journal, Vol.9, Issue 2, 2020, 361-372 p.
83634	Воробець Марія Михайлівна	доцент, Основне місце роботи	Інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом кандидата наук ДК 003967, виданий 19.01.2012, Атестація доцента ДЦ 038582, виданий 03.04.2014	20	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації	Види та результати з пункту 30 Ліцензійних умов: 1, 2, 3, 8, 9, 12, 13, 17 h-індекс в Scopus - 1. Підвищення кваліфікації: 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 Автор більше 110 наукових праць 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. Воробець М. М. Ідентифікація сторонніх домішок-фальсифікаторів у пиві / М.М. Воробець, Кобаса І. М., Третяк Д.І. // Науковий вісник ЧНУ, вип. 781, Хімія. – Чернівці, 2016. – С.24–29. 3. Methods and Computerized Equipment of Identification and Express Analysis of Carcinogenic Components in Bioactive Environments and Nanostructured Materials / Heorhii Vorobets, Mikhailo Solomiychuk, Aurelia Zelya, Viktor Strebezhev, Maria Vorobets, Volodymyr Buchakchiyskyi, Olexiy Pshenychnyi // E-

						<p>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.</p> <p>4. Vorobets M.M., Vorobets G.I. 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> <p>5. Люмінесцентний аналіз як експрес-метод для визначення якості шоколаду / Воробець М., Кобаса І., Тарабузан Н. // V Міжнародна науково-технічна конф. „Стан і перспективи харчової науки та промисловості”. – 2019. – 10–11 жовтня 2019р. – Тернопіль. 2019. – С. 40.</p> <p>6. Кількісне визначення саліцилової кислоти у пиві / Марія Воробець, Ігор Кобаса, Дмитро 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 : Тернопільський нац. техн. університет імені Івана Пулюя, 2017. – С.32.</p>	
19365	Борук Сергій Дмитрович	доцент, Основне місце роботи	Інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом кандидата наук КН 009512, виданий 22.12.1995, Атестат доцента КН 009512, виданий 16.12.2016	20	Інженерія безпеки	<p>Доктор технічних наук Спеціальність 21.06.01 – Екологічна безпека Диплом ДД № 009081 від 15 жовтня 2019 р. Види та результати з пункту 30/Ліцензійних умов: 1, 2, 3, 9, 12, 13, 14, 18. h-індекс в Scopus – 3 (16 статей). Підвищення кваліфікації Національний університет харчових технологій. Пройшов навчання за програмою «Харчові технології» обсягом 3</p>

						<p>кредити ЄКТС. 28.10.2029 р. – 20.12.2019 р. Посвідчення №464/19. Сертифікат Сертифікат Основи користування MOODLE в обсязі 3 кредити (90 годин). zjtoSrtKRe від 02.04.20. 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. Борук С.Д., Кобаса І.М., Воробець М.М. Органолептичні властивості та харчова безпека кондитерських виробів із вмістом вискодисперсного агурсу (С. 80–83) у збірнику Підприємництво, торгівля: теоретичні підходи та практичні аспекти розвитку: матеріали ІІ Міжнародної науково- практичної конференції (м. Старобільськ, 26-27 листопада 2020 року). – Харків : Вид-во Іванченка І.С. : Харків, 2020. – 278 с.</p>	
50893	Сачко Анастасія Валеріївна	доцент, Основне місце роботи	Інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом магістра, Львівський національний університет імені Івана Франка, рік	12	Хімічні основи харчових технологій	Види та результати з пункту 30 Ліцензійних умов: 1, 2, 3, 13, 14, 15, 17 h-індекс в Scopus – 2. ID: 56703075400 Сертифікати:

закінчення:
2003,
спеціальність:
0703 Хімія,
Диплом
кандидата наук
ДК 041539,
виданий
14.06.2007,
Атестат
доцента ДЦ
042593,
виданий
28.04.2015

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/LEFF6ARVZ7ECS
3.Основи користування Moodle в обсязі 3 кредити (90 годин) Сертифікат від 02.04.2020 TkLzRefuEP

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

							<p>3. 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>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 :Чернівець.нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2019. – 56 с.</p> <p>Виконавець науково-дослідної теми: „Нові високоефективні матеріали для потреб харчової та переробної промисловості”, яка виконувалася спільно з науковцями НУХТу. Тема 27.802, Реєстраційний № 0115U003243. Строки виконання 02.01.2015–31.12.2016.</p>
125106	Кобаса Ігор Михайлович	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Інститут біології, хімії та біоресурсів	<p>Диплом спеціаліста, Чернівецький орден Трудового Червоного Прапора державний університет, рік закінчення: 1979, спеціальність: 2018 хімія, Диплом доктора наук ДД 005228, виданий 14.09.2006, Диплом кандидата наук ХМ 022226, виданий 31.10.1990, Атестація доцента ДЦ 003525, виданий 21.12.2001, Атестація професора ПР 005274, виданий 24.12.2007</p>	32	Науково-дослідна робота студентів	<p>Види та результати з пункту 30/Ліцензійних умов: 1, 2, 3, 8, 10, 13, 14, 15, 17, 18. h-індекс в Scopus – 8 (35 статей). ID: 6602360445. Підвищення кваліфікації: Харківський державний університет харчування та торгівлі; кафедра хімії, мікробіології та гігієни харчування. 16.11.20 – 24.12.20 р. Довідка №8 від 24 грудня 2020 р. Автор більше 200 наукових праць, серед яких три монографії. Науково-методичні роботи</p> <p>1. Кобаса І.М. Природний мінерал базальтовий туф: склад, властивості та використання : монографія / І.М. Кобаса, В.В. Цимбалюк (Рекомендовано Вченою радою ЧНУ). – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2016. – 200 с.</p> <p>2. Sachko A., Kobasa I., Moysyura O., Vorobets M.</p>

						<p>Efficiency of apple juice clarification with using of nano-sized mineral oxides // Ukrainian Food Journal, 2020. – Vol.9, №2. – P.361– 372.</p> <p>3. Kobasa I., Vorobets M., Arsenieva L. Bazalt tufa as a bactericide filler for some packaging materials // J. Food and Environment Safety of the Suceava University. Food Engineering. – 2018. – Vol.XVII, № 1. – P.81–86.</p> <p>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>	
133645	Дійчук Володимир Васильович	асистент, Основне місце роботи	Інститут біології, хімії та біоресурсів	<p>Диплом магістра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2003, спеціальність: 070301 Хімія, Диплом кандидата наук ДК 001277, виданий 24.06.2011</p>	16	<p>Технологічна експертиза харчової продукції</p>	<p>Види та результати з пункту 30/Ліцензійних умов: 1, 3, 8, 9, 13, 17. h-індекс в Scopus - 1. Підвищення кваліфікації: 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. Сертифікат про виконання програми онлайн курсу «Основи користування Moodle» (3 кредити, 90 годин) EAKimA7GA від 19.04.2020.</p> <p>Науково-методичні праці</p> <p>1. Кобаса І.М., Білоголовка В.Т., Волощук А.Г., Дійчук В.В. Контроль безпеки сировини і харчових продуктів методами атомно-абсорбційної спектроскопії. – Навчальний посібник. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2014. – 180 с. (Гриф МОН України)</p> <p>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.</p>

