

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича
Освітня програма	56495 Якість та безпека харчової продукції
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	Білокурський Руслан Романович
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	56495
Назва ОП	Якість та безпека харчової продукції
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Повна загальна середня освіта, ОКР «молодший спеціаліст», Молодший бакалавр
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра хімії та експертизи харчової продукції
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедра історії України, кафедра історії та культури української мови, кафедра іноземних мов для природничих факультетів, кафедра фізичного виховання, кафедра алгебри та інформатики, кафедра біохімії та біотехнології, кафедра професійної та технологічної освіти і загальної фізики, кафедра комп'ютерних систем та мереж, кафедра філософії та культурології, кафедра бізнесу та управління персоналом
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	58012, м. Чернівці, вул. Л. Українки, 25
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	125106
ПІБ гаранта ОП	Кобаса Ігор Михайлович
Посада гаранта ОП	професор
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	i.kobasa@chnu.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(066)-416-87-00
Додатковий телефон гаранта ОП	+38(037)-258-48-97

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

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

Рішенням ДАК МОН України (протокол №105 від 27.06.2013 р.) Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича (далі ЧНУ або Університет) надано право на підготовку бакалаврів за напрямом 6.051701 Харчові технології та інженерія (0517 Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції). Згідно наказу МОН України від 17.05.2016 р. №984л «Про проведення первинної акредитаційної експертизи» у 2016 р. проведена первинна акредитація.

Згідно з Постановою Кабінету Міністрів України від 01.02.2017 р. №53 введена спеціальність 181-Харчові технології, галузь знань 18-Виробництво та технології. Випусковою кафедрою розроблена освітня програма (далі ОП) для першого (бакалаврського) рівня ВО за спеціальністю 181-Харчові технології галузі знань 18-Виробництво та технології «Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів», затверджена Вченою радою ЧНУ (протокол №6 від 06.06.2017 р.) і введена в дію наказом №162а від 03.07.2017 р. Враховуючи рекомендації ЕГ та ГЕР під час проходження акредитації (лютий 2021 р.), та значне поліпшення матеріально-технічної бази, зокрема наявності спеціального обладнання для аналізу харчової продукції, випусковою кафедрою розроблена ОП «Якість та безпека харчової продукції», затверджена Вченою радою (протокол №12 від 28.11.2022 р.) ЧНУ <https://www.chnu.edu.ua/media/szonlfot/zasidannia-ta-rishennia-vchenoi-rady-vid-28112022.pdf> і введена в дію наказом №325 від 29.11.2022 р. з 01.09.2023 р.

З метою оптимізації навчального процесу здобувачів ВО, враховуючи рекомендації рецензентів, стейкхолдерів і пропозицій студентського активу до заявленої ОП внесені зміни (https://chemistry.chnu.edu.ua/media/p1ro0545/zminy_do_op.jpg). Оновлена ОП затверджена Вченою радою ЧНУ (протокол №8 від 27.05.2024 р.) https://www.chnu.edu.ua/media/15cdfiro/protokol_-8-vid-27052024.pdf, введена в дію з 01.09.2024 наказом №184 від 29.05.2024 р.

5. Інформація про контингент здобувачів вищої освіти на ОП станом на 1 жовтня поточного навчального року у розрізі форм здобуття освіти та ліцензійний обсяг за ОП

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	2024 - 2025	65	10	0
2 курс	2023 - 2024	60	17	0
3 курс	2022 - 2023	60	18	0
4 курс	2021 - 2022	60	11	0

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

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	програми відсутні
перший (бакалаврський) рівень	17703 Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів 27391 Харчові технології 56495 Якість та безпека харчової продукції
другий (магістерський) рівень	програми відсутні
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	програми відсутні

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	123622	32909

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

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

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

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>ОПП_181.pdf</i>	PazMKlF65bDaYW/4lpf9pOmiip8xRZWLxooT5nNgo6w= =
Навчальний план за ОП	<i>navchalnyi-plan.pdf</i>	IW815CiC3HasmQns1oJDqgNgbQahq2RQAooITsM5UD Q=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>retsenziia_simakhina.pdf</i>	7Jo9Xjs+V5CQIN3dfZjqJBQGvIIYftNh42R6F+DehOM=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>retsenziia-yancheva.pdf</i>	+kHwgy3kKqBuUALdwwjMVruK491KmPsEuoTR/amlsd U=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>recenzia-vidhuk_dohler.pdf</i>	vRUeKY48xUilkbhPRZlmOHXk3je5UxjXjm5h+MaoJKs=
Матеріали від ЗВО: пропозиції та рекомендації від роботодавців, таблиця відповідності публікацій наукових керівників напрямом (тематикам) досліджень аспірантів (для ОП третього рівня освіти)	<i>recensia-vidhuk_iliuk.pdf</i>	eHNYnqEhAb2z9x3p4rUXh6hCUXjnzQprRxSBhoOutpg =

1. Проектування освітньої програми

Чи освітня програма дає можливість досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти? Якщо стандарт вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти відсутній, поясніть, яким чином визначені ОП програмні результати навчання відповідають вимогам Національної рамки кваліфікацій для відповідного кваліфікаційного рівня?

ОП «Якість та безпека харчової продукції» розроблена з урахуванням Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом МОН №1125 від 18.10.18 р. (<https://mon.gov.ua/static-objects/mon/sites/1/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2021/11/29/181-Kharch.Tekhn-bakalavr-VO-zatv.Stand.01.11.pdf>). Зміст і структура ОП дозволяє досягти визначених стандартом результатів навчання (РН) через реалізацію обов'язкових і вибіркових компонент, практичної підготовки, захисту кваліфікаційної роботи здобувачів ВО.

Обов'язкові компоненти загальної та професійної підготовки, різні форми, методи й освітні технології навчання,

можливості для формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів ВО, перезарахування кредитів, отриманих через програми академічної мобільності тощо сприяють формуванню усіх компетентностей, визначених Стандартом вищої освіти. Реалізація ОП здійснюється через компетентнісний підхід, студентоцентроване та проблемно-орієнтоване навчання з елементами самонавчання, яке проводиться у формі лекцій, лабораторних, практичних занять, семінарів, консультацій з використанням інформаційно-комунікаційних технологій, дистанційного навчання (сервіси Google Meet, Moodle та ін.), самостійного навчання за індивідуальними завданнями з використанням підручників, навчальних посібників, конспектів лекцій, періодичних наукових видань, методичних розробок та навчання через практичну підготовку.

Чи зміст освітньої програми враховує вимоги відповідних професійних стандартів (за наявності)?

Професійний стандарт відсутній

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням потреб заінтересованих сторін (стейкхолдерів)?

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

Мета ОП і програмні результати навчання визначаються з урахуванням потреб здобувачів ВО та випускників програми. Інтереси й пропозиції здобувачів враховуються під час анкетувань, у формі усного зв'язку через спілкування з кураторами та викладачами. Представників студентського активу запрошують на засідання кафедри, тематика яких – внутрішній моніторинг якості ОП. Пропозиції щодо поліпшення ОП, після розгляду методичною комісією кафедри, подаються на методичну раду Навчально-наукового інституту біології, хімії та біоресурсів (далі - Інституту) та вищі інстанції. Так, проектна група вилучила освітню компоненту (далі ОК) «Хіміко-аналітична практика» та перевела ОК «Хімія смаку, кольору і запаху» (за пропозицією студентського активу) й «Експрес-методи аналізу харчових продуктів» (пропозиція стейкхолдерів) з вибіркового у цикл обов'язкових компонентів (таблиця змін https://chemistry.chnu.edu.ua/media/p1ro0545/zminy_do_op.jpg). Університет та НПП кафедри проводять опитування й вивчають пропозиції, зауваження, рекомендації, побажання студентів відносно форм та організації навчального процесу, науково-дослідної роботи, якості ОП тощо (<https://chemistry.chnu.edu.ua/media/h2dhdb4n/opytuvannia-zdobuv-praktyka-2024.pf>, <https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/bakalavrskaya-op-yakist-ta-bezpeka-kharchovoi-produktsii-181-kharchovi-tekhnologii/>).

- роботодавці

Роботодавці долучаються до обговорення ОП. Вони рекомендують внесення змін враховуючи сучасні тенденції розвитку галузі. Представники ТОВ «СМАЧНЕ М'ЯСНЕ», ТОВ «Чернівецький хлібокомбінат», ТОВ «Їдло» під час опитування висловили побажання збільшити кількість практичних занять на базі підприємств (<https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/praktychna-pidhotovka/osvitnia-prohrama-yakist-ta-bezpeka-kharchovoi-produktsii/rezultaty-opytuvan/>). Інтереси та пропозиції роботодавців і їх представників висловлювалися під час робочих зустрічей, круглих столів: Компанія «Bacara Coffe» <https://nnibhb.chnu.edu.ua/novyny/novyny-kafedry-khimii-ta-ekspertyzy-kharchovoi-produktsii/praktychni-aspekty-realizatsii-systemy-haccp-na-prykladi-kompanii-bacara-coffee/>; ТОВ «Дюлер Буковина» https://www.instagram.com/p/DBdHQ-oomEg/?img_index=1; Чернівецька регіональна державна лабораторія державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів <https://nnibhb.chnu.edu.ua/novyny/novyny-kafedry-khimii-ta-ekspertyzy-kharchovoi-produktsii/praktychne-zaniattia-na-bazi-chernivetskoj-rehionalnoi-derzhavnoi-laboratorii/>. <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSckgjdWY9RnhBfMF5BYa-AhuA6-75EoGdFIiy6hVQ3b8mHsAA/viewform>

- академічна спільнота

До обговорення ОП залучено викладачів і наукових співробітників, які здійснюють підготовку здобувачів ВО за спеціальністю 181-Харчові технології у вітчизняних ЗВО. Зі змістом ОП ознайомлені д.т.н., проф., декан факультету переробних і харчових виробництв Державного біотехнологічного університету (м. Харків) Янчева М.О., д.б.н., професор, лауреат Державної премії України в галузі науки і техніки, завідувач кафедри технології оздоровчих продуктів Навчально-наукового інституту харчових технологій Національного університету харчових технологій Сімахіна Г.О. (<https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/bakalavrskaya-op-yakist-ta-bezpeka-kharchovoi-produktsii-181-kharchovi-tekhnologii/>). Важливий момент у роботі над удосконаленням ОП, зокрема навчально-методичного забезпечення, консультування, рецензування навчальних і навчально-методичних посібників, підручників науково-педагогічними працівниками інших ЗВО (<https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalno-metodychni-publikatsii/>), спільні наукові дослідження зі створення й оцінювання якості та безпечності інноваційних харчових продуктів, розширення кола співпраці з академічною спільнотою <https://nnibhb.chnu.edu.ua/novyny/novyny-kafedry-khimii-ta-ekspertyzy-kharchovoi-produktsii/znaiomstvo-z-potentsiinymy-steikholderamy-ta-rozshyrennia-spivpratsi-u-sferi-kharchovykh-tekhnologii/>.

- інші стейкхолдери

Формування у здобувачів ВО компетентностей, необхідних для професійної діяльності у сфері виробництва й управління якістю і безпечністю харчових продуктів забезпечується шляхом безпосередньої співпраці випускової кафедри з низкою стейкхолдерів: Лабораторія ДонауЛаб Україна;

Спеціалізована лабораторія з питань експертизи і досліджень Держмитслужби;

ГО «Українська Асоціація Спецелтї Кави»

ДП «Буковинастандартметрологія»

Укладені угоди розміщені на сайті: <https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/spivrobotnytstvo/181-kharchovi-tekhnologii/pidpriemstva-partnery/>.

Для вдосконалення ОП проводилися спільні заходи з стейкхолдерами, здобувачами ВО, групою забезпечення <https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/bakalavrskia-op-yakist-ta-bezpeka-kharchovoi-produktsii-181-kharchovi-tekhnologii>. Побаження, пропозиції та зауваження враховано в оновленій ОП.

Чи мета освітньої програми відповідає місії та стратегії закладу вищої освіти?

ЧНУ, згідно до стратегічного плану розвитку позиціонується як центр інноваційної освіти та наукових досліджень, який формує інтелектуальну еліту для відбудови та розвитку України на засадах концепції сталого розвитку (<https://surl.li/fkrwey>).

Реалізація ОП сприяє втіленню місії, візії та відповідає стратегії розвитку ЧНУ. Мета ОП «підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців, здатних на високому рівні здійснювати професійний підхід щодо управлінських та організаційних завдань, керування виробничими підрозділами, розв'язування актуальних проблем переробної і харчової промисловості...» відповідає місії Стратегічного плану розвитку ЧНУ: акцент на якісну освіту, дослідження через поєднання теоретичного та прикладного аспектів навчання, залучення роботодавців до аудиторних занять та реалізації активної співпраці суспільства з бізнесом; візії, завданням і принципам розвитку ЧНУ (<https://surl.li/dekadc>) і забезпечує підготовку фахівців на основі компетентнісного, студентоцентрованого підходів, створюючи умови для формування індивідуальної професійноособистісної траєкторії здобувачів ВО, академічної мобільності тощо. Цілі ОП корелюють із Стратегією розвитку університету щодо поглиблення знань з іноземних мов, інтеграції здобувачів ВО в цифрову систему університету, реалізацію їх освітньої діяльності в безпечному та інклюзивному просторі тощо.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку науки і спеціальності?

Метою ОП є підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців, здатних до розв'язання актуальних проблем переробної і харчової промисловості, розроблення та впровадження систем управління якістю і безпечністю на підприємствах харчової промисловості. Реалізація цієї мети та досягнень ПРН безпосередньо пов'язані з тенденціями розвитку науки та спеціальності, засадами концепції сталого розвитку. В сучасних реаліях наука в Україні повинна забезпечувати переваги та вигоди для суспільства й економіки. Розвиток спеціальності передбачає впровадження інноваційних тенденцій в харчових технологіях, використання нанотехнологій у створенні харчових пакувальних матеріалів і добавок, використання новітніх технологій обробки харчових продуктів, розробка енергоефективних та екологічно безпечних технологій виробництва, адаптація виробництва до європейських стандартів якості та безпечності (вимог HACCP та ISO 22000).

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням тенденцій розвитку ринку праці, галузевого та регіонального контексту?

Мета освітньої програми та програмні результати навчання безпосередньо пов'язані з тенденціями розвитку ринку праці, галузевим і регіональним контекстом. Зокрема, здатність створювати інноваційні харчові продукти, розробляти й впроваджувати екологічно безпечні процеси та використовувати інформаційні й комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. Розвиток галузевого контексту включає адаптацію до міжнародних стандартів якості та безпеки харчової продукції, забезпечення умов її тривалого зберігання, організацію процесів утилізації відходів і забезпечення екологічної чистоти виробництва. Розвиток галузевого контексту пов'язаний із специфікою Буковинського регіону, його прикордонним розташуванням, агропромисловим комплексом, наявністю релокованих підприємств і відображений в стратегії розвитку Чернівецької області <https://bukoda.gov.ua/storage/app/sites/23/uploaded-files/strategia-chnivetska-2027.pdf>.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням досвіду аналогічних вітчизняних освітніх програм?

Розробка цілей та ПРН ОП кафедрою хімії та експертизи харчової продукції базувалася на всебічному аналізі аналогічних вітчизняних освітніх програм провідних ЗВО: Національного університету харчових технологій (НУХТ, м. Київ), Державного біотехнологічного університету (ДБУ, м. Харків), Одеського національного технічного університету (ОНТУ), Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького, Тернопільського національного технічного університету ім. Івана Пулюя, Полтавського університету економіки і торгівлі. Такий підхід забезпечив розроблення та наповнення представленої ОП враховуючи сучасні вимоги ринку праці, освітні тенденції та практики. Опрацювання ОП НУХТ дозволило удосконалити структурно-логічну схему представленої ОП та сформулювати додаткові ПРН; ДБУ - особливості роботи в галузі харчових технологій та експертизи; ОНТУ - акцентувати на практичному аспекті, Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького – сприяло наповненню ОК із ветеринарного контролю якості харчових продуктів; ОП Тернопільського національного технічного університету стала основою для розробки проекту програми.

У цілому, аналіз аналогічних вітчизняних програм дозволив удосконалити та наповнити ОП, підкоректувати кредитні виміри деяких освітніх компонент, розширити перелік обов'язкових компонент і сформувати загально-кафедральний каталог вибіркових ОК.

Чи мета освітньої програми та програмні результати навчання визначаються з урахуванням досвіду аналогічних іноземних освітніх програм?