						<p>3.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.</p> <p>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 : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2019. – 56 с.</p> <p>5.V. Diichuk, M. Vorobets, I. Kobasa. Ion-selective electrodes based on calcium hydroxylapatite as a tool for analysis of various environmental objects, food and raw materials // J. Food and Environment Safety of the Suceava University. Food Engineering. – 2014. – Vol. XIII, Issue. 1. – P.34–37.</p> <p>6. Вміст нітрат-іонів у рослинній продукції м. Чернівці та Чернівецької області / І.В. Кондратьєва, І.М. Кобаса, В.В. Дійчук // Збірник тез науково-технічної конференції «Якість і безпека харчових продуктів» 14-15 листопада 2013 року, НУХТ, Київ. Збірник тез. – 14-15 листопада 2013 р. – Київ. – С. 61–62.</p>	
19365	Борук Сергій Дмитрович	доцент, Основне місце роботи	Інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом кандидата наук КН 009512, виданий 22.12.1995, Атестат доцента КН 009512, виданий 16.12.2016	20	Системи менеджменту якості харчової продукції	<p>Доктор технічних наук Спеціальність 21.06.01 – Екологічна безпека Диплом ДД № 009081 від 15 жовтня 2019 р. Види та результати з пункту 30 Ліцензійних умов: 1, 2, 3, 9, 12, 13, 14, 18. h-індекс в Scopus – 3 (16 статей). Підвищення кваліфікації Національний університет харчових технологій. Пройшов навчання за програмою «Харчові технології» обсягом 3 кредити ЄКТС. 28.10.2029 р. – 20.12.2019 р. Посвідчення №464/19. Сертифікат Основи користування MOODLE в обсязі 3 кредити (90 годин). zjtoSrtKRe від 02.04.20.</p>

						<p>Автор 250 наукових праць, серед яких статті і патенти. Науково-методичні праці:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Борук С.Д., Кобаса І.М., Воробець М.М. Органолептичні властивості та харчова безпека кондитерських виробів із вмістом високодисперсного агрусу (С. 80–83) у збірнику 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. 	
83634	Воробець Марія Михайлівна	доцент, Основне місце роботи	Інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом кандидата наук ДК 003967, виданий 19.01.2012, Атестат доцента ДЦ 038582, виданий 03.04.2014	20	Методи контролю якості харчової продукції	<p>Види та результати з пункту 30 Ліцензійних умов: 1, 2, 3, 8, 9, 12, 13, 17 h-індекс в Scopus - 1. Підвищення кваліфікації: 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.</p>

Довідка № 79-25 від 04.11.2019 р.
Сертифікат про виконання програми онлайн курсу «Основи користування Moodle» (3 кредити, 90 годин; сертифікат від 04.04.2020.7SURX3ljlx)
Автор більше 110 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. 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).
3. Інструментальні методи аналізу харчової продукції: навчально-методичний посібник / укл.: А.В. Сачко, В.В. Дійчук, М.М. Воробець, О.В. Сема. Чернівці: Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. – 80 с..
4. Органолептичний аналіз : метод. реком. до лабор. робіт / укл. : Воробець М.М., Сачко А.В., Сема О.В. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2020. – 32 с.
6. Методи контролю якості харчових продуктів. Частина 1: метод. реком. до лабор. робіт / укл. Кобаса І.М., Воробець М.М., Сачко А.В. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2013. – 32 с.
7. Воробець М.М. Фотометричне визначення вмісту нітрит-іонів у харчових продуктах / М.М. Воробець, І.В. Горобець, В.В. Дійчук, А.В. Сачко // Наук. вісник ЧНУ, вип. 606, Хімія. – Чернівці,

						<p>2013. С.104-107.</p> <p>8.MariiaVorobetsDefinit ionofphosphatecontenti ncheesestitrimetricmeth od / Mariia Vorobets, Igor Kobasa, Aureliia Cheban //Food and Environment Safety – Journal of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University, Suceava. Vol. XIII, Issue 4 – 2014, pag. 372-375.</p> <p>9.An investigation of the extraction concentrating of microelements from aqueous solution for atom-absorbtion analysis / Igor Kobasa, Vasyl Bilogolovka, Mariia Vorobets, Oxana Panimarchuk // Food and Environment Safety – Journal of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University, Suceava. Romania Vol. XIII, Issue 4 – 2014, pag. 342–348.</p> <p>10.OlhaLyubchykDevelo pment of operational quality control method for meat products / Olha Lyubchyk, Mykola Mykyjchuk, Mariia Vorobets // Journal of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University of Suceava, Romania Volume XIV, Issue 2 - 2015, p. 212 – 217.</p> <p>11. Воробець М.М. Якісна оцінка соків для дитячого харчування органолептич-ним, хімічним і фізико-хімічними методами аналізу / М.М. Воробець, І.М. Кобаса, І.І. Фрунза // Науковий вісник Чернівецького університету, вип. 683, Хімія. – Чернівці, 2015. С. 53–57.</p> <p>12. Люмінесцентний аналіз як експрес-метод для визначення якості шоколаду / Воробець М., Кобаса І., ТарабузанН. // V Міжнародна науково-технічна конф. „Стан і перспективи харчової науки та промисловості”. – 2019.–10-11 жовтня 2019р. – Тернопіль. 2019. –С. 40.</p>	
17224	Дробіна Лілія Миколаївна	асистент, Основне місце роботи	Факультет історії, політології та міжнародних відносин	Диплом кандидата наук ДК 001939, виданий 22.12.2011	13	Актуальні питання історії та культури України	Кандидат історичних наук, спеціальність 07.00.01 – історія України. Види та результати з пункту 30Ліцензійних

						<p>умов: 2, 9, 13, 17</p> <p>Науково-методичні роботи:</p> <p>1. Методичні рекомендації з курсу «Актуальні питання історії та культури України» (для студентів неспеціальних факультетів) / Укл.: Дробіна Л.М. – Чернівці, 2016. – 124 с.</p> <p>2. Методичні рекомендації з курсу «Актуальні питання історії та культури України» (для студентів неспеціальних факультетів) / Укл.: Дробіна Л.М. – Чернівці, 2017. – 124 с.</p> <p>3. Методичні рекомендації з курсу «Актуальні питання історії та культури України» (для студентів неспеціальних факультетів) / вид.2-ге доповнене / Укл.: Дробіна Л.М. – Чернівці, 2017. – 124 с.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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..</p>	
125106	Кобаса Ігор Михайлович	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецький ордена Трудового Червоного Прапора державний університет,	32	Теоретичні основи безпеки харчових продуктів	<p>Види та результати з пункту 30 Ліцензійних умов: 1, 2, 3, 8, 10, 13, 14, 15, 17, 18.</p> <p>h-індекс в Scopus – 8 (35 статей). ID: 6602360445.</p> <p>Підвищення кваліфікації:</p>