Урахування досвіду аналогічних іноземних освітніх програм є ключовим аспектом процесу інтернаціоналізації та забезпечення конкурентоспроможності програми на міжнародному рівні. Мета та програмні результати навчання заявленої ОП визначені з урахуванням досвіду аналогічних ОП щодо накопичення протягом періоду навчання теоретичних, технічних та управлінських знань, необхідних для успішного подолання конкурентоспроможності ринку праці на національному та міжнародному рівнях (Університет Стефан чел Маре м. Сучава, Румунія <https://usv.ro/en/homepage/>); практичної та теоретичної підготовки випускників до роботи в різних галузях харчової промисловості в якості інженера контролю якості харчових продуктів (Політехніка Лодзька, Польща <https://surl.li/wkaqsp>). Основні цілі програми University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, Cluj-Napoca (<https://www.usamvcluj.ro/en/>) передбачають теоретичну та практичну підготовку студентів до знання сучасних технологій у галузі виробництва харчових продуктів, знання та застосування заходів щодо підвищення якості харчових продуктів, проектування та експлуатацію технологічних ліній для переробки сільськогосподарських продуктів харчування, знання законодавства у цій галузі.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

240

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

179

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

61

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

Стандарт вищої освіти України галузі знань 18-Виробництво та технології, спеціальності 181-Харчові технології першого (бакалаврського) рівня вищої освіти регламентує предметну область спеціальності, зокрема: об'єкт вивчення, ціль навчання, теоретичний зміст предметної області, методи, методики та технології, якими має оволодіти здобувач вищої освіти для застосування на практиці. Зміст ОП відповідає предметній області заявленої спеціальності першого (бакалаврського) рівня, оскільки основне завдання ОП – підготувати фахівців, здатних здійснювати професійний підхід щодо контролю якості та безпечності харчової продукції. Об'єкт вивчення даної ОП – технологічні процеси і харчові продукти. Цілями навчання, згідно стандарту, є формування у здобувачів ВО компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. Освітні компоненти ОП логічно підпорядковані процесу навчання і забезпечують досягнення ПРН, які корелюють із загальними та спеціальними компетентностями. На формування загальних компетентностей спрямовані дисципліни загальної підготовки, а фахових – цикл освітніх компонентів професійної підготовки, включно з вибірковими. Кожен із компонент ОП входить у предметну область спеціальності. Дана ОП містить ОК, які забезпечують набуття загальних і фахових компетентностей в області контролю якості та безпечності харчової продукції (освітні компоненти: ППО5, ППО6, ППО10, ППО11, ППО 21, ППО23 та інші). Увага приділяється розумінню законодавчих і нормативних документів щодо якості та безпечності харчових продуктів, зокрема вітчизняних і міжнародних стандартів, систем контролю якості, технічних умов тощо (ППО8, ППО11, ППО21, ППО22). Науково-педагогічний персонал, який забезпечує функціонування ОП, використовує різноманітні методи навчання, методики та способи оцінювання. Зокрема, у робочих програмах/силабусах зазначені уміння, навички, компетентності, якими повинен володіти здобувач ВО в результаті вивчення відповідної ОК. Отже, має місце повна відповідність освітніх компонент ОП об'єкту, теоретичному змісту та предметній області спеціальності. Реалізація даної ОП передбачає наявність належної матеріально-технічної бази: спеціалізованого лабораторного обладнання (в тому числі партнерів ДонауЛаб Україна, заводських лабораторій підприємств харчової промисловості), інформаційних ресурсів. Матеріально-технічне забезпечення навчальних приміщень випускової кафедри й Університету повністю відповідають чинним Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності (<https://chemistry.chnu.edu.ua/materialno-tekhnichna-baza-kafedry/>).

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

Можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії (IOT) регламентується Положенням (<https://www.chnu.edu.ua/universitytet/normativni-dokumenty/polozhennia-pro-poriadok-realizatsii-studentamy-prava-na-vybir-navchalnykh-dystsyplin/>).

Задля задоволення освітніх потреб здобувачів ВО, посилення їх конкурентоспроможності на ринку праці до ОП введені вибіркові ОК, частка яких складає 25,4% (61 кредит). Здобувачі можуть обирати дисципліни із загальноуніверситетського (<https://mpuik.chnu.edu.ua/studentu/vybir-dystsyplin/>) та загальнокафедрального каталогів (<https://chemistry.chnu.edu.ua/media/m4ec3ogy/vybirkovi.jpg>), бази практик, теми кваліфікаційних робіт, наукового керівника. Для полегшення формування ІОТ пропонується ознайомитися з інформаційним пакетом ОП та силабусами вибіркових ОК, розміщеними на офіційних сайтах Університету та кафедри. Формування ІОТ пов'язане з видом, формою, темпом здобуття освіти (закон України про Освіту <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>). Здобувачі ВО з особливими освітніми потребами та ті, які не можуть відвідувати аудиторні заняття з поважних причин оформляють індивідуальний графік навчання (<https://fmi.chnu.edu.ua/media/himhdhtd/polozhennia-pro-individualnyi-hrafik-navchannia.pdf>). Важливий елемент забезпечення можливості формування ІОТ – академічна мобільність студентів (<https://www.chnu.edu.ua/media/ytjboofv/polozhennia-pro-akademichnu-mobilnist-1706.pdf>).

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

Здобувачі ВО реалізують своє право вибору навчальних дисциплін відповідно до Положення «Порядок реалізації студентами права на вибір навчальних дисциплін» (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-poriadok-realizatsii-studentamy-prava-na-vybir-navchalnykh-dystsyplin/>). ОК вільного вибору – важлива складова освітнього процесу, яка сприяє індивідуалізації навчання та відповідає професійним, культурним і соціальним запитам здобувачів ВО. Система орієнтована на забезпечення гнучкості у формуванні компетентностей студентів відповідно до їхніх майбутніх фахових інтересів. Ознайомлення з переліком вибіркових ОК здійснюється у весняному семестрі, який передувє навчальному року, коли передбачене їх вивчення. Це дозволяє здобувачам ВО заздалегідь спланувати індивідуальну траєкторію навчання. Графік вибору ОК затверджується єдиним документом для всього університету (розпорядженням ректора/першого проректора). Чітка регламентація графіка забезпечує узгодженість та організованість процесу для всіх учасників освітнього процесу. Студенти першого року навчання мають можливість обирати ОК починаючи з другого семестру. Процедура вибору дисциплін включає 6 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 (відповідальні куратори академічних груп). Другий – ознайомлення із каталогами (кафедральним, інститутським, університетським) вибіркових ОК. Ознайомлення може розпочинатися із перших днів навчання під час зустрічей з представниками кафедри, Інституту, кураторами академічних груп. Третій – запис студентів на вивчення дисциплін здійснюється за затвердженим графіком в Університеті з чітко визначеним терміном, але тривалість етапу не може перевищувати два тижні. Четвертий – опрацювання заяв студентів Інститутом, проектними групами ОП, перевірка контингенту студентів і попереднє формування груп на спеціалізації та мобільних груп на вивчення вибіркових ОК. Здійснюється відповідальними працівниками груп забезпечення освітнього процесу. За результатами етапу студентам, вибір яких не може бути задоволений з причин, перелічених у Положенні, повідомляється про відмову (із зазначенням причини) і пропонується зробити вибір зі скоригованого переліку. Тривалість етапу – 5 робочих днів. П'ятий – повторний запис студентів на вивчення навчальних дисциплін. Здійснюється за правилами, наведеними вище. Тривалість – тиждень. Шостий – остаточне опрацювання заяв студентів проектною групою ОП, прийняття рішень щодо студентів, які не скористалися правом вільного вибору, перевірка контингенту студентів і формування груп на спеціалізації та мобільних груп на вивчення вибіркових дисциплін. Тривалість – тиждень. Копії затверджених списків груп спеціалізації та мобільних груп подаються до навчального відділу.

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

Питання практичної підготовки регламентуються Положенням про проведення практики здобувачів освіти ЧНУ (<https://surl.li/ynfrwp.>) У навчальному плані ОП передбачено наявність таких практик: фахова ознайомча, технологічна, переддипломна. Фахова ознайомча практика має на меті ознайомлення студентів із основами функціонування окремих об'єктів харчових виробництв, базовим устаткуванням, яке використовують, а також з основами проведення процесів обробки сировини. Мета технологічної та переддипломної практик – оволодіння здобувачами ВО сучасними методами, формами організації праці в галузі харчових виробництв, формування у них, на базі отриманих теоретичних знань, професійних умінь і навичок під час конкретної роботи в реальних виробничих умовах. Базами практики є підприємства харчової галузі регіону, з якими укладено угоди про партнерство, зокрема: ПрАТ «Чернівецький олійно-жировий комбінат», ТОВ Чернівецький хлібокомбінат, ТОВ «Дьолер Буковина» та інші (<https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/spivrobotnytstvo/181-kharchovi-tekhnologii/pidpriemstva-partnery/>). Є приклади, коли під час проходження практики студенти отримали запрошення щодо працевлаштування на підприємство (А. Довганюк отримала запрошення на ПрАТ «Чернівецький олійно-жировий комбінат», А. Воробець – Вадул-Сиретський термінал, І. Граб – ГО «Українська Асоціація Спешелті Кави»).

Продемонструйте, що ОП дозволяє забезпечити набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills) упродовж періоду навчання

Для забезпечення набуття здобувачами ВО соціальних навичок впродовж періоду навчання до ОП введені ОК гуманітарної та соціально-економічної підготовки, які надають загальні, фахові компетентності та соціальні soft-skills, результати навчання, наприклад: ПРН 2, ПРН 19, ПРН 21, ПРН 22, ПРН 25, ПРН 26. В освітньому процесі застосовуються форми та методи навчання, які сприяють набуттю соціальних навичок: словесні методи; дискусії; семінари; обговорення; робота з навчально-методичною, науковою літературою; практики, лабораторні заняття; комп'ютерні засоби навчання (мультимедійні, дистанційні, web-конференції тощо). Така форма і методи навчання

дозволяють удосконалити комунікативні навички та компетентності здобувачів ВО, набуті лідерських якостей, уміння працювати в команді. Навички адаптивності (гнучкості), встановлення контактів (вирішення конфліктів) удосконалюються під час виконання кваліфікаційної роботи, зокрема, коли роботу виконують на базі підприємства у мало звичних умовах. Студенти вчаться брати на себе відповідальність, працювати в неординарних умовах (жорсткі карантинні обмеження, введення воєнного стану, поєднання роботи та навчання, навчання одночасно на двох ОП), логічно та креативно мислити. Частина вибіркового ОК із загальноуніверситетського каталогу (Соціологія, Техніка ефективного спілкування фахівця, Етика та загальнолюдські цінності, Відхилення у поведінці особистості: профілактика і корекція тощо) сприяють набуттю здобувачами соціальних навичок.

Продemonструйте, що зміст освітньої програми має чітку структуру; освітні компоненти, включені до освітньої програми, становлять логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дають можливість досягти заявленої мети та програмних результатів навчання. Продemonструйте, що зміст освітньої програми забезпечує формування загальнокультурних та громадянських компетентностей, досягнення програмних результатів навчання, що передбачають готовність здобувача самостійно здійснювати аналіз та визначати закономірності суспільних процесів

Зміст заявленої ОП має чітку структуру; ОК логічно взаємопов'язані та дають можливість досягти заявленої мети і ПРН, що відображено в структурно-логічній схемі ОП (<https://chemistry.chnu.edu.ua/media/k54p41im/opp-yakist-ta-bezpeka-kharchovoi-produktsii.pdf>) та конкретизовано в пререквізитах робочих програм навчальних дисциплін. Перший семестр включає тільки обов'язкові ОК, які є базою подальшої підготовки і забезпечують гнучке планування індивідуальної освітньої траєкторії через можливість обрання ОК в наступних семестрах навчання. Чітко структурована система ОП забезпечує досягнення мети також через взаємодоповненість навчальних дисциплін як в межах одного семестру, так і між семестрами. Зміст ОП також наскрізно забезпечує формування загальнокультурних і громадянських компетентностей, наприклад: ЗПО1 (ЗК13, ЗК14, ПРН26, ПРН27); ЗПО2 (ЗК11, ПРН20, ПРН22); ЗПО7 (ЗК10, ЗК13, ЗК14, ПРН26, ПРН27), які передбачають здатність здобувачам ВО реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства, зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області. В сукупності це дає можливість досягти заявленої мети та програмних результатів навчання, задекларованих 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 ОК ОП відповідає фактичному навантаженню здобувачів, досягненню цілей та ПРН. Завантаженість здобувачів регламентує Положення про організацію освітнього процесу в ЧНУ <https://www.chnu.edu.ua/universitytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-orhanizatsiiu-osvitnoho-protsesu/>. Згідно рекомендацій Додатку до листа МОН від 13.03.2015 № 1/9-126 кількість годин аудиторного навантаження зменшено до 1/3 від кредиту ЄКТС та збільшено кількість годин (до 2/3 кредиту ЄКТС) на самостійну роботу. У плануванні навчального навантаження здобувачів ВО дотримано саме такий розподіл годин. Самостійна робота набуває нового змісту і стає основною формою навчального процесу. Вона повністю охоплює зміст навчальної дисципліни, передбачає підготовку до аудиторних занять, семінарів тощо. Щорічно в березні ректор видає наказ про підготовку до наступного навчального року, де прописано методичні рекомендації щодо формування робочих навчальних планів. В ОП обсяг підготовки бакалаврів становить 240 кредитів ЄКТС. Аудиторні заняття – 3270 год (45,42 %), самостійна робота – 3930 (54,58 %). Кількість аудиторних годин, згідно наказу, для бакалавра денної форми навчання становить від 8 до 16 год в одному кредиті, решта часу – самостійна робота. Кількість кредитів на рік – 60 (по 30 на семестр); аудиторних годин для бакалавра на тиждень – не більше 30; навчальні дисципліни, міждисциплінарні курсові роботи і практики, як правило, обсягом з 1 більше кредитів, а кількість дисциплін на рік не більше 16.

Яким чином структура освітньої програми, освітні компоненти забезпечують практикоорієнтованість освітньої програми? Якщо за ОП здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти, опишіть модель та форми її реалізації

Практикоорієнтованість представленої ОП забезпечують ОК: ППО26, ППО27, ППО28 (<https://surl.li/ztmpxk>). Структура ОП передбачає послідовність проходження практик здобувачами ВО на основі набутих теоретичних знань, ЗК і ФК: фахова ознайомча – початковий етап професійної підготовки студентів, що дозволяє їм познайомитися з реальними умовами виробничого процесу; технологічна – продовження професійної підготовки, спрямованим на закріплення теоретичних знань, отриманих під час навчання, і розвиток практичних умінь і навичок у реальних умовах виробництва; переддипломна – закріплення теоретичних знань і набуття практичних навичок з оцінки якості та безпечності харчової продукції; опрацювання отриманого матеріалу за темою кваліфікаційної роботи. Також практикоорієнтованість ОП забезпечується залученням харчових технологів, фахівців НАССР, працівників харчових і дослідницьких лабораторій, стейкхолдерів у вигляді майстер-класів, лекцій та інших практичних форм і методів навчання (<https://surl.li/haхynn>; <https://surl.li/yweomx>). Для всіх дисциплін фахового спрямування лекційний матеріал практично закріплюється на лабораторних заняттях. В межах ОК ППО15 практично відпрацьовуються базові технології харчових виробництв з використанням матеріально-технічного забезпечення кафедри та підприємств-партнерів, що визначено в предметній області.

Яким чином ОП забезпечує набуття здобувачами навичок і компетентностей направлених на досягнення глобальних цілей сталого розвитку до 2030 року, проголошених резолюцією

Генеральної Асамблеї Організації Об'єднаних Націй від 25 вересня 2015 року № 70/1, визначених Указом Президента України від 30 вересня 2019 року № 722

Заявлена ОП передбачає формування у здобувачів вищої освіти навичок і компетентностей, які сприятимуть досягненню глобальних цілей сталого розвитку до 2030 року проголошених резолюцією Генеральної Асамблеї ООН (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/722/2019#Text>). Навчальні дисципліни включають тематику, пов'язану з подоланням голоду, досягненням продовольчої безпеки, поліпшенням харчування (ціль 2) (ППО8; ППО15; ППО16; ППО22; ППО29); з охороною довкілля, раціональним використанням ресурсів і соціальною відповідальністю (ППО3); орієнтована на комплексний підхід до вирішення соціальних та економічних питань (ППО17); інноваційних підходів у харчових виробництвах, що дозволяє підвищити ефективність використання ресурсів і впроваджувати нові методи виробництва (ППО15; ППО19).

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

<https://www.chnu.edu.ua/abiturientu/pravyla-priyomu/bakalavrat-ta-mahistratura/>

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

Вступ на навчання визначають Правила прийому до ЧНУ (https://www.chnu.edu.ua/media/s1tfy5cq/pravyla_priyomu_chnu_2024.pdf, <https://bit.ly/3XA2xVz> с. 26), узгоджені із загальнодержавними вимогами МОН України. Правила прийому на навчання заявленої ОП чіткі, зрозумілі, доступні, не містять дискримінаційних положень, оприлюднені на офіційному веб сайті ЗВО. Вимоги до вступників на ОП відповідають Закону України «Про вищу освіту», Умовам прийому на навчання для здобуття вищої освіти, які щороку затверджуються МОН та Правилам прийому до ЧНУ (<https://www.chnu.edu.ua/abiturientu/pravyla-priyomu/bakalavrat-ta-mahistratura/>). Для вступників ЧНУ щорічно на сайті оновлюється перелік спеціальностей, освітніх програм, нормативних термінів навчання та фахових випробувань (<https://www.chnu.edu.ua/abiturientu/vstup-na-bakalavrat/pidhotovka-do-vstupu/>). Згідно правил прийому до ЧНУ у 2024 р. для вступу на ОП «Якість та безпека харчової продукції» спеціальності 181-Харчові технології конкурсний відбір здійснювався за результатами НМТ (за ваг. коефіцієнтами) та розгляду мотиваційних листів: <https://www.chnu.edu.ua/media/oqyjj2co/dodatok-3-do-pravyl-priyomu-2024.pdf>
Вимоги до вступників – ефективний спосіб для формування контингенту студентів, здатних навчатися на даній ОП. Зокрема, знання програми з математики, біології та хімії сприяють подальшому успішному засвоєнню фахових дисциплін.