рік закінчення:
1979,
спеціальність:
2018 хімія,
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

Харківський
державний
університет
харчування та
торгівлі; кафедра
хімії, мікробіології та
гігієни харчування.
16.11.20 – 24.12.20 р.
Довідка №8 від 24
грудня 2020 р.
Автор більше 200
наукових праць, серед
яких три монографії.
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.
3. Kobasa I., Vorobets
M., Arsenieva L. Bazalt
tufa as a bactericide
filler for some
pascaging materials //
J. Food and
Environment Safety of
the Suceava University.
Food Engineering. –
2018. – Vol.XVII, № 1.
– P.81–86.
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 anti-
microbial properties of some
materials based on the nat-
ural 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.
125106	Кобаса Ігор Михайлович	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецький орден Трудового Червоного Прапора державний університет, рік закінчення: 1979, спеціальність: 2018 хімія, 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	32	Харчова хімія	Види та результати з пункту 30/Ліцензійних умов: 1, 2, 3, 8, 10, 13, 14, 15, 17, 18. h-індекс в Scopus – 8 (35 статей). ID: 6602360445. Підвищення кваліфікації: Харківський державний університет харчування та торгівлі; кафедра хімії, мікробіології та гігієни харчування. 16.11.20 – 24.12.20 р. Довідка №8 від 24 грудня 2020 р. Автор більше 200 наукових праць, серед яких три монографії. 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. (Триф 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. 3. Kobasa I., Vorobets M., Arsenieva L. Bazalt tufa as a bactericide filler for some pascaging materials // J. Food and Environment Safety of the Suceava University. Food Engineering. – 2018. – Vol.XVII, № 1. – P.81–86. 4. 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) 5. Adsorption and anti-

							<p>icrobial properties of some materials based on the natural uralauminosilicates / 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.</p> <p>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.</p>
125106	Кобаса Ігор Михайлович	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Інститут біології, хімії та біоресурсів	<p>Диплом спеціаліста, Чернівецький орден Трудового Червоного Прапора державний університет, рік закінчення: 1979, спеціальність: 2018 хімія, 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>	32	Хімічний аналіз в оцінці харчової продукції	<p>Види та результати з пункту 30 Ліцензійних умов: 1, 2, 3, 8, 10, 13, 14, 15, 17, 18. h-індекс в Scopus – 8 (35 статей). ID: 6602360445. Підвищення кваліфікації: Харківський державний університет харчування та торгівлі; кафедра хімії, мікробіології та гігієни харчування. 16.11.20 – 24.12.20 р. Довідка №8 від 24 грудня 2020 р. Автор більше 200 наукових праць, серед яких три монографії. Науково-методичні праці</p> <p>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)</p> <p>2. 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).</p> <p>3. Аналіз природних об'єктів і продуктів</p>

						<p>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. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2019. – 56 с.</p> <p>4.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.</p> <p>5.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.</p> <p>Керівник науково-дослідної теми: „Нові високоефективні матеріали для потреб харчової та переробної промисловості”, яка виконувалася спільно з науковцями НУХТУ. Тема 27.802, Реєстраційний №0115U003243. Строки виконання 02.01.2015– 31.12.2016.</p>	
38634	Васіна Лілія Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом кандидата наук ДК 016595, виданий 13.11.2002, Атестат доцента ДЦ 017872, виданий 21.06.2007	26	Технічна мікробіологія	<p>Види та результати з пункту 30 Ліцензійних умов: 2,3,9,13,14,16,17 Науково-методичні роботи:</p> <p>1. Технічна мікробіологія : навч.-метод. посібник / укл. Васіна Л.М., Чебан Л.М. – Чернівці, 2020. – 124 с.</p> <p>2. Васіна Л.М. Мікробіологія : навч.-метод. посібник для студентів заочної форми навчання. – Харків, 2020. – 88 с.</p> <p>3. 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.</p> <p>4. Васіна Л.М., Красевська І.М. Аналіз нутрієнтного складу D. Магназа умов біоінкапсуляції мікроорганізмами // Медична та клінічна хімія. 2019. Т.21. №3 (додаток). –С. 295–</p>

						296. 5. Краєвська І. М., Васіна Л. М. Динаміка накопичення біомаси і каротинсинтезуюча активність Rhodotorulaglutinis (Fresenius) F. C. Harrison (1982) за дії УФ // Біологічні системи. – 2017. – Т. 9, Вип. 2. – С. 183–187. Підвищення кваліфікації: Київський національний університет імені Тараса Шевченка, кафедра мікробіології та імунології, 11.09.2017–10.11.2017 наказ від 4.09.2017 р. № 535 Сертифікат №056/891	
68867	Копильчук Галина Петрівна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Інститут біології, хімії та біоресурсів	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	33	Біохімія	Доктор біологічних наук Спеціальність: біохімія Види та результати з пункту 30 Ліцензійних умов: 1, 2, 3, 4, 5, 8, 10, 11, 17 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: Чернівецький нац. ун- т ім. Ю. Федьковича, 2019. 144 с. 4. Korylchuk N. P., Nykolaichuk I. M., Lylyk I. S. Indexes of citrulline metabolism in rat liver under the toxic injury against the background of alimentary protein efficiency. Ukr. Biochem. J. 2020; V. 92. Iss. 1. P 113-119. 5. Волощук О.Н., Копильчук Г.П., Голиней Т.Ю. Биохимические маркеры функционального состояния печени крыс, содержащихся на рационах с различной обеспеченностью пищевым белком и

						сахарозой // Вопросы питания. 2019. Т. 88, № 6. С. 61-67. Підвищення кваліфікації: Київський національний університет імені Тараса Шевченка, Навчально-науковий центр «Інститут біології та медицини», кафедра біохімії та кафедра цитології, гістології та репродуктивної медицини Сертифікат № 056/894 від 26.12.2017	
76938	Яковлева Інна Дмитрівна	доцент, Основне місце роботи	Інститут фізико-технічних та комп'ютерних наук	Диплом кандидата наук ДК 064535, виданий 22.10.2010, Атестат доцента 12ДЦ 038071, виданий 14.02.2014	17	Інформаційні технології в інженерних розрахунках	Кандидат технічних наук Спеціальність комп'ютерні системи та компоненти Види та результати з пункту 30 Ліцензійних умов: 2, 3, 10, 13, 14, 17 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. OCA – Graphical System for Algorithm Structure Analysis and Processing / Anatoliy Melnyk, Inna Iakovlieva// Korea Academia-Industrial Cooperation Society (KAIS): Smart Computing Review, Vol. 2. – No. 2. April -2012. – P. 171-184. 3. Лісовенко І.Д. Паралельні та розподілені обчислення: лабораторний практикум / І.Д. Лісовенко, І. Д. Яковлева. – Чернівці : Чернівецький національний університет, 2013 – 64 с. Підвищення кваліфікації: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя з 12.04.2018 р. по 28.04.2018 р.; свідоцтво про підвищення кваліфікації СПК 001641 від 28.04.2018, реєстраційний № 6218
148827	Кройтор Ольга Петрівна	асистент, Основне місце роботи	Інститут фізико-технічних та комп'ютерних наук		17	Фізика	Кандидат фізико-математичних наук / Спеціальність фізика твердого тіла

			наук				<p>Диплом ДК №022390 від 11 лютого 2004 р. Види та результати з пункту 30 Ліцензійних умов: 1, 2, 9, 11, 17 h-індекс в Scopus – 1 (4 статті). https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=24281416600 Науково-методичні роботи: 1.D.V. Kondryuk, V.M. Kramar, O.P. Kroitor. Concentration-dimension dependences for the electron energy in AlxGa1-xAs/GaAs/AlxGa1-xAs nanofilms // Semicond. Phys. Quant. Electron. & Optoelectronics. – 2014. – v. 17, № 2. – P. 160-164. 2.M.D. Borcha, S.V. Balovsyak, I.M. Fodchuk, V.Yu. Khomenko, O.P. Kroitor, V.N. Tkach. Local Deformation in Diamond Crystals Defined by the Fourier Transformations of Kikuchi Patterns // Sverkhverdye Materials, 2013, Vol. 35, No. 5, pp. 39–48. 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.</p>
121384	Мироник Вадим Ілліч	доцент, Основне місце роботи	Факультет математики та інформатики	<p>Диплом магістра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2001, спеціальність: 080101 Математика, Диплом кандидата наук ДК 058643, виданий 10.03.2010, Атестат доцента 12/ДЦ 033321, виданий 30.11.2012</p>	19	Вища математика	<p>Кандидат фізико-математичних наук Спеціальність 01.01.02 – диференціальні рівняння h-індекс в Scopus – 1 (4 статті). https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57204936496 Види та результати з пункту 30 Ліцензійних умов: 1, 2, 3, 17 Науково-методичні роботи: 1. Мироник В., Михайлюк В. Топологічні властивості частково метричних просторів // Праці міжнародного геометричного центру. – Т. 9, №3–4. – Одеса: ОНАХТ, 2016. – С. 37–49. 2.В.В. Городецький, Р.С. Колісник, В.І.</p>

						<p>Мироник. Лінії другого порядку : навчальний посібник. – Чернівці: Місто, 2018 –134с.</p> <p>3. Vadym Myronyk, Volodymyr Mykhaylyuk Caratheodory's solution of the Cauchy problem and a question of Z. Grande // Mathematica Slovaca Volume 68, Issue 6, Pages 1367–1372</p> <p>Підвищення кваліфікації: Кафедра математики Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка 309.11.2020 р. по 25.02.2021 р. Наказ №246 від 05.11.2020 р.</p>	
369813	Мудра Олена Василівна	Асистент, Основне місце роботи	Факультет іноземних мов	<p>Диплом спеціаліста, Кам'янець-Подільський державний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Мова та література (англійська, німецька), Диплом магістра, Кам'янець-Подільський державний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Мова та література (англійська), Диплом кандидата наук ДК 031281, виданий 29.09.2015</p>	18	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	<p>Види та результати з пункту 30Ліцензійних умов: 1, 2, 9, 11, 17 h-індекс -1 ORCID:0000-0002-8352-9166 Автор 52 наукових праць</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Мудра О. В. Підготовка майбутніх економістів до професійного іншомовного спілкування як проблема порівняльної педагогіки. Modern Engineering and Innovative Technologies. Німеччина, 2019. Вип. 10, Т. 3. С. 42–46. 2. Lazarenko O. Development of professional communicative competence of the future economists through learning foreign language for specific purposes: зб. наук. праць «Педагогіка та Психологія»/ О. Lazarenko // - Польща: Держ. коледж техн. та економ., 2012 – С.153-161 3. Mudra O.V. Professional communicative competence of the future economists through learning foreign language for specific purposes / O.V.Mudra// Education as the basis of the humanity evolution in conditions of the information environment of the society domination: LII International Research and Practice Conference. -

						<p>International Academy of Sciences and Higher Education. – London, 2013. – С. 139-140</p> <p>Підвищення кваліфікації:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ГО «Вище» в Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича 16.10. – 19.10.2019 року. 36 годинний курс (1,2 кредити) – навчальний тренінг «Кампус з командної роботи». Сертифікат про успішне проходження тренінгу, 19.10.2019 року, ГО «Вище» (за підтримки Британської Ради в Україні) • Курс «Основи користування Moodle» в обсязі 3 кредити (90 годин) Сертифікат xgVrwgKnoK від 31.01.2020 року • Виконано програму підвищення кваліфікації з серії науково-методичних семінарів-практикумів «Алгоритм підготовки до викладання фахових дисциплін англійською мовою» з 29 січня по 25 червня 2020 року в обсязі 30 годин (1 кредит), отримано сертифікат Програма з серії науково-методичних вебінарів «Зробимо наші дистанційні заняття більш сфокусованими на потреби студента» в обсязі 30 годин (1 кредит) на базі Express Publishing, EP Training Rooms II Webinars з 31 серпня по 11 вересня 2020 року, отримано сертифікат. 	
91587	Попович Наталія Михайлівна	доцент, Основне місце роботи	Філологічний факультет	Диплом кандидата наук ДК 017328, виданий 15.01.2003, Атестат доцента 02ДЦ 012477, виданий 20.04.2006	24	Українська мова (за професійним спрямуванням)	Кандидат філологічних наук, спеціальність: українська мова Види та результати з пункту 30 Ліцензійних умов: 2, 3, 13, 17 Автор понад 120 статей у фахових журналах. Одна із укладачів словопоказника мови творів Юрія Федьковича. Автор наукових та методичних праць, серед яких одна монографія у співавторстві. 1. Попович Н. М. Функціонально- семантичне поле

неозначеної кількості в українській мові (на матеріалі творів І. Я. Франка) // Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія: філологія. Збірник наукових праць. Вип 36. Т. 1. Одеса, 2018. С. 57-60. (Журнал включено до міжнародної наукометричної бази Index Copernicus International. Республіка Польща).

2. Попович Н. М. Фразеологізми з семантикою кількості як особливий вид квантитативних одиниць (на матеріалі словника «Фразеологізми та паремії Чернівеччини») // Актуальні питання розвитку філологічних наук у XXI столітті: Міжнародна науково-практична конференція. Одеса, 2019. С. 28-31.

3. Попович Н. М. Структура концепту «неозначеної кількості» в українській мові (на матеріалі творів Т. Г. Шевченка) // Сучасна філологія: перспективні та пріоритетні напрями наукових досліджень: Міжнародна науково-практична конференція. Одеса, 2019. С. 16-19.

4. 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).

5. Попович Н. М.