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання та кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах? Яким чином забезпечується доступність цієї процедури для учасників освітнього процесу?

Питання визнання результатів навчання, які студенти отримали в інших ЗВО, регулюють такі документи ЧНУ: «Положення про організацію освітнього процесу в Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» (п.10, (<https://bit.ly/3XA2xVz>)), «Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність здобувачів вищої освіти Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» (<https://bit.ly/4b9YQuy>), «Положення про контроль і систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» (Ч.3, п.3.5) (<https://bit.ly/3U18NiH>). Означені документи розміщені на офіційному сайті ЧНУ та доступні для всіх зацікавлених осіб/сторін (<https://www.chnu.edu.ua/universitytet/normativni-dokumenty/>).

Наведіть конкретні приклади та прийняті рішення щодо визнання результатів навчання та кваліфікацій, отриманих на інших освітніх програмах (зокрема під час академічної мобільності)

При підготовці фахівців за спеціальністю 181-Харчові технології були випадки застосування вказаних правил зарахування на навчання студентів з інших ОП, а саме: здобувач ВО Остапюк В. перевівся на другий курс з ОП «Медицина» (Буковинського державного медичного університету (БДМУ)). Для зарахування на навчання він здав академічну різницю. Деякі предмети наприклад, біохімія були зараховані на підставі відповідного документа з переліком і результатами навчальних здобутків у БДМУ. Здобувач ВО Ластівка В. перевівся з ОП «Комп'ютерні науки» (ЧНУ) на другий курс, здавши академічну різницю. Здобувачка Куліш Г. у 2007 р. закінчила ЧНУ з кваліфікацією «магістр хімії». Вступила на третій курс у 2020 р. для здобуття другої вищої освіти, здавши академічну різницю на підставі довідки про академічну різницю в навчальних планах відповідних ОП. Здобувачка Фраціян М. вступила на другий курс з ОП «Медицина» (БДМУ) для здобуття другої вищої освіти (контрактна форма), здавши академічну різницю. Наразі студентка III курсу заявленої ОП Заболотня Майя навчається на факультеті харчової інженерії Сучавського університету «Штефан чел Маре» (Румунія) за програмою Еразмус+. Планується визнання результатів навчання, отриманих під час академічної мобільності.

Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання, отриманих в неформальній та/або інформальній освіті? Яким чином забезпечується доступність цієї процедури

для учасників освітнього процесу?

Регулювання питань щодо визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та інформальній освіті відбувається згідно «Положення про взаємодію формальної та неформальної освіти, визнання результатів навчання (здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти, в системі формальної освіти) у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» (<https://www.chnu.edu.ua/media/3aykf41y/polozhennia-pro-vzaiemodiiu-formalnoi-ta-neformalnoi-osvity.pdf>) та «Положення про контроль і систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» (Ч.3, п. 3.6) (<https://www.chnu.edu.ua/media/ujmf2ufm/polozhennia-pro-kontrol-i-otsiniuvannia-rezul-navch-zdobuvachiv.pdf>). Доступність інформації для учасників освітнього процесу щодо визнання результатів неформальної та інформальної освіти забезпечується через оприлюднення вище зазначених документів на офіційному сайті ЧНУ (<https://www.google.com/url?q=https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/poriadok-vyznannia-u-chernivetskomu-natsionalnomu-universyteti-imeni-yurii-fedkovycha-rezultativ-navchannia-zdobutykh-shliakhom-neformalnoi-taabo-informalnoi-osvity/&sa=D&source=docs&ust=1739431272164087&usg=AOvVawobbKO8E33ISZewFzsq5-oc>).

Наведіть конкретні приклади та прийняті рішення щодо визнання результатів навчання отриманих у неформальній та/або інформальній освіті

В умовах дистанційної освіти під час карантину Джоана Ілюк (випускниця спеціальності 181-Харчові технології) пройшла он-лайн курс Стендфордського університету «Introduction to Food and Health» на платформі Coursera та отримала сертифікат про успішне його завершення. Результати навчання, отримані у неформальній освіті студенткою Ілюк Д., враховані під час поточного контролю з ОК „Оцінка безпеки харчової продукції” (зараховано один модуль).

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

Продемонструйте, що освітній процес на освітній програмі відповідає вимогам законодавства (наведіть посилання на відповідні документи). Яким чином методи, засоби та технології навчання і викладання на ОП сприяють досягненню мети та програмних результатів навчання?

Основні організаційні форми навчання реалізації ОП подані у Положенні (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-orhanizatsiiu-osvitnoho-protsesu/>). Для досягнення мети й програмних результатів навчання використовується комплекс взаємопов'язаних традиційних та інноваційних форм, методів, засобів і технологій навчання й викладання: лекції, виконання лабораторних робіт, семінарські та практичні заняття, робота з літературою (періодичні видання, державні стандарти України, підручники), комп'ютерні технології (відеоконференції, система Moodle, Google Meet, ресурси для самоосвіти), екскурсії на підприємства. Для кожної навчальної дисципліни ОП у робочих планах і силабусах конкретизовані кожен з методів. Наприклад, для успішного опанування ФКЗ „Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів” використовуються такі методи, як лекція, пояснення, дискусія, розв'язування реальних задач з оцінки якості продукції із використанням роботи з літературою, аналізу документації, самостійна робота, виконання експериментального завдання тощо. Для здобувачів заявленої ОП регулярно проводяться лекції із запрошеними спікерами, які працюють в різних галузях харчової індустрії. Приклади подані на сайті Інституту (<http://surl.li/ywipku>; <http://surl.li/jopozs>; <http://surl.li/oifwql>).

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

Реалізація студентоцентрованого підходу в ЧНУ унормована «Положенням про порядок реалізації студентами ЧНУ ім. Ю. Федьковича права на вибір навчальних дисциплін» (<https://bit.ly/48ZRnwU>), «Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність здобувачів вищої освіти ЧНУ ім. Ю. Федьковича» (<https://bit.ly/4dopWnR>), «Положенням про організацію освітнього процесу в ЧНУ» (<https://bit.ly/3XA2xVz>). 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 варіативної складової, тематики досліджень при підготовці курсових і кваліфікаційних робіт, вибором наукової групи і наукового керівника, правом на академічну мобільність. Періодично проводиться опитування здобувачів вищої освіти щодо якості навчання та кваліфікації викладачів. За результатами опитування 2023-2024 н.р. (<https://drive.google.com/file/d/11gdbTcFg1qvjyf29MP5Qxa9uGHAtUnvg/view>) більшість студентів задоволені методами навчання і викладання, їх відповідністю вимогам студентоцентрованого підходу.

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

Академічна свобода здобувачів проявляється у наданні права на академічну мобільність, вибір дисциплін

(Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність здобувачів вищої освіти ЧНУ ім. Ю.Федьковича (<https://bit.ly/4dopWnR>), Положенням про порядок реалізації студентами Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича права на вибір навчальних дисциплін (<https://bit.ly/48ZRnwU>)). Здобувачі ВО мають право вільного вибору більше 25 % ОК, що передбачає їхнє право на формування індивідуальної освітньої траєкторії; можуть самостійно обирати теми курсових і кваліфікаційних робіт, поєднувати роботу за фахом із навчанням, виконувати кваліфікаційну роботу в умовах підприємства. Здобувачі ВО можуть реалізувати академічну свободу через участь у наукових конференціях, конкурсах наукових робіт, грантах; мають право на академічну мобільність, у тому числі й міжнародну, можливість оформлення індивідуального графіка навчання, а також на навчання одночасно за кількома освітніми програмами: І. Скрипчук навчається на заявленій ОП та ОП «Правоохоронна діяльність» в Одеській юридичній академії; Заболотня М. з 30.09.2024 р. до 28.02.2025 р. навчається на факультеті харчової інженерії Сучавського університету Штефан чел Маре (Румунія) в межах програми академічної мобільності Erasmus+.

Академічна свобода викладачів проявляється у можливості обирати зміст, методи та підходи викладання й оновлення ОК з урахуванням сучасних тенденцій.

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

Інформацію щодо цілей, змісту й очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів здобувачі ВО отримують на перших заняттях із посиланням на робочі програми та силабуси ОК (<https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/bakalavrskia-op-yakist-ta-bezpeka-kharchovoi-produktsii-181-kharchovi-tekhnologii/>). Загальні нормативні документи, які описують цілі, зміст та очікувані результати навчання, порядок і критерії оцінювання розміщені на сайті ЧНУ (https://www.chnu.edu.ua/media/geurxdun/polozhennia-pro-kontrol-i-sistemu-otsiniuvannia_2020.pdf). Для здобувачів передбачено накопичувальну бально-рейтингову систему оцінювання за всі види навчальної діяльності. В Університеті функціонує система Moodle (<http://moodle.chnu.edu.ua>), в рамках якої здобувачі ВО мають доступ до електронних сторінок кожної ОК, де є інформація щодо наповнення окремих навчальних елементів, навчально-тематичний план, тематика лекційних, семінарських, практичних, лабораторних занять, методичні вказівки до лабораторних/практичних робіт, опорні конспекти й презентації лекцій, критерії та засоби контролю (питання рубіжного та підсумкового контролю, тестові завдання тощо), рекомендована література та ін. На сайті Інституту викладено всю необхідну інформацію про організацію освітнього процесу, розклад сесій та інші аспекти освітнього процесу (<https://nnibhb.chnu.edu.ua/studentu/>).

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

Науково-дослідна робота здобувачів ВО проводиться під час навчання та самостійної роботи під керівництвом наукового керівника. У навчальному плані ОП передбачено кредити на виконання НДР (ППО16, ППО29), де здобувачі опановують науковий підхід, виконують власні дослідження для курсових і кваліфікаційних робіт. На кафедрі функціонує студентський науковий гурток. Результати досліджень презентують на наукових конференціях: В. Мельник (Міжнародна науково-практична інтернет-конференція, Тернопіль. 2025), Л. Вакар (ІІ Міжнародна наукова конференція, Дніпро. 2024), О. Ткачук, Х. Кушнеренко, А. Кушнеренко (Міжнародна науково-практична конференція, Київ. НУХТ. 2024), М. Котурлаш (Міжнародна наукова конференція, Львів. 2023), М. Чепурняк (XX-й Міжнародний форум молоді «Молодь і індустрія 4.0 в XXI столітті» Харків. ДБТУ. 2024), Чепурняк М. отримав І місце серед робіт молодих науковців (89-а Міжнародна наукова конф. Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті, Київ. НУХТ. 2023) та диплом ІІІ-го ступеня на Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей (Київ. НУХТ. 2023), крім того приймав участь у Міжнародній науково-практичній конференції (Харків. ДБТУ. 2023); К. Лучак (University Sessions of Science Circles at Faculty of Chemical Engineering and Technology Cracow University of Technology, Cracow. 2023).

Для зацікавлення студентів у представленні наукових здобутків у ЧНУ діє система матеріальних винагород, додаткових балів під час оцінювання кваліфікаційних робіт тощо. Наукова робота враховується в рейтинг студентів. Щорічно в ЧНУ проводиться студентська наукова конференція, де здобувачі заявленої ОП (9 учасників) представляли свої роботи (https://www.chnu.edu.ua/media/tvbl4bii/nnibkhb_2024.pdf). Здобувачі ВО Чепурняк М. (2023), Тащук Ю. (2024) отримали грамоти за кращі доповіді на студентських наукових конференціях ЧНУ. У рамках виконання курсової роботи студент Граб І. приймав участь в оцінці якості м'ясної сировини для ТОВ «ІДЛО»; в межах кваліфікаційних робіт Равлюк О. удосконалив технологію виготовлення шоколадних виробів на підприємстві ТОВ «Саадег Україна»; Ластівка В. розробив технологію та ТУ м'ясних сніків, що впроваджено на підприємстві «Буковина Агро Трейд 2011»; Кохан В. – систему очищення стічних вод олійно-жирового комбінату м. Чернівці з використанням новостворених адсорбентів. Спільно зі студентками опубліковано статті в журналах: Food and Environment Safety (Макаренко А.), Ukrainian Food Journal (Мойсюра О.)

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

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

Таблиця, яка демонструє приклади оновлення змісту навчальних дисциплін викладачами (<https://surl.li/gtthpj>). Результати досліджень, проведених в рамках кафедральної тематики застосовуються для розширення лекційного матеріалу ОК ППО4, ППО15, ППО23. На основі проведених досліджень в рамках виконання магістерської роботи

Сачко А. до лабораторного практикуму ППО15 додано роботи з технології виготовлення майонезу та майонезного соусу з заміною яєчного емульгатора на рослинний. Спільні дослідження з ПрАТ Чернівецький олійно-жировий комбінат дозволили розширити тематику лекційного матеріалу та впровадити нову лабораторну роботу ОК ППО14. На основі наукових досліджень ефективності освітлення яблучного соку (Ukr. Food J., 2020, Vol.9, №2, p.361-372) до лекційного матеріалу ОК ППО15 внесені доповнення. Результати досліджень по вдосконаленню технологій хлібобулочних виробів з використанням нетрадиційної сировини (Воробець М.) внесені доповнення до лекційного матеріалу ОК ППО 15 та ППО 2. Наукові дослідження в межах виконання магістерської роботи (Сема О.) до ППО15 додано лабораторну роботу по технології виготовлення карамелі льодяникової. Також зміни до ОК впроваджуються за результатами стажувань і курсів підвищення кваліфікації викладачів у провідних ЗВО України, міжнародних стажувань та на основі сучасних практик. За результатами випускової роботи (Воробець М.) стажування в Інституті післядипломної освіти (НУХТ) до теоретичного матеріалу ОК ППО11 внесений розділ "Відображення принципів і вимог НАССР у стандартах ISO серії 2200". Викладачі кафедри пройшли курс Основи користування Moodle для забезпечення належного рівня викладання в умовах дистанційної освіти. Сема О. пройшла курси на платформі Prometheus: «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач»; отримані знання застосовані для удосконалення лабораторного практикуму ОК ППО22. Знання, отримані при проходженні курсів ДонауЛаб Україна "Інструментальне забезпечення лабораторних досліджень" застосовані для розширення лекційного матеріалу ОК ППО5 та запропонована лабораторна робота із використанням обладнання ДонауЛаб: "Визначення масової частки вологи круп, борошна висушуванням за допомогою аналізатора вологи марки Swiss Made EM 120 – HR". За результатами міжнародного стажування Кобаси І., Воробець М. в Університеті Ștefan cel Mare (м. Сучава, Румунія) заплановано доповнення до лекційного матеріалу та лабораторного практикуму освітніх компонент ППО4, ППО6, ППО16, ППО21, ППО23.

Опишіть, яким чином навчання, викладання та наукові дослідження пов'язані з інтернаціоналізацією діяльності за освітньою програмою та закладу вищої освіти

Навчання, викладання та наукові дослідження є ключовими компонентами процесу інтернаціоналізації освітньої програми та закладу вищої освіти. В контексті інтернаціоналізації діяльності можна виділити: використання англійських матеріалів і літературних джерел, участь студентів у міжнародних конференціях (International Conference for Students „Student in Bucovina”; International Conference “Biotechnologies, Present and Perspectives” Romania) та конкурсах (міжнародному студентському конкурсі C.N.N.A. від BIOMIN Ясського університету аграрних наук та ветеринарної медицини, Університету аграрних наук та ветеринарної медицини в м. Тімішоара (Румунія)), публікація результатів досліджень у міжнародних періодичних виданнях, співробітництво та підготовка спільних проєктів, стажування викладачів в іноземних ЗВО-партнерах (Університет Штефан чел Маре, Сучава, проф. Кобаса І.М., доц. Воробець М.М.), програми міжнародної мобільності для студентів (Заболотня М.) та викладачів (Сачко А.). <https://surl.li/wntzbx>. У локальній мережі ЧНУ є доступ до баз даних Cambridge University Press, Web of Science, Scopus та ін. Здобувачі ВО та викладачі ЧНУ мають змогу користуватись Eduroam інтернетом всесвітньої системи доступу до інтернет-мережі по WiFi, розробленої для міжнародного дослідницького та освітнього співтовариства. Викладачі випускової кафедри - учасники міжнародного проєкту “Advanced functional materials for food and energy applications”, Simons Foundation (Award Number:1290597).

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

Яким чином форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів вищої освіти дають можливість встановити досягнення здобувачем вищої освіти результатів навчання для окремого освітнього компонента та/або освітньої програми в цілому?

Форми та особливості проведення контрольних заходів регламентуються Положенням про організацію освітнього процесу в ЧНУ (<https://bit.ly/3XA2xVz>) та Положенням про контроль і систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ЧНУ (<https://bit.ly/3U18NiH>). Основними видами контролю результатів навчання є: поточний, підсумковий, атестація. Для оцінювання навчальних досягнень здобувачів ВО у межах навчальних дисциплін здійснюється поточний та підсумковий контроль. Поточний – проводиться протягом семестру і здійснюється на семінарських, практичних, лабораторних заняттях та в результаті написання модульних контрольних робіт. За організацію такого контролю відповідає викладач, який проводить навчальні заняття і лектор. Усі види та форми контролю з кожної ОК спрямовані на забезпечення перевірки результатів навчання здобувачів ВО та виявлення рівня їх оволодіння ЗК та ФК. Форми контролю: усний, письмовий (тестовий контроль у письмовій або електронній формах). У процесі застосування контрольних заходів використовуються: експрес-, усне та письмове опитування, захист звітів за результатами практик, оцінка проєктів, розробка та представлення мультимедійних презентацій, захист лабораторних робіт, поточне тестування, онлайн-тестування із застосуванням дистанційних технологій навчання Moodle, модульні контрольні роботи, підсумковий тестовий контроль, самооцінка і самоаналіз. Для кожної ОК є певна специфіка щодо переліку контрольних заходів. Перевірка ПРН дозволяє оцінити здатність здобувача володіти базовими поняттями, основами теорії і практики у системі фахової підготовки, уміння їх застосувати в реальних умовах. Підсумковий контроль проводиться для оцінювання результатів навчання на певному рівні вищої освіти або на його окремих завершених етапах. Підсумкова атестація осіб, які здобувають ступінь бакалавра, здійснюється Екзаменаційною комісією, затвердженою Вченою радою університету та проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Інструментом контрольних заходів є рейтингове оцінювання успішності здобувачів ВО, яке регламентується Положенням про рейтинг студентів ЧНУ (<https://www.chnu.edu.ua/universitytet/normativni-dokumenty/polozhennia-pro-reitynh-studentiv/>). Рейтинг здобувачів ВО з навчальної дисципліни вимірюється за 100-бальною шкалою з подальшим переведенням її в оцінку за

національною шкалою та шкалою ЄКТС. В основу рейтингової системи оцінювання успішності здобувачів покладено поточний та семестровий контроль, які є системою накопичення рейтингових балів під час навчання.

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

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

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

Форми контрольних заходів наведено в Положенні про контроль та систему оцінювання результатів навчання здобувачів ВО у ЧНУ (<http://surl.li/qnckpr>). Інформація про форми контрольних заходів із усіх ОК – своєчасна та доступна. Цю інформацію здобувачі ВО отримують заздалегідь. На перших заняттях із навчальної дисципліни (лекційному, лабораторному, практичному) викладач знайомить студентів із тематикою всіх видів занять, у т.ч. контрольних заходів, розподілом часу, запланованого на засвоєння матеріалу, а також тем, відведених на самостійне опрацювання. Здобувачам ВО повідомляється про терміни і процедуру проведення контрольних заходів, критерії оцінювання, зокрема за видами робіт. Захист практик проводиться після її завершення і оформлення студентом звітних документів впродовж 3 днів. З метою забезпечення організації освітнього процесу і проведення підсумкового контролю в Інституті, за погодженням з викладачами, складають розклад заліків та екзаменів, який доводять до відома студентів не пізніше, ніж за місяць до проведення контролю. Графік сесії оприлюднюється на сайті Інституту. В ЧНУ практикується збір інформації щодо чіткості та зрозумілості критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів ВО шляхом анкетувань, організованих Центром забезпечення якості вищої освіти Університету, результати яких враховуються з метою удосконалення освітнього процесу.

Яким чином форми атестації здобувачів вищої освіти відповідають вимогам стандарту вищої освіти (за наявності)? Пр продемонструйте, що результати навчання підтверджуються результатами єдиного державного кваліфікаційного іспиту за спеціальностями, за якими він запроваджений

Атестація випускників ОП «Якість та безпека харчової продукції» згідно з Стандартом вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого наказом МОН №1125 від 18.10.18 р. проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Написання й оформлення кваліфікаційної роботи регламентується «Основними вимогами до кваліфікаційних робіт студентів Навчально-наукового інституту біології, хімії та біоресурсів», оприлюднених на сайті кафедри (<https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/bakalavrskia-op-yakist-ta-bezpeka-kharchovoi-produktsii-181-kharchovi-tekhnologii/>). Атестація здобувачів вищої освіти здійснюється екзаменаційною комісією та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: Бакалавр з харчових технологій. Тематика кваліфікаційних робіт відповідає предметній області спеціальності (<https://chemistry.chnu.edu.ua/media/14c3j3x1q/topics.pdf>). Кваліфікаційні роботи будуть оприлюднені в репозитарії Університету.

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

Процедура проведення контрольних заходів в ЧНУ регулюється Положенням про контроль та систему оцінювання результатів навчання здобувачів ВО у ЧНУ (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-kontrol-i-systemu-otsiniuvannia-rezultativ-navchannia-zdobuvachiv-vyshchoi-osvity/>). Положенням визначені види контролю: вхідний, поточний; підсумковий, атестація; форми контролю: усний, письмовий (різновидом його є тестовий контроль), його методичне забезпечення: перелік питань і завдань практичного змісту для різних видів контролю, банк тестових завдань, критерії оцінювання. Види, форми контролю зазначаються в робочій програмі навчальної дисципліни. Доступність для учасників освітнього процесу забезпечується розміщенням «Положення про контроль та систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у ЧНУ» на офіційній сторінці ЧНУ, а силабусів та робочих програм - на сайті кафедри.

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

Згідно Положення (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-kontrol-i-systemu-otsiniuvannia-rezultativ-navchannia-zdobuvachiv-vyshchoi-osvity/>) показники навчальних досягнень здобувача ВО на етапі поточного контролю фіксує викладач у журналі. За облік поточної успішності повну відповідальність несе викладач. Здобувач ВО може контролювати результати своїх навчальних досягнень, отриманих за різні види робіт шляхом звернення до викладача та/або в журналі оцінок системи Moodle. Після завершення кожного змістового модуля отримані результати доводяться до відома студента та вносяться у журнал академгрупи. Результати екзамену заносяться у паперову відомість і залікову книжку. Для здобувачів ВО 1-2 курсів навчання запроваджено електронні відомості, що унеможливує зміну оцінки. У паперовій відомості оцінка завіряється підписом екзаменатора. Оцінювання має бути справедливим, об'єктивним, забезпечуватися рівними умовами (тривалість контрольного заходу, його зміст, кількість завдань тощо), проводиться відповідно до встановлених процедур з дотриманням принципу доброчесності. З метою захисту прав осіб щодо конфлікту та оскарження оцінки розроблено Положення про апеляцію на результати підсумкового семестрового контролю знань студентів (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-apeliatsiiu-na-rezultaty-pidsumkovoho-semestrovoho-kontroliu-znan-studentiv/>). За звітний період конфліктів інтересів на заявленій ОП не виникало.

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

Повторне проходження контрольних заходів в ЧНУ здійснюється згідно «Положення про організацію освітнього процесу в Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» <https://bit.ly/3XA2xVz>, п. 7-8 с. 41-57) та «Положення про контроль і систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» (<https://bit.ly/3U18NiH>). Перескладання заліків та екзаменів організовується не більше двох разів з кожної дисципліни, згідно затверджених в ЧНУ графіків і здійснюється комісією, створеною директором Інституту. Подібні випадки на заявленій ОП не зафіксовані.

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

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

Політика, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності задекларовані у Статуті Чернівецького національного університету ім. Ю. Федьковича <https://www.chnu.edu.ua/media/q2nfmjke/statut-2022-mon.pdf> та унормовані такими документами: «Правилами академічної доброчесності у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича», «Етичним кодексом Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича», «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/vazhlyvo/akademichna-dobrochesnist/>), «Положенням про організацію освітнього процесу в Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича» (<https://bit.ly/3XA2xVz>). У контексті активізації заходів із популяризації принципів академічної доброчесності серед усіх учасників освітнього процесу передбачено процедуру імплементації Декларації про академічну доброчесність співробітників ЧНУ (відповідно до наказу ректора № 439 від 28.11.2023 р.) (декларація <http://surl.li/nhugnu>). Університет став учасником проєкту AcademIQ «Ініціатива академічної доброчесності та якості освіти» здійснюваного Американськими радами з міжнародної освіти у співпраці з МОН України, НАЗЯВО та Посольством США в Україні <https://www.chnu.edu.ua/universytet/vazhlyvo/akademichna-dobrochesnist/>.

Які технологічні рішення використовуються на ОП як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності? Вкажіть посилання на репозиторій ЗВО, що містить кваліфікаційні роботи здобувачів вищої освіти ОП

На заявленій ОП використовуються інструменти протидії порушенням академічної доброчесності. Згідно Положення про виявлення та запобігання академічного плагіату у ЧНУ ([https://surl.li/zfnjxt](http://surl.li/zfnjxt)) проводиться перевірка оригінальності тексту кваліфікаційних робіт здобувачів; авторських навчально- та науково-методичних праць (підручники, навчальні посібники); праць до видання, яким присвоюється гриф ЧНУ; письмових робіт студентів (реферати, контрольні, індивідуальні завдання тощо), які подаються у системі електронного навчання (<https://moodle.chnu.edu.ua/>). В Університеті формується база наукових робіт з метою виявлення використання текстів уже захищених робіт і врахування специфіки та особливостей різних напрямів досліджень. Процедура перевірки академічних і наукових текстів учасників освітнього процесу здійснюється через використання Інтернет-

системи Turnitin Similarity (<https://www.turnitin.com/>). На кафедрі призначена відповідальна особа, яка здійснює технічну перевірку наукових робіт учасників освітнього процесу та складає експертний висновок. До захисту у ЕК допускаються кваліфікаційні роботи структура, зміст та оформлення яких відповідають вимогам методичних рекомендацій, з позитивним висновком у протоколі аналізу звіту подібності, пройшли попередній захист на засіданні кафедри, підписані науковим керівником і завідувачем кафедри. Оскільки перший випуск здобувачів ВО даної ОП відбудеться цього року, у репозитарії ЧНУ такі роботи відсутні.

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

У ЧНУ функціонує постійна комісія Вченої ради з питань академічної доброчесності, правових засад діяльності та регламенту (<https://drive.google.com/file/d/1MkKcJvg1eLHLblyeqN7CsEux6qTq9Gtb/view>), яка популяризує академічну доброчесність. Відповідні комісії створені в усіх структурних підрозділах, в тому числі в Інституті <https://nnibhb.chnu.edu.ua/instytut/etychna-komisii/>. ЧНУ учасник проекту AcademIQ «Ініціатива академічної доброчесності та якості освіти», здійснюваного Американськими радами з міжнародної освіти у співпраці з МОН України, НАЗЯВО та Посольством США в Україні (http://www.chnu.edu.ua/index.php?page=/ua/akadem_dobr/40chnu_academiq). Інформація щодо проведення заходів з популяризації академічної доброчесності представлено на сайті Університету (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/vazhlyvo/akademichna-dobrochesnist/>). В Університеті регулярно проводяться семінари з питань наукової етики і недопущення академічного плагіату в освітньому процесі та наукових роботах. Питання популяризації академічної доброчесності серед здобувачів ВО кожного року розглядається на конференції професорсько-викладацького складу, обговорюється на Вченій, науково-методичній та науково-технічній радах університету, кафедрах, бібліотеці. Поширенню досвіду академічної доброчесності серед здобувачів ВО сприяє перевірка на академічний плагіат кваліфікаційних робіт. З 2024 року запроваджена практика заповнення декларацій про академічну доброчесність першокурсниками (<http://surl.li/nhugnu>).

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

Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-orhanizatsiiu-osvitnoho-protsesu/>), за порушення академічної доброчесності (академічний плагіат, фальсифікацію, списування, обман, хабарництво) здобувачі ВО притягаються до таких видів академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання; повторне проходження відповідного ОК; позбавлення академічної стипендії; позбавлення наданих університетом пільг з оплати навчання; відрахування з університету.

Комісії з академічної доброчесності різних рівнів розглядають кожне порушення правил академічної доброчесності та приймають рішення. Компетенція їх зводиться до підтвердження чи спростування факту порушення членом університетської спільноти правил академічної доброчесності. Формою роботи комісій є відкриті засідання, рішення приймаються простою більшістю присутніх. Рішення відповідної комісії вручається особі, щодо якої воно виносилось та адміністрації університету для вжиття необхідних заходів і оприлюднюється на сайті університету. Здобувач ВО має право на апеляцію, яким може скористатися лише один раз. В інституті функціонує електронна Скринька довіри, аналогічні акції проводились на кафедрі (<http://surl.li/nnrmtl>). Студенти мають можливість у такий спосіб повідомити про випадки порушення академічної доброчесності всіма учасниками освітнього процесу. Випадків порушення академічної доброчесності здобувачами заявленої ОП не зафіксовано.

6. Людські ресурси

Продемонструйте, що викладачі, залучені до реалізації освітньої програми, з огляду на їх кваліфікацію та/або професійний досвід спроможні забезпечити освітні компоненти, які вони реалізують у межах освітньої програми, з урахуванням вимог щодо викладачів, визначених законодавством

Професійний досвід і результати науково-педагогічної діяльності викладачів, які залучені до реалізації заявленої ОП відповідають чинним вимогам (додатки, табл. 2). Викладачі випускової кафедри, які забезпечують ОК циклу професійної підготовки згідно п. 37 мають вищу фахову освіту зі спеціальності 181 Харчові технології (100 %), досвід роботи (16–37), наукові ступені кандидата/доктора наук (100 %). Відповідність до п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності становить 6–10 позицій. Зокрема, викладачі випускової кафедри: учасники міжнародного проекту “Advanced functional materials for food and energy applications”, Simons Foundation, 2024 р. (100 %), керівники студентів-призерів Всеукраїнських конкурсів, учасники професійних та/або громадських об'єднань, пройшли довготривале стажування на підприємствах харчової промисловості регіону, (450 год, 15 кредитів (100 %)), міжнародне стажування (60 %). Публікації та методичне забезпечення за профілем ОК: Кобаса І.М. (15), Сачко А.В. (32), Воробець М.М. (23), Борук С.Д. (15), Сема О.В. (16), – серед них: публікації у фахових та/або зарубіжних виданнях (7), в Scopus/WoS (8), мат. конф. (16), студ. конф. (12), публік. навч.-метод. характеру (5), монографії (2), електронні курси на освітній платформі MOODLE (100 %). Підвищення кваліфікації/стажування та неформальна/інформальна освіта повністю відповідають профілям забезпечуваних ОК (100 %). Завданнями на перспективу виступають: посилення наукового та навчально-методичного забезпечення ОК відповідно до профілю ОП, постійне удосконалення кваліфікації через участь у проектах, грантових програмах, міждисциплінарних стажуваннях всеукраїнського та міжнародного рівнів.

Викладачі ОК циклу загальної підготовки мають посаду/вчене звання доцента (85,5 %), стажування відповідно профілю (100 %), досвід роботи (11–35 р.), відповідність до п. 38 Ліцензійних умов – 4–9 позицій, наявні публікації

та методичне забезпечення ОК, які ведуть: Дробіна Л.М. (11), Попович Н.М. (16), Колісник Р.С. (22), Кройтор О.П. (10), Яковлева І.Д. (12), Мудра О.В. (18), Радзінняк Т.І. (7), електронні курси на освітній платформі MOODLE. Перспективами вдосконалення забезпечення реалізації ОП вважаємо підготовку наукових і методичних публікацій для студентів спеціальності 181 Харчові технології; стажування та здобуття неформальної/інформальної освіти відповідно до змісту і специфіки ОК, яку забезпечують.

Продемонструйте, що процедури конкурсного відбору викладачів є прозорими, недискримінаційними, дають можливість забезпечити потрібний рівень їхнього професіоналізму для успішної реалізації освітньої програми та послідовно застосовуються

Конкурсний відбір викладачів здійснюється згідно з Положенням про проведення конкурсу на заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників (далі НПП) <http://surl.li/iybgek>

На вакантні посади НПП обираються особи, які мають наукові ступені та/або вчені звання відповідно до профілю кафедри, а також фахові наукові та навчально-методичні доробки. Конкурсний відбір проводиться на засадах гласності, відкритості, об'єктивності, не упередженого відношення до кандидатів. Конкурс на заміщення вакантних посад оголошує ректор відповідним наказом. Оголошення про умови та терміни проведення конкурсу публікуються на офіційному сайті ЧНУ. Кандидатури претендентів обговорюються на засіданні кафедри за їх присутності. У ЧНУ створено постійно діючу комісію, яка здійснює аналіз наявності у претендентів відповідного рівня професіоналізму для успішної реалізації ОП. Рівень професійної активності НПП визначається відповідно до п. 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. Обрання на посади проводиться таємним голосуванням на засіданні Вченої ради Інституту, а після - таємним голосуванням Вченої ради ЧНУ. Всі викладачі, які забезпечують провадження ОП мають базову вищу освіту, наукові ступені та/або вчені звання, публікації, сертифікати про проходження тренінгів, стажувань, курсів підвищення кваліфікації тощо. Під час конкурсного добору приймаються до уваги результати анкетування студентів щодо професійно-моральних якостей викладачів ОП.