							Іменники з кількісним значенням у поезії Тараса Шевченка//Нове та традиційне у дослідженнях сучасних представників філологічних наук: Міжнародна науково-практична конференція. Одеса, 2020. С.34-38. Підвищення кваліфікації: Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ з 01.02.2018 р. по 29.02.2018 р. Звіт, довідка від 29.02.2018р.
50893	Сачко Анастасія Валеріївна	доцент, Основне місце роботи	Інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом магістра, Львівський національний університет імені Івана Франка, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0703 Хімія, Диплом кандидата наук ДК 041539, виданий 14.06.2007, Атестат доцента ДЦ 042593, виданий 28.04.2015	12	Загальні технології та модернізація харчових виробництв	Види та результати з пункту 30Ліцензійних умов: 1, 2, 3, 13, 14, 15, 17 h-індекс в Scopus – 2. ID: 56703075400 Сертифікати: 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 Сертифікатвід 24.28.2020 coursera.org/verify/LEFF6ARVZ7EC 3.Основи користування Moodle в обсязі 3 кредити (90 годин) Сертифікат від 02.04.2020 TkLzRefuEP Підвищення кваліфікації 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.
Науково-методичні праці:

1. Харчові технології: особливості виготовлення та оцінка якості м'ясо-молочної продукції : навч.-метод. посібник / укл. Сачко А.В., Сема О.В., Воробець М.М. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. – 96 с. (Рекомендовано Вченою радою ЧНУ)
2. Sachko A., Kobasa I., Moysyura O., Vorobets M. Efficiency of apple juice clarification with using of nano-sized mineral oxides // Ukrainian Food Journal, Vol.9, Issue 2, 2020, 361-372 p. DOI:10.24263/2304-974X-2020-9-2-8
3. Сачко А., Лисяк М. Дослідження кінетики сушіння м'ясного фаршу із використанням різних наповнювачів // 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 : Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, 2017. – 158 с
4. Юлія Шиманська, Анастасія Сачко, Віктор Федорів. Виготовлення карбонізованих напоїв з ягідним наповнювачем на основі пастеризованої молочної сироватки // 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.

Виконавець науково-дослідної теми: „Нові високоефективні матеріали для потреб

							харчової та переробної промисловості”, яка виконувалася спільно з науковцями НУХТу. Тема 27.802, Реєстраційний № 0115U003243. Строки виконання 02.01.2015–31.12.2016.
--	--	--	--	--	--	--	---

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
<i>ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Інженерія безпеки	<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"> • залік Поточний контроль: <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • тести; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
		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 	Підсумковий контроль: <ul style="list-style-type: none"> • залік Поточний контроль: <ul style="list-style-type: none"> • тести, усне та письмове опитування; • захист лабораторних робіт; • 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
		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; 	Підсумковий контроль: <ul style="list-style-type: none"> • захист “Звіту про проходження практики”; • презентації результатів виконання завдань

			<ul style="list-style-type: none"> • комп'ютерні засоби навчання (мультимедійні, дистанційні, web-конференції та вебінари); • самостійна робота над індивідуальним завданням 	
<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"/>	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
		Загальні технології та модернізація харчових виробництв	<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
		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
		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
		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, нормативною та 	<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

	довідниковою літературою, державними стандартами України	
Інженерія безпеки	<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
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
Технологія води та водопідготовка харчових виробництв	<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"> • 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
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
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 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • залік; • захист звіту про проходження практики; • 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- 	<ul style="list-style-type: none"> • Публічний захист кваліфікаційної (дипломної) роботи; • презентації результатів виконання дипломної роботи

			конференції та вебіари); • самостійна робота над індивідуальним завданням	
		Біохімія	• Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • практичні заняття; • наочні методи (презентації, ілюстрації); • робота з навчально-методичною, науковою, довідниковою літературою; • самостійна робота над індивідуальним завданням	Підсумковий контроль: • іспит у формі комп'ютерного тестування Поточний контроль: • захист лабораторних робіт; • комп'ютерне тестування; • усне опитування; • самостійні роботи за індивідуальними завданнями
		Переддипломна практика	• 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: • захист "Звіту про проходження практики"; • презентації результатів виконання завдань
		Фізика	• 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	Підсумковий контроль: • залік Поточний контроль: • тести в системі дистанційного навчання Moodle, • усне та письмове опитування; • захист лабораторних робіт; • самостійні роботи за індивідуальними завданнями
		Вища математика	• Лекції, консультації; • практичні заняття; • робота з навчально-методичною, науковою, довідниковою літературою; • самостійна робота; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання	Підсумковий контроль: • іспит Поточний контроль: • тести, усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle; • самостійні роботи за індивідуальними завданнями
ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи	☒	Актуальні питання історії та культури України	• 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: • іспит Поточний контроль: • тести, усне та письмове опитування; • контрольні роботи; • презентації результатів виконання завдань; • самостійні роботи за індивідуальними завданнями
		Філософія	• Лекції з елементами проблемних ситуацій, запитання-бесіди; • семінари; • консультації, дискусії, викладання-пояснення; • презентації, відеоматеріали; • самостійна робота над	Підсумковий контроль: • іспит Поточний контроль: • тести; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle;

	<ul style="list-style-type: none"> індивідуальним та груповим завданням; робота з навчально-методичною, першоджерельною, науковою літературою; самостійна робота над індивідуальним або груповим проектом 	<ul style="list-style-type: none"> презентація результатів виконання індивідуальних завдань
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
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
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
Хімічний аналіз в оцінці харчової продукції	<ul style="list-style-type: none"> Лекції, консультації; лабораторні заняття; наочні методи (презентації, ілюстрації); 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 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-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
Вступ до фаху	<ul style="list-style-type: none"> Лекції, консультації; семінари; практичні заняття; наочні методи 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> залік <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> презентації результатів

			(презентації, ілюстрації, відеоматеріали, тощо); • самостійна робота; • виконання індивідуальних завдань	виконання завдань; • тестування в системі дистанційного навчання Moodle; • усне опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle; • самостійні роботи за індивідуальними завданнями
		Хіміко-аналітична практика	• 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: • залік; • захист звіту про проходження практики; • щоденник практики
		Дипломна робота	• Експериментальні дослідження; • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною, довідниковою літературою, державними стандартами України; • комп'ютерні засоби навчання (мультимедійні, дистанційні, web-конференції та вебінари); • самостійна робота над індивідуальним завданням	• Публічний захист кваліфікаційної (дипломної) роботи; • презентації результатів виконання дипломної роботи
<i>ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Українська мова (за професійним спрямуванням)	• Практичні заняття; • консультації; • наочні методи (презентації); • робота з навчально-методичною, науковою літературою, словниками	Підсумковий контроль: • іспит Поточний контроль: • тести; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи, самостійні роботи за індивідуальними завданнями
<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>	<input checked="" type="checkbox"/>	Курсова робота	• Експериментальні дослідження; • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною, довідниковою літературою, державними стандартами України; • самостійна робота над індивідуальним завданням	• Захист курсової роботи; • презентації результатів виконання курсової роботи
		Науково-дослідна робота студентів	• Лабораторні заняття; • експериментальні дослідження; • тренінги з провідними національними та зарубіжними фахівцями промисловості; • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною та довідниковою літературою, державними стандартами України	Підсумковий контроль: • залік Поточний контроль: • усне опитування; • презентація результатів виконання індивідуальних завдань; • контрольні роботи за індивідуальними завданнями
		Хіміко-аналітична практика	• Словесні методи (обговорення, співбесіда, консультація, інструктаж з	Підсумковий контроль: • залік; • захист звіту про

			<ul style="list-style-type: none"> техніки безпеки, тощо); експериментальні дослідження; робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням; виконання командного вирішення ситуаційних завдань 	<ul style="list-style-type: none"> проходження практики; щоденник практики
		Фахова ознайома практика	<ul style="list-style-type: none"> Екскурсії 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 	<ul style="list-style-type: none"> Підсумковий контроль: 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
<p><i>ПРН 22.</i> Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Українська мова (за професійним спрямуванням)	<ul style="list-style-type: none"> Практичні заняття; консультації; наочні методи (презентації); робота з навчально-методичною, науковою літературою, словниками 	<ul style="list-style-type: none"> Підсумковий контроль: іспит Поточний контроль: тести; усне та письмове опитування; контрольні роботи, самостійні роботи за індивідуальними завданнями
		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) 	<ul style="list-style-type: none"> Підсумковий контроль: іспит Поточний контроль: 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, 	<ul style="list-style-type: none"> Публічний захист кваліфікаційної (дипломної) роботи; презентації результатів

			<p>нормативною, довідниковою літературою, державними стандартами України;</p> <ul style="list-style-type: none"> • комп'ютерні засоби навчання (мультимедійні, дистанційні, web-конференції та вебіари); • самостійна робота над індивідуальним завданням 	виконання дипломної роботи
<p><i>ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності</i></p>	☒	Системи менеджменту якості 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
		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 України; • 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"> • захист лабораторних робіт; • тести; • усне та письмове опитування; • 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
		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
<p><i>ПРН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя</i></p>	☒	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 	<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; • презентації результатів виконання завдань; • самостійні роботи за індивідуальними завданнями

		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 	<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; • презентація результатів виконання індивідуальних завдань
ПРН 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки	<input checked="" type="checkbox"/>	Системи менеджменту якості 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
		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 України; • 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"> • захист лабораторних робіт; • тести; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
ПРН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо	<input checked="" type="checkbox"/>	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 	<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; • презентації результатів виконання завдань; • самостійні роботи за індивідуальними завданнями
		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 	<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; • презентація результатів виконання індивідуальних завдань
ДПРН 28.	<input type="checkbox"/>	Хіміко-аналітична	<ul style="list-style-type: none"> • Словесні методи 	<p>Підсумковий контроль:</p>

<p><i>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 лабораторного устаткування, приймати участь у розробленні нових та модернізації класичних методів оцінки якості та безпечності харчових продуктів</i></p>	<p>практика</p>	<p>(обговорення, співбесіда, консультація, інструктаж з техніки безпеки, тощо);</p> <ul style="list-style-type: none"> • експериментальні дослідження; • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою; • самостійна робота над індивідуальним завданням; • виконання командного вирішення ситуаційних завдань 	<ul style="list-style-type: none"> • залік; • захист звіту про проходження практики; • щоденник практики
	<p>Технологічна практика</p>	<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
	<p>Переддипломна практика</p>	<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"> • захист “Звіту про проходження практики”; • презентації результатів виконання завдань
	<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
	<p>Системи менеджменту якості харчової продукції</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>Методи контролю якості харчової продукції</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації); • робота з навчально-методичною, науковою 	<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

			літературою, державними стандартами України; • самостійна робота за програмою навчальної дисципліни; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання	Moodle; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи 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
		Хімічні основи харчових технологій	• 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	Підсумковий контроль: • іспит Поточний контроль: • захист лабораторних робіт; • тести, усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle; • самостійні роботи за індивідуальними завданнями
		Хімічний аналіз в оцінці харчової продукції	• Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації, ілюстрації); • 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 в системі дистанційного навчання Moodle
		Теоретичні 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>ДПРН 29. Проводити ідентифікацію та оцінювати продукцію за різними параметрами, розробляти документацію систем управління якістю та безпечністю відповідно до вимог діючих міжнародних стандартів</i>	<input type="checkbox"/>	Системи менеджменту якості харчової продукції	• 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
		Науково-дослідна робота студентів	• Лабораторні заняття; • експериментальні дослідження; • тренінги з провідними національними та зарубіжними фахівцями промисловості;	Підсумковий контроль: • залік Поточний контроль: • усне опитування; • презентація результатів виконання індивідуальних завдань;

			<ul style="list-style-type: none"> робота з навчально-методичною, науковою, нормативною та довідниковою літературою, державними стандартами України 	<ul style="list-style-type: none"> контрольні роботи за індивідуальними завданнями
		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 	<ul style="list-style-type: none"> Підсумковий контроль: іспит Поточний контроль: тестування в системі дистанційного навчання Moodle; усне та письмове опитування; захист лабораторних робіт; контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
		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 України; самостійна робота за програмою навчальної дисципліни 	<ul style="list-style-type: none"> Підсумковий контроль: іспит Поточний контроль: захист лабораторних робіт; тести; усне та письмове опитування; контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
		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 	<ul style="list-style-type: none"> Підсумковий контроль: захист "Звіту про проходження практики"; презентації результатів виконання завдань
		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>ДІПРН зо. Організувати контроль за використанням тари та пакувальних матеріалів, проводити оцінювання безпечності харчових продуктів при їх зберіганні та розробляти нормативи щодо визначення терміну їх</p>	<input type="checkbox"/>	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 	<ul style="list-style-type: none"> Підсумковий контроль: іспит Поточний контроль: захист лабораторних робіт; тести; усне та письмове опитування; контрольні роботи
		Теоретичні основи безпеки харчових продуктів	<ul style="list-style-type: none"> Лекції, консультації; лабораторні заняття; наочні методи (презентації); робота з навчально-методичною, науковою, 	<ul style="list-style-type: none"> Підсумковий контроль: іспит Поточний контроль: захист лабораторних робіт; тести; усне та письмове

придатності		нормативною літературою, державними стандартами України; • самостійна робота; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання	опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
	Методи контролю якості харчової продукції	• 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	Підсумковий контроль: • іспит Поточний контроль: • захист лабораторних робіт; • тести в системі дистанційного навчання Moodle; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
	Системи менеджменту якості харчової продукції	• 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
	Науково-дослідна робота студентів	• Лабораторні заняття; • експериментальні дослідження; • тренінги з провідними національними та зарубіжними фахівцями промисловості; • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною та довідниковою літературою, державними стандартами України	Підсумковий контроль: • залік Поточний контроль: • усне опитування; • презентація результатів виконання індивідуальних завдань; • контрольні роботи за індивідуальними завданнями
	Інженерія безпеки	• Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою, державними стандартами України; • самостійна робота за програмою навчальної дисципліни	Підсумковий контроль: • залік Поточний контроль: • захист лабораторних робіт; • тести; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
	Переддипломна практика	• 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: • захист "Звіту про проходження практики"; • презентації результатів виконання завдань
	Дипломна робота	• Експериментальні дослідження; • робота з навчально-методичною, науковою,	• Публічний захист кваліфікаційної (дипломної) роботи; • презентації результатів