Опишіть, із посиланням на конкретні приклади, яким чином заклад вищої освіти залучає роботодавців, їх організації, професіоналів-практиків та експертів галузі до реалізації освітнього процесу

До реалізації освітнього процесу залучаються роботодавці, їх організації (<https://surl.li/cemdsc>). Згідно з угодами про співпрацю здобувачі ВО проходять практичну підготовку на підприємствах. Роботодавці беруть участь у нарадах із практик (ТОВ «Смачне М'ясне»: директор Роман Моїсєєв <https://surl.li/hjljxa>, ген. директор ТОВ «Дьолер Буковина» Розман В.В. <https://surl.li/ingoge>).

Відбулися гостьові лекції експертів в галузі: начальника відділу метрології ДП Буковинастандартметрологія Суворова І.К.; очільниці відділу контролю якості компанії Basara Coffee Н. Яцик; токсиколога, судмедексперта В. Саркісяна. Заняття з професіоналами-практиками: сенсорика - з президентом українського офісу SCA Гавриш К.; практичне заняття «Су-від» в закладі Red Hops Pub, технологія виготовлення яблучного концентрату ТОВ «Дьолер Буковина».

З метою залучення роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу та пошуку потенційних партнерів в університеті традиційно проводиться Ярмарок вакансій. Усі події відображені в новинах кафедри: <https://nnibhb.chnu.edu.ua/novyny/novyny-kafedry-khimii-ta-ekspertyzy-kharchovoi-produktsii/>.

Яким чином ЗВО сприяє професійному розвитку викладачів ОП? Наведіть конкретні приклади такого сприяння

Сприяння професійному розвитку викладачів ОП – складова системи забезпечення якості освітньої діяльності і регулюється Положенням (<https://www.chnu.edu.ua/media/vtspf2tp/polozhennia-pro-pidvyshchennia-kvalifikatsii-prp.pdf>), де унормовано обов'язкове підвищення кваліфікації у різних формах (участь у програмах академ.мобільності, наукове стажування, інформальна освіта/самоосвіта тощо). Регулярно викладачі факультету іноземних мов проводять курси підвищення рівня володіння іноземними мовами для співробітників ЗВО. Організовано сертифіковане навчання з використання системи дистанційного навчання Moodle. Всі викладачі ОП пройшли підвищення кваліфікації та стажування у провідних ЗВО України фахового спрямування: 2021р. – курси підвищення кваліфікації в Інституті післядипломної освіти НУХТ; 2022р. – тривале виробниче стажування на харчових підприємствах; курси підвищення кваліфікації для співробітників та здобувачів ВО від ДонауЛаб Україна. ЧНУ сприяє професійному розвитку викладачів через надання інформації про можливості стажування за кордоном; оформлення відряджень зі збереженням заробітної плати за основним місцем роботи. Доцент Сачко А.В. в рамках програми “Erasmus+ Mobility - Staff Training” проходила науково-педагогічне стажування (2024, Польща). Проф. Кобаса І.М, доц. Воробець М.М. пройшли стажування у Сучавському університеті Ștefan cel Mare. Посилання на сертифікати: <https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznannia-kvalifikatsii/>

Наведіть конкретні приклади заохочення розвитку викладацької майстерності

Підвищення мотивації працівників передбачено Концепцією розвитку ЧНУ <https://bit.ly/3Umjwdo>. Стимулювання розвитку викладацької майстерності в ЧНУ організовується шляхом матеріального та морального заохочення, форми і засоби якого регламентовані «Колективним договором ЧНУ»

(<https://www.chnu.edu.ua/universitytet/normativni-dokumenty/kolektyvnyi-dohovir/>) та «Статутом ЧНУ» (<https://www.chnu.edu.ua/media/udvkoskj/statut-chnu-2022.pdf>). Розміри грошових премій НПП визначаються на основі рейтингу (індивідуального/колективного кафедрального) показників їх професіоналізму за різними напрямками діяльності (Положення про рейтинг викладачів Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича <https://www.chnu.edu.ua/media/tzvjkhgu/polozhennia-pro-reitynh-vykkladachiv.pdf>). ЧНУ сприяє підвищенню викладацької майстерності шляхом моральних заохочень: оголошення подяк ректора ЧНУ,

нагородження грамотами різних рівнів, представлення до відомчих нагород державних органів управління освітою (<https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/vorobets-mariia-mykhailivna/>, <https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/sema-oksana-vasylivna/>).

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

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

Освітня діяльність з підготовки здобувачів забезпечується навчально-методичною та матеріально-технічною базами, які відповідають Ліцензійним вимогам провадження освітньої діяльності. Наявні лабораторії, оснащені сучасним технологічним обладнанням і приладами. Укладені угоди з ДонауЛаб та СЛЕД Держмитслужбою дозволяють використовувати їх обладнання для досягнення визначених ОП цілей та ПРН <https://chemistry.chnu.edu.ua/materialno-tekhnichna-baza-kafedry/>.

Наукова бібліотека ЧНУ володіє фондом майже з 3 млн. екз. друкованих і електронних видань, надається вільний доступ до JSTOR Archive Journals, повних текстів видань Springer, колекцій EBSCO <http://www.library.chnu.edu.ua/index.php?page=ua>, до сертифікованого онлайн-сервісу з виявлення подібності Turnitin, баз Scopus, WoS, репозитарію Cambridge University Press, повнотекстових баз даних ScienceDirect, Springer Nature. З огляду на специфіку ОП на кафедрі створено професійну бібліотеку <https://surl.li/clccuz>, яка доступна в репозитарії <https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/17>, використовується система дистанційного навчання Moodle. Здобувачі ОП мають можливість працювати в комп'ютерних класах під час підготовки індивідуальних завдань, курсових і кваліфікаційних робіт. Наявна система доступу до інтернет-мережі по WiFi + Euduroam. Постійно підтримується зв'язок зі здобувачами ВО (опитування, анкетування, бесіди) щодо їх задоволеності навчально-методичним та матеріально-технічним забезпеченням ОК.

Продемонструйте, яким чином заклад вищої освіти забезпечує доступ викладачів і здобувачів вищої освіти до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, потрібних для навчання, викладацької та/або наукової діяльності в межах освітньої програми, відповідно до законодавства

Освітнє середовище в Університеті формується згідно Положення <http://surl.li/mwascw>. Здобувачі ВО та НПП мають право на: безпечні і нешкідливі умови навчання, праці та побуту; трудову діяльність у позанавчальний час; безоплатне користування бібліотеками, інформаційними фондами, навчальною, науковою та спортивною базами Університету; користування виробничою, культурно-освітньою, побутовою, оздоровчою базами закладу ВО у порядку, передбаченому Статутом Університету; забезпечення гуртожитком на термін навчання у порядку, встановленому законодавством; участь в обговоренні та вирішенні питань удосконалення навчального процесу, науково-дослідної роботи, організації дозвілля, побуту, оздоровлення. У ЧНУ є Центр забезпечення якості вищої освіти, соціологічна лабораторія, соц.-психологічний центр, які постійно проводять опитування. Куратори вивчають потреби студентів і враховують їх при організації громадсько-виховної роботи. Взаємовідносини між викладачами та здобувачами ВО будуються на основі взаємоповаги. Гарантом захисту прав студентів є студентське самоврядування: студпарламент, студрада та студ. профбюро (<https://nnibhb.chnu.edu.ua/studentu/studentske-samovriaduvannia/>). Згідно Статуту представники студентів входять до складу вчених рад Інституту та Університету. Регулярно відбуваються зустрічі директора/ректора зі студентським активом.

Опишіть, яким чином освітнє середовище надає можливість задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою, та є безпечним для їх життя, фізичного та ментального здоров'я

Рівень безпечності освітнього середовища для життя і здоров'я здобувачів ВО регламентує Статут Університету. ЗВО створює безпечні та нешкідливі умови навчання, праці та побуту, фізичного та ментального здоров'я здобувачів ОП <http://surl.li/wxzqdb>. У приміщеннях підтримуються необхідні нормативні вимоги щодо площ, освітлення, температурного режиму; наявні плани евакуації, вогнегасники, аптечки, запасні виходи, облаштовані укриття. Оприлюднено алгоритм дій під час надзвичайних ситуацій <http://surl.li/nlneix>. Студенти та викладачі періодично проходять інструктажі з правил техніки безпеки та цивільної оборони. З метою надання медичних послуг в ЧНУ на базі студмістечка є медпункт. За станом приміщень у ЧНУ постійно здійснюється технічний нагляд та, за потреби, проводяться ремонти, цілодобово працює охорона. Для забезпечення психічного здоров'я учасників освітнього процесу функціонує соціально-психологічний центр <http://surl.li/yltzzj>. У рамках реалізації проєкту USAID Україна «Розбудова стійкої системи громадського здоров'я» створений простір психосоціальної підтримки «Дбаю про себе» <http://surl.li/mfusha>, проводяться тренінги <http://surl.li/bjnxzg>. Затверджений Порядок реагування на випадки булінгу (цькування) <http://surl.li/sjsxug>. В умовах воєнного стану ЗВО забезпечує безпечність освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів ВО (наказ ректора №220 від 05.08.2022 р.).

Опишіть, яким чином заклад вищої освіти забезпечує освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку, підтримку фізичного та ментального здоров'я здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньою програмою.

Університет забезпечує освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку здобувачів вищої освіти на рівні різних структурних підрозділів. Освітня підтримка здійснюється згідно Положення про

організацію освітнього процесу <https://bit.ly/3XA2xVz>, Положення про порядок реалізації студентами права на вибір ОК <http://surl.li/iunfel>, Положення про проведення практики здобувачів ВО <http://surl.li/cdrmxg> і забезпечується шляхом консультування студентів з питань навчання, практик, написання наукових робіт, участі в олімпіадах, наукових конференціях, програмах мобільності тощо. Організаційна підтримка забезпечується отриманням необхідної інформації та зворотного зв'язку через інститут кураторства (<http://surl.li/cknqst>), органи студентського самоврядування (<https://nnibhb.chnu.edu.ua/>); різні напрями діяльності кафедри/інституту/університету для професійно-особистісного розвитку здобувачів. Інформаційна підтримка – через оприлюднення інформації на офіційних сайтах ЗВО <https://www.chnu.edu.ua/>, <https://nnibhb.chnu.edu.ua/>, <https://chemistry.chnu.edu.ua/> (нормативно-правова база; графік/розклад освітнього процесу, підсумкового контролю/атестації; рейтинги студентів; новини); розповсюдження інформації через соцмережі, представників студпарламенту/профспілки; оформлення інформаційних стендів різного змісту тощо.

Консультативна підтримка здійснюється кураторами, викладачами, завідувачем кафедри, гарантом ОП (<http://surl.li/hazrxx>), представниками інших підрозділів ЧНУ (<http://surl.li/yanadj/>), студентським самоврядуванням, радою студкураторів. Систематично проводиться роз'яснювальна робота щодо працевлаштування, організовуються «Дні кар'єри ЄС» <http://surl.li/rkwcil>, «Ярмарки вакансій» (<http://surl.li/garwqk>), заходи/конкурси бізнес-ідей і стартапів Бізнесінкубатора "Innovationchallenge" (<http://surl.li/kqarxg>). Проводяться зустрічі з представниками СБУ та кіберполіцією (<http://surl.li/gwvrtz>). Соціально-психологічна підтримка здійснюється фахівцями центру <http://surl.li/vzodbl>. Особливу соціальну підтримку отримують напівсироти, сироти та діти, позбавлені батьківського піклування, малозабезпечені, внутрішньо-переміщені особи, здобувачі, що мають дітей; які проживають у гірських районах, інваліди I-III груп, студенти-діти осіб, визнаних постраждалими учасниками або загинули під час Революції Гідності, АТО чи бойових дій (<https://surl.li/asdkum>). Сироти отримують грошову допомогу на харчування, придбання навчальної літератури, одяг тощо. Здобувачі ВО, які мають дітей, отримують подарунки від профспілки Університету на день Святого Миколая. Для внутрішньо-переміщених осіб організовуються видачі продуктових наборів. Студенти-сироти звільняються від оплати за проживання в гуртожитку, їм виплачується щорічна матеріальна допомога. Студенти-пільговики державної форми навчання отримують соціальну стипендію. За даною ОП навчаються 11 студентів-пільговиків.

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 Університет зобов'язаний створювати необхідні умови для здобуття ВО особам з особливими освітніми потребами. Згідно Положення про освітній процес (<http://surl.li/blkmxj>) особи з особливими освітніми потребами мають право на безоплатне забезпечення інформацією для навчання у доступних форматах з використанням технологій, які враховують обмеження життєдіяльності, зумовлені станом здоров'я; на спеціальний навчально-реабілітаційний супровід та вільний доступ до інфраструктури закладу вищої освіти відповідно до медико-соціальних показань за наявності обмежень життєдіяльності, зумовлених станом здоров'я. Для таких осіб у Правилах прийому до ЧНУ у 2024 р. (<http://surl.li/jjogxz>) прописані спеціальні умови участі у конкурсному відборі на здобуття ВО, зокрема такі особи підлягають переведенню на вакантні місця державного замовлення. Університет постійно поліпшує інфраструктуру для полегшення їх доступу до навчальних приміщень і лабораторій. Для здобувачів з особливими потребами облаштовано окремий вхід у навчальний корпус Інституту. Особи з особливими освітніми потребами можуть скористатися системою Moodle, яка орієнтована на організацію дистанційного навчання та забезпечення інтерактивної взаємодії між учасниками освітнього процесу.

Продемонструйте наявність унормованих антикорупційних політик, процедур реагування на випадки цькування, дискримінації, сексуального домагання, інших конфліктних ситуацій, які є доступними для всіх учасників освітнього процесу та яких послідовно дотримуються під час реалізації освітньої програми

У Статуті ЧНУ відповідно до ст. 28-36 Закону України "Про запобігання корупції" та ст. 172-7 Кодексу України про адміністративні правопорушення задекларовано права учасників освітнього процесу на захист від будь-яких форм експлуатації, фізичного й психічного насильства, на оскарження дій органів управління ЗВО та їх посадових осіб, педагогічних і науково-педагогічних працівників. Обов'язки науково-педагогічних, педагогічних і наукових працівників: дотримувати норм педагогічної етики, моралі, законів, інших нормативно-правових актів; поважати гідність осіб, які навчаються в Університеті. Це сприяє запобіганню конфліктних ситуацій, зокрема, пов'язаних з дискримінацією, сексуальними домаганнями, корупцією. Процедури їх вирішення регламентуються Положенням про засади безконфліктних комунікацій та врегулювання спорів учасників освітнього процесу у ЧНУ (<https://bit.ly/47nuzqU>) та низкою документів <https://www.chnu.edu.ua/university/vazhlyvo/zapobihannia-koruptsii/>. В Університеті проводиться систематичний моніторинг можливих корупційних проявів шляхом регулярного опитування здобувачів ВО (анкета «Викладач очима студента»), результати яких узагальнюються та оприлюднюються на сайті Університету після кожної сесії <http://surl.li/wkbvgw>. Регулюванням конфліктних ситуацій, які виникають у гуртожитку в Інституті займається комісія з соціальних питань, до складу якої входять голова (заступник директора з виховної роботи); представники студентського самоврядування (голова студпарламенту Інституту, голова студради та голова профбюро або їх заступники); завідувач гуртожитку. Студенти, які порушили правила проживання та ті, щодо яких було вчинене порушення запрошуються на засідання комісії. Повноваження комісії прописані у Правилах внутрішнього розпорядку в гуртожитках <http://surl.li/ogscuo>. Усі конфліктні ситуації вирішуються на рівні кафедри, у разі необхідності – адміністрації Інституту. У випадку не врегулювання конфліктної ситуації в межах Інституту, справа передається в комісію з питань етики ЧНУ. В Університеті функціонує гаряча лінія з питань запобігання та протидії корупції. Соціально-психологічний центр ЧНУ здійснює профілактичну роботу щодо запобігання та вирішення конфліктів і

на безоплатній основі (за потреби) надає психологічну допомогу учасникам освітнього процесу (<https://www.chnu.edu.ua/kultura/humanitarna-diialnist/sotsialno-psykholohichniy-tsentr/>). В Інституті діє «Скринька зауважень та пропозицій» (<https://nnibhb.chnu.edu.ua/studentu/studentske-samovriaduvannia/skrinka-zauvazhen-ta-propozytsii/>), на сайті кафедри є анонімна гугл-форма, в якій студенти можуть висловитися стосовно порушення їх прав та конфліктних ситуацій <http://surl.li/rsheuc>. За час діяльності заявленої ОП не було 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 на своєму вебсайті

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

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

Перегляд ОП в ЧНУ здійснюється щорічно відповідно до «Положення про розроблення та реалізацію освітніх програм Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» (<https://www.chnu.edu.ua/media/zhsdtojf/polozhennia-pro-rozroblennia-ta-realizatsiiu-osvitnikh-prohram-chnu.pdf>): вносяться зміни, пов'язані з урахуванням Стратегії розвитку ЧНУ; змінами/затвердженням Стандартів вищої освіти; пропозиціями членів проєктної групи, здобувачів вищої освіти; рекомендаціями/рецензіями стейкхолдерів, представників академічної спільноти ЗВО й ін. На основі громадського обговорення ОП, опитувань здобувачів ВО щодо її якості, результатів внутрішнього моніторингу, опитування здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти щодо якості змісту та шляхів реалізації ОП, проєктна група розглядає пропозиції, готує обґрунтоване подання на засідання кафедри про зміни до ОП. Ухвала кафедри подається на розгляд вченої ради Інституту, після чого ці зміни аналізуються на рівні навчально-методичної комісії ЧНУ та за її поданням затверджуються Вченою радою ЧНУ і наказом ректора. Зміни до вибірових компонент затверджуються на рівні вченої ради Інституту. Моніторинг ОП в Університеті здійснюється в наступному порядку: Центр ЗЯВО в ЧНУ (<https://www.chnu.edu.ua/navchannia/posluhy-dlia-zdobuttia-osvity/zabezpechennia-iakosti-vyshchoi-osvity/>); науково-методична рада Університету; методична рада Інституту; методична комісія кафедри та члени проєктної групи. Оновлена ОП оприлюднюється на сайтах ЧНУ (<http://surl.li/crkybr>), Інституту (<http://surl.li/usegiq>) та кафедри (<http://surl.li/iyhtow>). Перегляд ОП відбувався систематично протягом періоду її функціонування. За результатами останнього перегляду ОП з урахуванням рекомендацій та пропозицій стейкхолдерів, представників академічної спільноти, здобувачів вищої освіти внесено зміни, подані в таблиці <http://surl.li/ldqrtr>. Протокол Вченої ради №8 від 27 травня 2024 р. <http://surl.li/ozsvsa> С.48, введена в дію Наказом №184 від 29.05.2024 р.).