			<p>нормативною, довідниковою літературою, державними стандартами України;</p> <ul style="list-style-type: none"> • комп'ютерні засоби навчання (мультимедійні, дистанційні, web-конференції та вебіари); • самостійна робота над індивідуальним завданням 	виконання дипломної роботи
<p>ДПРН 31. Вміти використовувати показники, стандарти, регламенти, законодавчі акти України, визначати ступінь їх гармонізації, проводити оцінку відповідності продукції відповідно до міжнародних вимог</p>	<input type="checkbox"/>	Системи менеджменту якості 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
		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 України; • 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"> • захист лабораторних робіт; • тести; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
		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
		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"> • захист "Звіту про проходження практики"; • презентації результатів виконання завдань
		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 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>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>Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю</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 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"> • захист лабораторних робіт; • тести; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
		<p>Технологічна практика</p>	<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
<p><i>ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Системи менеджменту якості харчової продукції</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>Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю</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 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"> • захист лабораторних робіт; • тести; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
<p><i>ПРН 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Технологічна практика</p>	<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 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • залік; • захист “Звіту про проходження практики”; • презентації результатів виконання завдань; • щоденник практики

			індивідуальним завданням	
		Інженерія безпеки	<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
		Технологія води та водопідготовка харчових виробництв	<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"> • 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><i>ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту</i></p>	☒	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
		Інформаційні технології в інженерних розрахунках	<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"> • залік <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
		Процеси і апарати 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
		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
		Технологічна	<ul style="list-style-type: none"> • Словесні методи 	<p>Підсумковий контроль:</p>

		практика	(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	• залік; • захист “Звіту про проходження практики”; • презентації результатів виконання завдань; • щоденник практики
ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення	☒	Інформаційні технології в інженерних розрахунках	• Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації, ілюстрації); • робота з навчально-методичною, науковою літературою; • самостійна робота над індивідуальним завданням та за програмою навчальної дисципліни	Підсумковий контроль: • залік Поточний контроль: • тести в системі дистанційного навчання Moodle; • усне та письмове опитування; • захист лабораторних робіт; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
		Теплотехніка та електротехніка в харчових виробництвах	• Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації, відеоматеріали, тощо); • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною та довідниковою літературою; • самостійна робота за програмою навчальної дисципліни	Підсумковий контроль: • залік Поточний контроль: • тести, усне та письмове опитування; • захист лабораторних робіт; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
ПРН 11. Визначити відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)	☒	Хіміко-аналітична практика	• 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: • залік; • захист звіту про проходження практики; • щоденник практики
		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
		Дипломна робота	• Експериментальні дослідження; • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною, довідниковою літературою, державними стандартами України; • комп’ютерні засоби	• Публічний захист кваліфікаційної (дипломної) роботи; • презентації результатів виконання дипломної роботи

	навчання (мультимедійні, дистанційні, web-конференції та вебіари); • самостійна робота над індивідуальним завданням	
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 України; • 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"> • захист лабораторних робіт; • тести; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
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
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
Хімічний аналіз в оцінці харчової продукції	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації, ілюстрації); • 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 в системі дистанційного навчання Moodle
Загальні технології та модернізація харчових виробництв	<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
		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, нормативною та довідниковою літературою, державними стандартами України 	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 індивідуальними завданнями
<p><i>ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів</i></p>	☒	Теоретичні 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 	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
		Системи менеджменту якості 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
		Теплотехніка та електротехніка в харчових виробництвах	<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 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 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти</i></p>	☒	Інженерія безпеки	<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"> залік Поточний контроль: <ul style="list-style-type: none"> захист лабораторних робіт; тести; усне та письмове опитування; контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
		Стандартизація,	<ul style="list-style-type: none"> Лекції, консультації; 	Підсумковий контроль:

		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
		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
		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 вебінари); • самостійна робота над індивідуальним завданням 	Підсумковий контроль: <ul style="list-style-type: none"> • захист “Звіту про проходження практики”; • презентації результатів виконання завдань
<i>ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі</i>	☒	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
		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
		Загальні технології та модернізація харчових виробництв	<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 	Підсумковий контроль: <ul style="list-style-type: none"> • іспит Поточний контроль: <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

	завдань для самостійного опрацювання	
Системи менеджменту якості 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
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, 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
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 України; • 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"> • захист лабораторних робіт; • тести; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
Процеси і апарати 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
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
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

		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"> • захист "Звіту про проходження практики"; • презентації результатів виконання завдань
		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
		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 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит у формі комп'ютерного тестування <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • комп'ютерне тестування; • усне опитування; • самостійні роботи за індивідуальними завданнями
<p><i>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</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 	Підсумковий контроль: <ul style="list-style-type: none"> • 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
		Теплотехніка та електротехніка в харчових виробництвах	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації, відеоматеріали, тощо); 	Підсумковий контроль: <ul style="list-style-type: none"> • залік <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тести, усне та письмове опитування;

			<ul style="list-style-type: none"> • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною та довідниковою літературою; • самостійна робота за програмою навчальної дисципліни 	<ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
		Інформаційні технології в інженерних розрахунках	<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"> • залік <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
		Процеси і апарати 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
<p><i>ПРН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини</i></p>	☒	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 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит у формі комп'ютерного тестування <p>Поточний контроль:</p> <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 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • комп'ютерне тестування; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи 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"> • залік <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><i>ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час</i></p>	☒	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 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит у формі комп'ютерного тестування <p>Поточний контроль:</p> <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; 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> робота з навчально-методичною, науковою літературою; самостійна робота над індивідуальним завданням та за програмою навчальної дисципліни 	<ul style="list-style-type: none"> захист лабораторних робіт; комп'ютерне тестування; усне та письмове опитування; контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
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
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
Теоретичні 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
Загальні технології та модернізація харчових виробництв	<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
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
Наукові основи	<ul style="list-style-type: none"> Лекції, консультації; 	<p>Підсумковий контроль:</p>

		харчових технологій	<ul style="list-style-type: none"> • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації, ілюстрації, відеоматеріали, тощо); • самостійна робота; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	<ul style="list-style-type: none"> • залік Поточний контроль: <ul style="list-style-type: none"> • тести; • захист лабораторних робіт; • контрольні роботи; • усне та письмове опитування
		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
		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"> • захист “Звіту про проходження практики”; • презентації результатів виконання завдань
		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
		Процеси і апарати 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
ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань	☒	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; 	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

	<ul style="list-style-type: none"> • реалізація комунікативних намірів письмово (ведення офіційного листування, оформлення ділової документації); • робота з іншомовними джерелами наукового та професійно-виробничого характеру (друкованими та електронними носіями інформації) 	
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
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
Хімічний аналіз в оцінці харчової продукції	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації, ілюстрації); • 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 в системі дистанційного навчання Moodle
Загальні технології та модернізація харчових виробництв	<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
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 	<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