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

Здобувачі вищої освіти можуть брати участь у регулярному перегляді ОП, під час якого обговорювати удосконалення її якості, внесення змін тощо. Вони можуть реалізувати це право під час анкетувань (<http://surl.li/fexuao>), зустрічей з гарантом <https://nnibhb.chnu.edu.ua/novyny/novyny-kafedry-khimii-ta-ekspertyzy-kharchovoi-produktsii/zustrich-z-harantom-osvitnoi-prohramy/>, кураторами академічних груп, викладачами групи забезпечення; на платформі Moodle - залишити відгук, пропозиції щодо вдосконалення конкретної ОК. Центр забезпечення якості освіти ЧНУ проводить щорічні опитування здобувачів щодо якості ОП, на основі яких надає ґрунтовний аналіз із зазначенням переваг та потенційних проблем. Студентський колектив представлений у керівних органах Інституту та Університету, зокрема Вченій раді, яка розглядає і затверджує ОП. Як приклад, за пропозицією здобувачів ВО заявленої ОП вилучена хіміко-аналітична практика, розширений перелік вибірових дисциплін (введено ОК «Технології молекулярної кухні»), введена до складу проєктної групи студентка ІІІ курсу Заболотня М. (https://chemistry.chnu.edu.ua/media/p1r00545/zminy_do_op.jpg).

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

Згідно «Положення про органи студентського самоврядування Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» (<http://surl.li/aquzes>) представники органів студентського самоврядування Інституту беруть

участь в обговоренні та вирішенні питань удосконалення ОП, науково-дослідної роботи студентів тощо. Представники студентського самоврядування входять до складу вчених рад Інституту та Університету й мають можливість донести до членів ради побажання щодо поліпшення якості ОП, а також безпосередньо брати участь в обговоренні та прийнятті відповідних рішень. Регулярно представники студентського активу запрошуються на засідання кафедри, які вносять пропозиції щодо змісту та якості ОП (коригується перелік вибіркових дисциплін, змінюється кредитний вимір лекційних, практичних і лабораторних годин тощо) (<http://surl.li/zabwdi>). За словами опитаних студентів студентське самоврядування виступає ініціатором багатьох заходів, зокрема це стосується і перегляду освітніх програм, змісту освітніх компонентів (<http://surl.li/fexuao>).

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

Роботодавці відповідно до Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в ЧНУ (<http://surl.li/szayoo>) залучаються до перегляду та вдосконалення ОП через круглі столи, семінари, вебінари, зустрічі зі стейкхолдерами <http://surl.li/ovdkbs>, <http://surl.li/pusvbc>; рецензування ОП <http://surl.li/mdjkzh>; <http://surl.li/jighkn>; керівництва практиками. У ЧНУ налагоджено співпрацю із роботодавцями, діяльність яких пов'язана з харчовими технологіями та відповідає потребам заявленої ОП <https://surl.li/dwcbzr>. Налагоджено систематичне отримання зворотного зв'язку від роботодавців шляхом проведення опитувань <http://surl.li/bthiet> та очних зустрічей.

На основі аналізу результатів анкетування стейкхолдерів планується переведення ОК "Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості" з вибіркових у нормативні. В результаті співпраці з виробниками кави ГО "Українська асоціація спешелті кави" здобувачі проходять практику на різних підприємствах кавової галузі. В ЧНУ функціонують Центр кар'єри і працевлаштування (майстер-класи, ярмарки, наукові пікніки) <https://www.chnu.edu.ua/novyny/aktualni-novyny/vidbuvsia-11-yi-yarmarok-vakansii-chnu/>, Рада стейкхолдерів <https://www.chnu.edu.ua/universytet/pry-universyteti/rada-steikholderiv/>, Центр співпраці з підприємствами <https://www.chnu.edu.ua/universytet/zahalni-vidomosti/strukturni-pidrozdzily/tsentr-spivpratsi-z-pidpriemstvamy-biznes-inkubator-innovation-challenge/>.

Опишіть практику збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників ОП (зазначте в разі проходження акредитації вперше)

Збирання, аналіз і врахування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників ОП здійснюється гарантом ОП, зав.кафедрою, Асоціацією випускників ЧНУ, відповідальною особою за зв'язки з випускниками (Сема О.В.). Основні канали комунікації: Viber групи, Telegram та Месенджер; Асоціації випускників ЧНУ (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/pry-universyteti/asotsiatsiia-vypusknikyiv/>), сторінки у соцмережах (<https://www.facebook.com/Kharchovi.tekhnologiyi.v.CHNU>, https://www.instagram.com/kharchovi_tekhnologiyi/), веб-сторінка на сайті кафедри «Наші випускники» <https://chemistry.chnu.edu.ua/nashi-vypuskniky/> висвітлення інформація про працевлаштування випускників та їх кар'єрне зростання. Перший випуск за заявленою ОП відбудеться у червні 2025 року.

Продемонструйте, що система забезпечення якості закладу вищої освіти забезпечує вчасне реагування на результати моніторингу освітньої програми та/або освітньої діяльності з реалізації освітньої програми, зокрема здійсненого через опитування заінтересованих сторін

В ЧНУ впроваджено систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти, що є невід'ємною складовою проведення моніторингу якості освітньої діяльності. Відповідальний за реалізацію - Центр забезпечення якості вищої освіти в ЧНУ <http://surl.li/lzqqmm>, при якому функціонує Соціологічна лабораторія. Порядок організації, проведення, аналізу та використання результатів різних видів моніторингу щодо якості освітнього процесу регламентує Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти <https://www.chnu.edu.ua/media/032exesg/polozhennia-szyavo.pdf> та Положення про порядок проведення внутрішнього моніторингу якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича <http://surl.li/rdwxla>. Процедура моніторингу ОП забезпечується Положенням про розроблення та реалізацію освітніх програм ЧНУ <http://surl.li/zxtpud>, <https://bit.ly/3XA2xVz>, С.15). На основі щорічного моніторингу Центра ЗЯВО на методичній раді ЧНУ висловлено побажання щодо зустрічей здобувачів ВО з гарантом ОП. Керівництво кафедри відреагувало на цей факт організацією скриньки довіри для студентів, обговоренням отриманих результатів на засіданні кафедри, а потім на зустрічах здобувачів ВО з гарантом ОП (<https://nnibhb.chnu.edu.ua/novyny/novyny-kafedry-khimii-ta-ekspertyzy-kharchovoi-produktsii/zustrich-z-harantom-osvitnoi-prohramy/> та <https://nnibhb.chnu.edu.ua/novyny/novyny-kafedry-khimii-ta-ekspertyzy-kharchovoi-produktsii/obhovorennia-pytan-zi-skrynky-doviry/>).

У ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості виявлені та скориговані недоліки ОП: уточнені матриці відповідностей ОП, рецензії-відгуки представників академічної спільноти та зовнішніх стейкхолдерів розміщено на новому сайті кафедри (<https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/bakalavrskaya-op-yakist-ta-bezpeka-kharchovoi-produktsii-181-kharchovi-tekhnohii/>), оприлюднено інформацію про виробничі практики за ОП (бази, РІП, силабуси тощо) (<https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/praktychna-pidhotovka/osvitnia-prohrama-yakist-ta-bezpeka-kharchovoi-produktsii/>); на сайті розміщено силабуси та робочі програми всіх ОК (<https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/bakalavrskaya-op-yakist-ta-bezpeka-kharchovoi-produktsii-181-kharchovi-tekhnohii/>); додано методичні супроводи навчальних дисциплін ОП на платформі Moodle (<http://moodle.chnu.edu.ua>), що дозволяє забезпечити неперервність освітнього процесу.

Продемонструйте, що результати зовнішнього забезпечення якості вищої освіти беруться до уваги

під час удосконалення ОП. Яким чином зауваження та рекомендації з останньої акредитації та акредитацій інших ОП були враховані під час удосконалення цієї ОП?

В Університеті розроблено процедури реагування на зауваження і пропозиції, які виникають в результаті роботи акредитаційних комісій з ОП різних спеціальностей. Висновки цих комісій розглядають і аналізують на засіданнях Вчених і методичних рад університету і його підрозділів. Приймаються відповідні заходи щодо їх усунення. Під час удосконалення заявленої ОП враховано зауваження та рекомендації експертної групи та ГЕР акредитації попередньої ОП «Технологічна експертиза, безпека харчової продукції та модернізація технологічних процесів». Зокрема: удосконалено вибірккову частину відповідно до діючого «Положення про порядок реалізації студентами ЧНУ ім. Ю. Федьковича права на вибір навчальних дисциплін»; сформовано загально кафедральний каталог вибіркових освітніх компонентів, з якого вилучено ті, які дублювали одна одну і несли безальтернативний характер; враховуючи зауваження ЕГ та ГЕР щодо відсутності серед НПП кафедри на момент останньої акредитації осіб з базовою вищою освітою за ступенями «бакалавр», «магістр», науковими ступенями за спеціальністю 181 Харчові технології, викладачі заявленої ОП здобули вищу освіту за ОКР Магістр за спеціальністю 181 Харчові технології у Державному біотехнологічному університеті (м. Харків, 2022 р.). Всі викладачі кафедри пройшли довготермінове стажування (більше 6 міс.) на підприємствах харчової промисловості. З метою удосконалення даної ОП враховувалися зауваження, зроблені під час акредитацій інших ОП, зокрема ОП «Біологія», «Хімія» тощо.

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

Учасники академічної спільноти ЧНУ залучені до розробки, погоджень, затвердження, оновлення та реалізації ОП на всьому етапі її функціонування. Політика ЧНУ щодо забезпечення якості освітньої діяльності формується згідно Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в Чернівецькому національному університеті імені Юрія Федьковича (<https://www.chnu.edu.ua/media/032exesg/polozhennia-szyavo.pdf>). Усі зацікавлені сторони академічної спільноти можуть бути залучені до розроблення ОП, її обговорення, підготовки необхідного навчально-методичного забезпечення, реалізації освітнього процесу на засадах академічної доброчесності та мають право на висловлення власних думок і пропозицій щодо її удосконалення (громадські обговорення змін до ОП, моніторинг ОП, рецензування ОП (https://chemistry.chnu.edu.ua/media/v3inqto5/retsenziia_simakhina.pdf, <https://chemistry.chnu.edu.ua/media/uionco3f/retsenziia-yancheva.pdf>), засідання проєктної групи, засідання кафедри, методичної комісії кафедри, методради Інституту, вченої ради Інституту, методичної ради ЧНУ, Вченої ради ЧНУ). Кафедра заявленої ОП плідно співпрацює з представниками академічної спільноти (<http://surl.li/nosqha>) провідних ЗВО України (<http://surl.li/qzvzxm>) та іноземних партнерів (<http://surl.li/ggaytx>), що дає можливість проходити міжнародні стажування (<http://surl.li/zjquho>).

Продемонструйте, що в академічній спільноті закладу вищої освіти формується культура якості освіти

Політика забезпечення якості освіти інтегрована в систему стратегічного управління закладом вищої освіти. Культура якості освіти в академічній спільноті закладу формується згідно Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в ЧНУ (<https://www.chnu.edu.ua/media/032exesg/polozhennia-szyavo.pdf>) та регулюється різними структурними підрозділами, кожен з яких виконує певні функції: на рівні кафедри (гарант, члени проєктної групи, завідувач, методична комісія кафедри) розробляють ОП, здійснюють її реалізацію, проводять поточний моніторинг якості її змісту та удосконалюють через взаємодію із стейкхолдерами (здобувачами, роботодавцями, фахівцями галузі, випускниками та ін.); на рівні Інституту здійснюється моніторинг і контроль якості змісту ОП та освітнього процесу з її реалізації; на рівні ЧНУ: підрозділи ЧНУ, які відповідають за забезпечення якості освіти, розробки, апробації відповідних загальноуніверситетських рішень (навчальний відділ, Центр забезпечення якості вищої освіти в ЧНУ імені Юрія Федьковича, науково-методична рада) організовують періодичні (комплексні/тематичні) моніторингові дослідження якості освітнього процесу та освітньої діяльності його учасників; наглядова Рада, Ректор, Вчена рада університету приймає рішення на рівні університету щодо стратегії і політик забезпечення якості, затвердження нормативних актів, програм дій та заходів, затвердження та закриття ОП.

9. Прозорість і публічність

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

Права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу регулюються такими нормативними документами: Статут Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича (<https://www.chnu.edu.ua/media/udvkoskj/statut-chnu-2022.pdf>); Колективний договір Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича на 2022-2025 рік (<https://www.chnu.edu.ua/universitytet/normativnyi-dokumenty/kolektyvnyi-dohovir/>); Правила внутрішнього трудового розпорядку Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича (<https://www.chnu.edu.ua/universitytet/normativnyi-dokumenty/pravyla-vnutrishnoho-trudovoho-rozporiadku/>); Стратегічний план розвитку Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича на 2025-2029 роки (<https://www.chnu.edu.ua/universitytet/normativnyi-dokumenty/stratichnyi-plan-rozvytku-chernivetsko-ho-natsionalnoho-universitytetu-imeni-yurii-fedkovycha-2025-2029-rr/>); Концепція розвитку Чернівецького

національного університету імені Юрія Федьковича на 2023-2026 роки (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/kontseptsiia-rozvytku-na-2023-2026-roky/>). Вони знаходяться у вільному доступі на офіційному сайті ЧНУ в рубриці Нормативні документи (<https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/>).

Наведіть посилання на вебсторінку, яка містить інформацію про оприлюднення ЗВО відповідного проєкту освітньої програми для отримання зауважень та пропозицій заінтересованих сторін (стейкхолдерів).

<https://nnibhb.chnu.edu.ua/podii/obhovorennia-proiektu-op-yakist-ta-bezpeka-kharchovoyi-produktsiyi/>

Наведіть посилання на оприлюднену у відкритому доступі на своєму вебсайті інформацію про освітню програму (освітню програму у повному обсязі, навчальні плани, робочі програми навчальних дисциплін, можливості формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти) в обсязі, достатньому для інформування відповідних заінтересованих сторін та суспільства

<https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/bakalavrska-op-yakist-ta-bezpeka-kharchovoi-produktsii-181-kharchovi-tehnolohii/>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони

Заявлена ОП орієнтована на актуальні проблеми, враховує регіональний контекст, постійно вдосконалюється, забезпечує формування індивідуальної освітньої траєкторії навчання, студентоцентризований підхід. Практична спрямованість ОП забезпечується значним обсягом лабораторних і практичних занять, виконанням наукових досліджень з використанням обладнання лабораторії ДонауЛаб Україна та спеціалізованої лабораторії з питань експертизи і досліджень Держмитслужби; значною кількістю баз практик на підприємствах харчової промисловості в м. Чернівці та області.

Базовим підрозділом реалізації ОП є кафедра хімії та експертизи харчової продукції, яка пройшла державну атестацію ЗВО (рівень Б) в частині провадження наукової діяльності за напрямом «Математичні науки та природничі науки» (наказ МОНУ № 372 від 25.03.2021).

Реалізація заявленої ОП забезпечується комплексом сучасного лабораторного обладнання, яке покриває всі потреби навчального процесу й сприяє досягненню мети та ПРН ОП.

На кафедрі є необхідний аудиторний фонд, оснащений сучасними ТЗН, доступ до мережі Інтернет та до всесвітньої академічної бездротової мережі Eduroam, функціонує платформа Електронного навчання Moodle ЧНУ (<https://moodle.chnu.edu.ua/>); є вільний доступ до наукових і періодичних видань.

У підготовці здобувачів задіяні ще 10 кафедр ЧНУ, що забезпечує високий рівень підготовки та особистісного розвитку здобувачів. Всі викладачі групи забезпечення і ОП мають науковий ступінь, переважна більшість - вчене звання; науковий та навчально-методичний доробок: монографії, навчальні посібники, публікації у фахових і наукометричних виданнях; беруть участь у наукових проєктах і грантах; вдосконалюють свою фахову та педагогічну майстерність через підвищення кваліфікації на підприємствах харчової промисловості регіону, в провідних ЗВО України та ЄС.

Активна участь здобувачів ВО у науковій діяльності засвідчена презентаціями їхніх доробків на наукових конференціях, відображена в наукових публікаціях. На кафедрі функціонує науковий гурток. Налагоджена багатовекторна діяльність студентського самоврядування. Діє система студентських кураторів.

Доступна національна та міжнародна академічна мобільність для всіх учасників освітнього процесу.

Вся інформація про ОП та всі нормативні документи ЧНУ є у вільному доступі. Висвітлення діяльності кафедри, досягнень студентів, викладачів на офіційному сайті кафедри (<https://chemistry.chnu.edu.ua/>) та у соцмережах (Facebook <https://www.facebook.com/Kharchovi.tehnologiyi.v.CHNU>, Instagram https://www.instagram.com/kharchovi_tekhnologiyi/, Tiktok https://www.tiktok.com/search?q=kharchovi%20_tekhnologiyi&t=1734612873541).

Слабкі сторони: потреба у розширенні участі викладачів і здобувачів вищої освіти у міжнародних наукових проєктах; низький рівень залучення іноземних фахівців у рамках міжнародних програм обмінів до практичної підготовки студентів; недостатній рівень залучення фахівців-практиків за сумісництвом до процесу викладання.

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

Перспективи розвитку ОП «Якість та безпека харчової продукції» у найближчі три роки спрямовані на подальше поліпшення конкурентоспроможності випускників на вітчизняному та міжнародному ринках праці. Для реалізації цих перспектив планується: залучення роботодавців-практиків до викладання фахових навчальних дисциплін; збільшення частки науково-педагогічного персоналу, здатного викладати іноземною мовою. Це дозволить запровадити викладання дисциплін англійською мовою для набуття здобувачами вищої освіти компетентностей, пов'язаних з інтеграцією у міжнародний науковий і освітній простір, а також створить привабливе освітнє

середовище для іноземних студентів; активізувати академічну мобільність учасників освітнього процесу та участь в міжнародних студентських конкурсах та олімпіадах; посилити співпрацю з іноземними партнерами з метою запровадження програми подвійних дипломів, зокрема із закордонними університетами, з якими ЧНУ ім. Ю.Федьковича має укладені угоди про партнерство; інтенсифікувати практику залучення вітчизняних та закордонних науковців і фахівців-практиків до проведення гостьових лекцій; поглибити співпрацю з профільними державними та приватними установами для залучення здобувачів ВО до проходження практик, з метою розширення можливостей працевлаштування випускників; посилити роботу по залученню роботодавців до освітнього процесу на ОП; продовжити наповнення бази даних випускників ОП, забезпечити підтримку зв'язку з ними для відслідковування їх кар'єрного шляху та активізації профорієнтаційної роботи; постійно оновлювати науково-дослідну та матеріально-технічну бази кафедри за рахунок додаткового фінансування (бізнес, гранти, тощо).

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: БЛОСКУРСЬКИЙ РУСЛАН РОМАНОВИЧ

Дата: 27.02.2025 р.

Таблиця 1. Інформація про освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид освітнього 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	
Процеси і апарати харчових виробництв ППО14	навчальна дисципліна	ППО14.pdf	OMowcgxogOUTYbl8CVyVYu6SXhoQrtM3LuNERbsXGv8=	Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізована лабораторія кафедри хімії та експертизи харчової продукції, в якій наявні установки для проведення гідромеханічних, теплообмінних, масообмінних (перегонка, екстракція, центрифугування) процесів з використанням як ручного, так і автоматичного керування. Контрольні показники ефективності проведення процесу проводять з використанням ультратермостатів, потенціостату ПИ-50-1, спектрофотометрів СФ-26 та СФ-46, фотоелектричних концентраційних колориметрів КФК 2, КФК 2МП, КФК 3; інтерферометра ЛІР 2-УХЛ4, ротарійних віскозиметрів Реотест 2 з автоматичною реєстрацією результатів вимірів, рефрактометрів, лабораторного посуду.
Харчові технології ППО15	навчальна дисципліна	ППО15.pdf	Q932sb1f+SbiVEJFb7oMjyO1+uFCOp8NM Y9gxencgp0=	Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізовані лабораторії кафедри хімії та експертизи харчової продукції: люміноскоп Еней, іонселективні електроди ЭЛИС-121NO3-, рН-метри рН-150МИ, термостати, центрифуга лабораторна універсальна (молочна), сушильна шафа ЧОЛ-58/350, мілкотестер Master Eco, колориметри фотоелектричні концентраційні КФК-2, циліндричний ніж УОП, “ФЕРМЕР” – малогабаритний переносний прилад, призначений для експрес-визначення вологості зернових і олійних культур, кухонний комбайн BOSCH MUZ4FW3, делво-тести, сушильна шафа ЧОЛ-58/350, автоклав «А16», кондуктометри/солеміри тестер SX650U, ваги Axis A-500 м/ДМ, ваги Axis A-250 м/ДМ, баня водяна лабораторна ВБ-20, кавомолка, піч електрична HAUSMARK, лабораторний

				посуд, хімічні реактиви. Лабораторне обладнання компанії «ДонауЛаб Україна»: густиномір DMA, вологомір Precisa XM60, рефрактометр Abbemat, ротарійний віскозиметр Visco QC 300, капілярний віскозиметр Lovis, лазерний дифрактометр PSA 1190.
Науково-дослідна робота студентів ППО16	навчальна дисципліна	ППО16.pdf	7t6xRf73oTT4nQ1woBMCW7ILPo7H9bYJWE7QN7C5AeA=	Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізовані лабораторії ННІБХБ, спеціалізовані лабораторії кафедри хімії та експертизи харчової продукції: рефрактометр ручний МА-871 (0-85 Brix), рефрактометр ІРФ-454, мікроскопи бінокулярні, набір ареометрів, плитки електричні «Термія», витяжна шафа, муфельна піч ПМ-8, аквадистиллятор, вага ТВЕ-0,15-0,001, дозатори піпеточні одно- і багатоканальні «Лайт», 10 мл, центрифуга лабораторна універсальна, вага ТВЕ-0,15-0,001, вага ТВЕ-021-0,001, вага Axis AD-200R, сушильна шафа СНОЛ-58/350, колбонагрівач ЛНГ-500 та ЛНГ-250, мілкотестер MasterEco, люміноскоп Еней, кухонний комбайн BOSCH MUZ4FW3, дельвотести, лабораторний посуд, хімічні реактиви. Лабораторне обладнання компанії «ДонауЛаб Україна»: густиномір DMA, вологомір Precisa XM60, рефрактометр Abbemat, капілярний віскозиметр Lovis, лазерний дифрактометр PSA.
Економіка і управління харчових виробництв ППО17	навчальна дисципліна	ППО17.pdf	XWIOGmaeFl3k9GTtF1l+DQpwDIRutnT6/MtRMbraqk8=	Аудиторії ННІБХБ; мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle.
Сучасні системи менеджменту якості харчових продуктів ППО18	навчальна дисципліна	ППО18.pdf	jDcINNREJGibqwenD8M6RjHEmVtAYrWpezo4s103970=	Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Mitsubishi ES200U, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізовані лабораторії кафедри хімії та експертизи харчової продукції: машини обчислювальні електронні, персональні “Delfics Intel Core G631, комп’ютер Intel Celeron CPU, системний блок Expert PC Basic, ліцензійне програмне забезпечення: Windows 7, Microsoft Office, для створення тестових завдань (Google форми, Assistant, Mytest).

Філософія ЗПО7	навчальна дисципліна	ЗПО7.pdf	BjPGAbsWnGPwFQwX8ozTjnoSyRBrGjvJhsRIoERCX1Q=	Аудиторії ННІБХБ; мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle.
Моніторинг виробничих процесів ППО19	навчальна дисципліна	ППО19.pdf	riuN6+GTm8P2rwgDJYKZ4Cu3lO/zItis2r1wCkCq7P4=	Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізована лабораторія на кафедрі хімії та експертизи харчової продукції, обладнана для контролю параметрів проведення технологічних процесів, вага аналітична ВЛР-200Г, вага ТВЕ-0,21-0,001, вага Axis AD-200R, муфельна піч СНОЛ, сушильна шафа СНОЛ-58/350, спектрофотометри СФ-26 та СФ-46, фотоелектричні концентраційні колориметри КФК 2, КФК 2МП, КФК 3; інтерферометр ЛІР2-УХЛ4, лабораторний посуд.
Інженерія безпеки та охорона праці ППО20	навчальна дисципліна	ППО20.pdf	ahMmcxVp5JLD4kC99Yp5L6o9l8snUDfmVA53esa7gus=	Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; машини обчислювальні електронні, персональні "Delfics Intel Core G631, комп'ютер Intel Celeron CPU, системний блок Expert PC Basic, ліцензійне програмне забезпечення: Windows 7, Microsoft Office, для створення тестових завдань (Google форми, Assistant, Mytest).
Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації ППО21	навчальна дисципліна	ППО21.pdf	vUyaNlbiy7kej/HuMQk1+WLubFVj8dp45Y1VPKK5l/4=	Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізовані лабораторії кафедри хімії та експертизи харчової продукції: рефрактометр ручний МА-871 (0-85 Brix), люміноскоп Еней, кухонний комбайн BOSCH MUZ4FW3, спектрофотометр Ocean Optics USB-650, мікроскоп Мікромед, набір ареометрів, аналізатор Milkotester Master ECO, вага ТВЕ-021-0,001, вага ТВЕ-015-0,001, шафа сушильна СНОЛ, дистильатор, витяжна шафа, делвотести, лабораторний посуд, реактиви. Лабораторне обладнання компанії «ДонауЛаб Україна»: густиномір DMA, вологомір Precisa XM60, рефрактометр Abbemat.
Оцінка безпеки і	навчальна	ППО22.pdf	2EisU/eksYKCfeAd4	Аудиторії ННІБХБ,

якості харчових продуктів ППО22	дисципліна		UiiShpmwEJKbYxi7c fAe5FUpzk=	мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізована лабораторія на кафедрі хімії та експертизи харчової продукції, рН-метри рН-150МІ, муфельна піч СНОЛ, сушильна шафа СНОЛ-58/350, компресоріум, мікроскопи біноклярні, центрифуга лабораторна універсальна, колориметри фотоелектричні концентраційні КФК-3, нітратомір мікропроцесорний МІКОН, люмінескоп ЕНЕЙ, термостати, лабораторний посуд, хімічні реактиви. Лабораторне обладнання компанії «ДонауЛаб Україна»: густиномір DMA, вологомір Precisa ХМ60, рефрактометр Abbatemat.
Наукові основи харчових технологій ППО23	навчальна дисципліна	ППО23.pdf	vLnfrddQ98WtWvE8 X8440EZGv+04+R1e Fdd6wOobj5g=	Аудиторії ННІБХБ; мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізовані лабораторії ННІБХБ, спеціалізовані лабораторії кафедри хімії та експертизи харчової продукції: рефрактометр ручний МА-871 (0-85 Brix), рефрактометр ІРФ-454, мікроскопи біноклярні, набір ареометрів, плитки електричні «Термія», витяжна шафа, муфельна піч ПМ-8, аквадистильатор, вага ТВЕ-0,15-0,001, дозатори піпеточні одно- і багатоканальні «Лайт», 10 мл, центрифуга лабораторна універсальна, вага ТВЕ-0,15-0,001, вага ТВЕ-021-0,001, вага Axis AD-200R, сушильна шафа СНОЛ-58/350, колбонагрівачі ЛНГ-500 та ЛНГ-250, мілкотестер MasterEco, люміноскоп Еней, кухонний комбайн BOSCH MUZ4FW3, дельвотести, лабораторний посуд, хімічні реактиви. Лабораторне обладнання компанії «ДонауЛаб Україна»: густиномір DMA, вологомір Precisa ХМ60, рефрактометр Abbatemat, ротарійний віскозиметр ViscoQC 300, капілярний віскозиметр Lovis, лазерний дифрактометр PSA.
Хімія смаку, кольору і запаху ППО12	навчальна дисципліна	ППО12.pdf	s7GCnanfqwv5vaOE XCiZJxifOED4GtY65 WAQpieoZMo=	Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізовані лабораторії кафедри хімії та експертизи харчової продукції: центрифуга лабораторна універсальна, центрифуга

				лабораторна молочна, муфельні печі ЧОЛ 7,2/1100, рефрактометр ручний МА-871 (0-85 Brix), колориметри фотоелектричні КФК-2, витяжна шафа, лабораторний посуд, хімічні реактиви. Лабораторне обладнання компанії «ДонауЛаб Україна»: густинемір DMA, вологомір Precisa XM60, рефрактометр Abbemat, ротарійний віскозиметр ViscoQC 300, капілярний віскозиметр Lovis.
Автоматизація виробничих процесів ППО24	навчальна дисципліна	ППО24.pdf	Jexl35sqTdZdaEFDy EoBRRtDIUQIyMGB NPO7hQMx210=	Спеціалізовані лабораторії на кафедрі комп'ютерних систем і мереж Навчально-наукового інституту фізико-технічних та комп'ютерних наук, комп'ютери в комп'ютерному класі №302, №302А з наступною конфігурацією: Motherboard Asus Prime H310M-AR2.0; CPU Intel Pentium Gold G5400 (BX80684G5400) s1151 BOX; SSDApacerAS 350 Panther 240GB 2.5" SATAIII TLC (AP240GAS350-1); Memory HyperX DDR4-2400 8192MB PC4-19200 Fury Black (HX424C15FB2/8); Case GameMax ET-207 400 Bm; Keyboard Defender Element HB-520 PS/2 Black (45520); Mouse 2EMF107 USB Black (2E-MF107UB; Monitor 21.5" Philips. Програмне забезпечення: ліцензійні пакети Windows 10, MS Office Software 79P-05726 Office ProPlus 2019 UKR OLP NL Acdmc Non-specific NoLevel (Word, Excel, PowerPoint, Access); відкриті пакети Linux, Ubuntu чи спеціалізовані інші пакети. Лабораторні спеціалізовані автоматизовані стенди-спектрофотометри СФ-26, ІКС-29, вимірювальне обладнання (цифрові осцилографи SIGLENT SDS1202X-E, генератори UNITUTG2025A, блоки живлення Masteram MR3005D), мікроконтрольні модулі Arduino uno/nano, Raspberry Pi 3B+ та інші в лабораторії № 302А, мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle.
Курсова робота ППО25	курслова робота (проект)	ППО25.pdf	EiFYpsWhgFPkajoh XFEvg9wkUChaiTgH IigtQuN574M=	Спеціалізовані лабораторії ННІБХБ і кафедри хімії та експертизи харчової продукції: проектор Epson EB-X31, екран проекційний Elite Screens, рефрактометр ручний МА-871 (0-85 Brix), мікроскопи бінокулярні, набір ареометрів, плитки електричні «Термія», витяжна шафа, муфельна піч ПМ-8, іонселективні електроди ЭЛИС-121NO3-, рН-метри рН-150МІ, аквадистилятор, вага ТВЕ-0,15-0,001, мікроскоп Мікромед, дозатори піпеточні одно- і багатоканальні «Лайт», 10 мл, центрифуга лабораторна універсальна, вага ТВЕ-0,15-0,001, вага ТВЕ-021-0,001, вага AxisAD-200R, сушильна шафа ЧОЛ-58/350, колбонагрівачі ЛНГ-500