	дисципліни; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання	системі дистанційного навчання Moodle
Технологічна експертиза харчової продукції	• 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
Науково-дослідна робота студентів	• Лабораторні заняття; • експериментальні дослідження; • тренінги з провідними національними та зарубіжними фахівцями промисловості; • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною та довідниковою літературою, державними стандартами України	Підсумковий контроль: • залік Поточний контроль: • усне опитування; • презентація результатів виконання індивідуальних завдань; • контрольні роботи за індивідуальними завданнями
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
Технологія води та водопідготовка харчових виробництв	• 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	Підсумковий контроль: • залік Поточний контроль: • тести; • захист лабораторних робіт; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
Вступ до фаху	• Лекції, консультації; • семінари; • практичні заняття; • наочні методи (презентації, ілюстрації, відеоматеріали, тощо); • самостійна робота; • виконання індивідуальних завдань	Підсумковий контроль: • залік Поточний контроль: • презентації результатів виконання завдань; • тестування в системі дистанційного навчання Moodle; • усне опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle; • самостійні роботи за індивідуальними завданнями
Наукові основи харчових технологій	• Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи	Підсумковий контроль: • залік Поточний контроль:

			(презентації, ілюстрації, відеоматеріали, тощо); • самостійна робота; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання	• тести; • захист лабораторних робіт; • контрольні роботи; • усне та письмове опитування
		Курсова робота	• Експериментальні дослідження; • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною, довідниковою літературою, державними стандартами України; • самостійна робота над індивідуальним завданням	• Захист курсової роботи; • презентації результатів виконання курсової роботи
		Хіміко-аналітична практика	• 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: • залік; • захист звіту про проходження практики; • щоденник практики
		Фахова ознайомча практика	• 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: • залік; • захист “Звіту про проходження практики”; • презентації результатів виконання завдань; • щоденник практики
		Дипломна робота	• Експериментальні дослідження; • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною, довідниковою літературою, державними стандартами України; • комп’ютерні засоби навчання (мультимедійні, дистанційні, web-конференції та вебінари); • самостійна робота над індивідуальним завданням	• Публічний захист кваліфікаційної (дипломної) роботи; • презентації результатів виконання дипломної роботи
ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру	☒	Інформаційні технології в інженерних розрахунках	• Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації, ілюстрації); • робота з навчально-методичною, науковою літературою; • самостійна робота над індивідуальним завданням та за програмою навчальної дисципліни	Підсумковий контроль: • залік Поточний контроль: • тести в системі дистанційного навчання Moodle; • усне та письмове опитування; • захист лабораторних робіт; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
		Хімічний аналіз в оцінці харчової продукції	• Лекції, консультації; • лабораторні заняття; • наочні методи (презентації, ілюстрації); • робота з навчально-методичною, науковою, довідниковою літературою;	Підсумковий контроль: • іспит Поточний контроль: • захист лабораторних робіт; • тести, усне та письмове опитування; • контрольні роботи в

	<ul style="list-style-type: none"> самостійна робота; виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	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
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
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, 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
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
Технологія води та водопідготовка харчових виробництв	<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"> 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
Наукові основи харчових технологій	<ul style="list-style-type: none"> Лекції, консультації; лабораторні заняття; наочні методи (презентації, ілюстрації, 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> залік <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> тести;

			<ul style="list-style-type: none"> відеоматеріали, тощо); самостійна робота; виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	<ul style="list-style-type: none"> захист лабораторних робіт; контрольні роботи; усне та письмове опитування
		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
		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 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> залік; захист звіту про проходження практики; 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
<p><i>ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	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 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> залік; захист звіту про проходження практики; щоденник практики
		Фахова ознайомча практика	<ul style="list-style-type: none"> Експериментальні дослідження; 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
		Дипломна робота	<ul style="list-style-type: none"> Експериментальні дослідження; робота з навчально-методичною, науковою, нормативною, довідниковою літературою, 	<ul style="list-style-type: none"> Публічний захист кваліфікаційної (дипломної) роботи; презентації результатів виконання дипломної роботи

	<p>державними стандартами України;</p> <ul style="list-style-type: none"> • комп'ютерні засоби навчання (мультимедійні, дистанційні, web-конференції та вебіари); <p>самостійна робота над індивідуальним завданням</p>	
Вступ до фаху	<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
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 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • комп'ютерне тестування; • усне та письмове опитування; контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
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
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 	<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; • презентації результатів виконання завдань; • самостійні роботи за індивідуальними завданнями
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
Філософія	<ul style="list-style-type: none"> • Лекції з елементами проблемних ситуацій, запитання-бесіди; • семінари; • консультації, дискусії, викладання-пояснення; • презентації, відеоматеріали; 	<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

			<ul style="list-style-type: none"> самостійна робота над індивідуальним та груповим завданням; робота з навчально-методичною, першоджерельною, науковою літературою; самостійна робота над індивідуальним або груповим проектом 	навчання Moodle; <ul style="list-style-type: none"> презентація результатів виконання індивідуальних завдань
		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) 	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
		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 	Підсумковий контроль: <ul style="list-style-type: none"> залік Поточний контроль: <ul style="list-style-type: none"> тести в системі дистанційного навчання Moodle, усне та письмове опитування; захист лабораторних робіт; самостійні роботи за індивідуальними завданнями
ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій	<input checked="" type="checkbox"/>	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
		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 	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; самостійні роботи за індивідуальними завданнями
		Хімічний аналіз в оцінці харчової продукції	<ul style="list-style-type: none"> Лекції, консультації; лабораторні заняття; наочні методи (презентації, ілюстрації); 	Підсумковий контроль: <ul style="list-style-type: none"> іспит Поточний контроль: <ul style="list-style-type: none"> захист лабораторних робіт;

	<ul style="list-style-type: none"> • робота з навчально-методичною, науковою, довідниковою літературою; • самостійна робота; • виконання індивідуальних завдань для самостійного опрацювання 	<ul style="list-style-type: none"> • тести, усне та письмове опитування; • контрольні роботи 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
Теоретичні 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
Загальні технології та модернізація харчових виробництв	<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
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
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

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, 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 України; • 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"> • захист лабораторних робіт; • тести; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
Технологія води та водопідготовка харчових виробництв	<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"> • 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
Вступ до фаху	<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
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"> • залік <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • тести; • захист лабораторних робіт; • контрольні роботи; • усне та письмове опитування
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 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • залік; • захист звіту про проходження практики; • щоденник практики

			завдань	
		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
		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"> • захист “Звіту про проходження практики”; • презентації результатів виконання завдань
		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 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	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 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • іспит <p>Поточний контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • захист лабораторних робіт; • комп’ютерне тестування; • усне та письмове опитування; • контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle
		Системи менеджменту якості 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
		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 	<p>Підсумковий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> • залік; • захист “Звіту про проходження практики”; • презентації результатів виконання завдань; • щоденник практики

			<p>схеми, тощо);</p> <ul style="list-style-type: none">• робота з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою;• самостійна робота над індивідуальним завданням	
--	--	--	---	--