				та ЛНГ-250, кондуктометри/солеміри тестери SX650.U, мілкотестер MasterEco, люміноскоп Еней, кухонний комбайн BOSCH MUZ4FW3, дельвотести, лабораторний посуд, хімічні реактиви. Лабораторне обладнання компанії «ДонауЛаб Україна»: густиномір DMA, вологомір Precisa XM60, рефрактометр Abbemat, віскозиметр для визначення кінематичної в'язкості олій SVM, ротаційний віскозиметр ViscoQC 300, капілярний віскозиметр Lovis, лазерний дифрактометр PSA.
Фахова ознайомча практика ППО26	практика	ППО26.pdf	Q2Ogtr9L/5tXgG5ty+XQq45CHTSeK2fe2rJULNYBM5k=	Харчові підприємства: АТ Чернівецький хлібокомбінат; ТОВ Дьолер Буковина; ПРАТ Буковинапродукт; Міні-пекарня ПП Чоботар В.І.; ТОВ ЛІЛАК; ТОВ Буковина Агро Трейд-2011; ТОВ Саадет Україна; ТОВ «Аполло»; ТМ «Молочна Гора»; ТОВ "НІКА-НОВА"; ДонауЛаб Україна.
Технологічна практика ППО27	практика	ППО27.pdf	Zgnsus1bII7U6cUOsJhEDVWh7ynnZxjoRumHSnWpYis=	Харчові підприємства: АТ «Чернівецький хлібокомбінат»; ТОВ «Дьолер Буковина»; ТОВ «Буковина Агро Трейд-2011»; ТОВ «Саадет Україна»; Міні-пекарня ПП Чоботар В.І.; ТОВ «ЛІЛАК»; ПРАТ «Буковинапродукт», ПРАТ «Чернівецький олійно-жировий комбінат», ГО «Українська Організація Спешелті кави», ТОВ «Буденецький завод мінеральних вод», ДонауЛаб Україна.
Переддипломна практика ППО28	практика	ППО28.pdf	l16OYgbTTOx6PXdl5oJWVWe3FhQcZ5FLUEoaswDgpiY=	Харчові підприємства: АТ «Чернівецький хлібокомбінат»; ТОВ «Дьолер Буковина»; ТОВ «Буковина Агро Трейд-2011»; ТОВ «Саадет Україна»; Міні-пекарня ПП Чоботар В.І.; ТОВ «ЛІЛАК»; ПРАТ «Буковинапродукт», ПРАТ «Чернівецький олійно-жировий комбінат», ГО «Українська Організація Спешелті кави», ТОВ «Буденецький завод мінеральних вод». Спеціалізовані лабораторії з дослідження якості та безпечності харчових продуктів: Чернівецька регіональна державна лабораторія Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів і захисту споживачів; спеціалізована лабораторія з питань експертизи та досліджень Держмитслужби; ДП Чернівецький регіональний науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації. Спеціалізовані лабораторії ННІБХБ та кафедри хімії та експертизи харчової продукції. Лабораторне обладнання компанії «ДонауЛаб Україна»: густиномір DMA, вологомір Precisa XM60, рефрактометр Abbemat, ротаційний віскозиметр Visco QC 300, капілярний віскозиметр Lovis, лазерний дифрактометр PSA.

Технічна мікробіологія ППО13	навчальна дисципліна	ППО13.pdf	9/p+HyO2opauaER4EbqwhNGswGIBXKC3trrTRiqCPao=	Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens, мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізовані лабораторії на кафедрі біохімії та біотехнології ННІБХБ: мікроскопи бінокулярні MICROmed XS-2610 (14 шт.), ламінар-бокс, термостат ТВЗ-25, роторний шейкер ЛАБ-ПУ-01, прилад термостатуючи MICROmed ВВ-10, лабораторний посуд, хімічні реактиви.
Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю ППО11	навчальна дисципліна	ППО11.pdf	mUjPP8jLfAuKhsvm dKznaeybGuYelCgfrVhRLPQSaV4=	Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізовані лабораторії кафедри хімії та експертизи харчової продукції: рН-метр рН-150МІ, електрод скляний комбінований ЭСК-10603, вага електронна Axis AD-3000, вага аналітична ВЛР-200Г, набір ареометрів, аналізатор Milk КФК tester Master ECO, вага TBE-021-0,001, вага TBE-015-0,001, шафа сушильна СНОЛ, шафа витяжна, іонізатор І-160 М, іонселективний електрод ЭЛИС-121NH4+, рефрактометр ручний МА-871 (0-85 Brіx), лабораторне обладнання та посуд (склянки, піпетки, вимірювальні колби, бюретки, колби для титрування, штативи тощо), реактиви.
Технологічна експертиза харчової продукції ППО10	навчальна дисципліна	ППО10.pdf	GTzKCoM3BwiiDCE xnlEQ8y9wqC1OXT9 q6alxd/Zr/cQ=	Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізовані лабораторії кафедри хімії та експертизи харчової продукції: атомно-абсорбційний спектрофотометр C-115М, нітратомір мікропроцесорний МІКОН, установка для деіонізації води, частотомір Ф 5041, вольтметр універсальний цифровий, колориметри фотоелектричні КФК-2, вага Axis AD-300, вага Axis AD-3000, рефрактометр ручний МА-871 (0-85 Brіx), шафа сушильна СНОЛ, витяжна шафа, штативи універсальні ШУ-05, лабораторний посуд, хімічні реактиви. Лабораторне обладнання компанії «ДонауЛаб Україна»: густиномір DMA, вологомір Precisa XM60, рефрактометр Abbemat, капілярний віскозиметр Lovis.
Актуальні питання історії та культури	навчальна дисципліна	ЗПО1.pdf	SNpMMeh/BBW+Yi kS5XazTnC1xl/6ipA2	Аудиторії Навчально-наукового інституту біології, хімії та

України ЗПО1			vUaeKGx9liw=	біоресурсів (ННІБХБ); мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB- X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle.
Українська мова (за професійним спрямуванням) ЗПО2	навчальна дисципліна	ЗПО2.pdf	7NtGMLUq4ARTJ9F GyWu1bIm3NpNlnu PvL4tvwQ6qNUY=	Аудиторії ННІБХБ; мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB- X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle.
Вища математика ЗПО3	навчальна дисципліна	ЗПО3.pdf	UR+46mKyswpAss5b ioEgWybMYsQeV7Rc 9KoZSZoZjDA=	Аудиторії ННІБХБ; мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB- X31, екран проєкційний Elite Screens), дошка/флінчарт, калькулятори Gates BM – 1900T, комп'ютери – 10 шт. (комп'ютерний клас), програмне забезпечення (ліцензійне): Windows 7, Microsoft Office, для створення тестових завдань (Google форми, Assistant, Mytest), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle.
Фізика ЗПО4	навчальна дисципліна	ЗПО4.pdf	qtKexobLfPSDN5Z5u t6F8gSNq159wsuQX1 C2LRsMXiM=	Аудиторії ННІБХБ; мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB- X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle. Спеціалізовані лабораторії кафедр Навчально-наукового інституту фізико-технічних та комп'ютерних наук: установки для визначення модуля Юнга (прилад Лермантова), модуля зсуву, модуля кручення, моментів інерції тіл (трифілярний підвіс); вимірювання прогинів балки, двоопорних ферм; індикатори часового типу; вольтметри; амперметри; джерела живлення постійного струму.
Інформаційні та комунікаційні технології в галузі ЗПО5	навчальна дисципліна	ЗПО5.pdf	704GHKYNkn/DOY OWNHlsYM+7Xg+iy jCT8OR9mZ3Bza8=	Аудиторія з мультимедійним забезпеченням (№ 326) і спеціалізовані лабораторії на кафедрі комп'ютерних систем та мереж Навчально-наукового інституту фізико-технічних та комп'ютерних наук (комп'ютерні класи №302) з конфігурацією: Motherboard Asus Prime H310M-A R2.0; CPU Intel Pentium Gold G5400 (BX80684G5400) s1151 BOX; SSD Apacer AS350 Panther 240GB 2.5" SATAIII TLC (AP240GAS350-1); Memory HyperX DDR4-2400 8192MB PC4- 19200 Fury Black (HX424C15FB2/8); Case Game Max ET-207 400 Bm; Keyboard Defender Element HB-520 PS/2 Black (45520); Mouse 2E MF 107 USB Black (2E-MF107UB; Monitor 21.5" Philips. Програмне забезпечення:

				ліцензійні пакети Windows 10, MS Office Software 79P-05726 Office ProPlus 2019 UKR OLP NL Acdmc Non-specific NoLevel (Word, Excel, PowerPoint, Access); відкриті пакети Linux, Ubuntu чи спеціалізовані інші пакети; мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle.
Іноземна мова (за професійним спрямуванням) ЗПО6	навчальна дисципліна	ЗПО6.pdf	4qZKrKOpw8H6rZ2g hiLZsMjZx9b0gp9sQLZ4VzmJCvc=	Аудиторії ННІБХБ; мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), дошка, мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle.
Кваліфікаційна робота ППО29	підсумкова атестація	ППО29.pdf	7XZ93Sx7EI4ux12Kp ZwJgoVXioz+bD1zed NbdyBnTAg=	Спеціалізовані лабораторії ННІБХБ, кафедри хімії та експертизи харчової продукції, бази практик. Лабораторне обладнання компанії «ДонауЛаб Україна»: густиномір DMA, вологомір Precisa XM60, рефрактометр Abbemat, віскозиметр для визначення кінематичної в'язкості олій SVM, ротаційний віскозиметр Visco QC 300, капілярний віскозиметр Lovis, лазерний дифрактометр PSA.
Хімічні основи харчових технологій ППО1	навчальна дисципліна	ППО1.pdf	amApMr3/cpQKhM Nb9TG5Drmu7lJ9ZC YZ8VlLeZLI5Rw=	Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens, мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізована лабораторія кафедри хімії та експертизи харчової продукції: рефрактометр ручний МА-871 (0-85 Brіx), рефрактометр ІРФ-454, мікроскопи бінокулярні, набір ареометрів, плитки електричні «Термія», витяжна шафа, муфельна піч СНОЛ 7,2/1100, аквадистилятор, вага ТВЕ-0,15-0,001, сушильна шафа СНОЛ-58/350, дозатори піпеточні одно- і багатоканальні «Лайт», 10 мл, центрифуга лабораторна універсальна, центрифуга лабораторна, лабораторний посуд, хімічні реактиви. Лабораторне обладнання партнерів - компанії «ДонауЛаб Україна»: густиномір DMA, вологомір Precisa XM60, рефрактометр Abbemat.
Екологічна безпека технологій у харчових виробництвах ППО3	навчальна дисципліна	ППО3.pdf	CJcwI6tQIFKux6dzI CzOuExwqtG3F52yk IruFzXtagA=	Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізовані лабораторії кафедри хімії та експертизи харчової продукції: колориметр фотоелектричний КФК-3, вага Axis AD-300, вага Axis AD-3000, вага аналітична ВЛР-200Г, ваги

				ТВЕ-0,21-0,001, колориметр фотоелектричний КФК-3, рН-метри 150-МИ, дозатори піпеточні одно- і багатоканальні «Лайт», 10 мл, плитка електрична «Термія», муфельні печі СНОЛ, шафа сушільна СНОЛ, аквадистильатор, витяжна шафа, лабораторний посуд, хімічні реактиви.
Харчова хімія ППО4	навчальна дисципліна	ППО4.pdf	ORKGXZvmmIM7JY SFVRcZjV8yoSE/Q9 7ElzWHoSu5LzY=	Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізовані лабораторії кафедри хімії та експертизи харчової продукції: центрифуга лабораторна універсальна, центрифуга лабораторна молочна, муфельні печі СНОЛ 7,2/1100, рефрактометр ручний МА-871 (0-85 Brix), колориметри фотоелектричні КФК-2, витяжна шафа, лабораторний посуд, хімічні реактиви. Лабораторне обладнання компанії «ДонауЛаб Україна»: густиномір DMA, вологомір Precisa XM60, рефрактометр Abbemat, ротарійний віскозиметр ViscoQC 300, капілярний віскозиметр Lovis.
Експрес-методи аналізу харчових продуктів ППО5	навчальна дисципліна	ППО5.pdf	RiSTL1Ar/2DttypqcU JxuxhOZsFmc14mPt dpHIfKv4A=	Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізовані лабораторії кафедри хімії та експертизи харчової продукції: аналізатор вологи марки Swiss Made EM 120 – HR (обладнання компанії «ДонауЛаб Україна»), ваги аналітичні ВЛР-200Г, тест-смужки для визначення нітратів (Укрхім), твердості води (TS-HRD-100), визначення катіонів та аніонів у воді (16 in 1 Water Test Strip), важких металів (Yochem), рефрактометр ручний МА-871 (0-85 Brix), рН-метри рН-150МИ, аналізатор Milkotester Master ECO, люміноскоп ЕНЕЙ, мікроскопи бінокулярні, портативний нітратомір Greentester ECO.
Методи контролю якості харчової продукції ППО6	навчальна дисципліна	ППО6.pdf	6yoQDKjhgMhueXJ WyohXpii6EokE66ry fEf9W43azGg=	Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізовані лабораторії кафедри хімії та експертизи харчової продукції: набір ареометрів, ваги Axis AD-200R, ваги Axis AD-300, ваги аналітичні ВЛР-200Г,

				циліндричний ніж УОП, мілкотестер Master ECO, люміноскоп Еней, колориметр фотоелектричний концентраційний КФК-2МП, спектрофотометр Ocean Optics USB-650, рефрактометр ручний МА-871 (0-85 Brix), мікроскоп Мікромед, "ФЕРМЕР" – малогабаритний переносний прилад, призначений для експрес-визначення вологості зернових і олійних культур, сушильна шафа СНОЛ-58/350, витяжна шафа, муфельні печі СНОЛ, рН-метри рН-150МИ, пікнометри, лабораторний посуд, реактиви. Лабораторне обладнання компанії «ДонауЛаб Україна»: густиномір DMA, вологомір Precisa XM60, рефрактометр Abbemat.
Біохімія ППО7	навчальна дисципліна	ППО7.pdf	bNj5YxeMfX+ZcgPX +4dZcVC2VmU9FgK e9/EEPcpRMJY=	Аудиторії ННІБХБ; мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізовані лабораторії кафедри біохімії та біотехнології ННІБХБ: спектрофотометр Agilent Technologies Cary 60 UV – Vis, водяна баня ВБ-10 MICROmed, стерилізатори ГПД-20, термостат водяний комбінований, центрифуга високо швидкісна рефрижераторна Biofuge Stratos, дозатори піпеточні ДПОЗ-1-500-5000 одноканальні змінного об'єму, ваги ТВЕ-0,21-0,001, колориметри фотоелектричні КФК-3, рН-метри 150-МИ, витяжна шафа, лабораторний посуд, хімічні реактиви.
Теоретичні та законодавчі основи безпеки харчових продуктів ППО8	навчальна дисципліна	ППО8.pdf	XjywX6+nWgnnwCv o/lS613iB1YSqgPwqG 7mzUQnnKqs=	Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle; спеціалізовані лабораторії кафедри хімії та експертизи харчової продукції: рефрактометр ручний МА-871 (0-85 Brix), рефрактометр ІРФ-454, колориметр фотоелектричний КФК-3, люміноскоп Еней, вага Axis AD-300, вага Axis AD-3000, іономір І-160 М, іонселективні електроди ЭЛИС-121NO3-, рН-метри рН-150МИ, нітратомір мікропроцесорний МІКОН, витяжна шафа, сушильна шафа СНОЛ-58/350, дистильатор, лабораторний посуд, хімічні реактиви. Лабораторне обладнання компанії «ДонауЛаб Україна»: густиномір DMA, вологомір Precisa XM60, рефрактометр Abbemat.
Теплотехніка та електротехніка в	навчальна дисципліна	ППО9.pdf	f+827Wop/yE8g5th mMez/zdGvQ4bz5TP	Аудиторії ННІБХБ, мультимедійне забезпечення

харчових виробництвах ППО9			3i7K84TOsyA=	(ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle. Спеціалізовані лабораторії кафедр Навчально-наукового інституту фізико-технічних та комп'ютерних наук: генератор сигналів звукової частоти ГЗ 18; генератор звуковий ЗГ-10; джерело живлення стабілізоване ВІП-010; комп'ютер Athlon 3000; міст змінного струму Р-5021; міст одинарно-подвійний Р-3006; магазин ємності Р-5000; магазин ємності Р-5025; магазин комплексної взаємної індукції Н-5017; мегаомметр Ф4101; 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-ЗБ; комплект обладнаного робочого місця викладача КП-01; ультротермостат УТ-15; інтерактивний емулятор схем Multisim.
Вступ до фаху ППО2	навчальна дисципліна	ППО2.pdf	qHW8oJ5+LehiyEFfzNcsqhVTK2gYGlEQDMKcv3pffMQ=	Аудиторії ННІБХБ; мультимедійне забезпечення (ноутбук, проектор Epson EB-X31, екран проєкційний Elite Screens), мережа Internet, система дистанційної комунікації Google Meet, система електронного навчання Moodle.

* 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 відповідність НПП освітнім компонентам

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування відповідності освітньому компоненту (кваліфікація, професійний досвід, наукові публікації)
91587	Попович Наталія Михайлівна	доцент, Основне місце роботи	Філологічний факультет	Диплом спеціаліста, Чернівецький орден Трудового Червоного прапора державний університет, рік закінчення: 1980, спеціальність: українська мова і література, Диплом кандидата наук ДК 017328, виданий	26	Українська мова (за професійним спрямуванням) ЗПО2	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 14, 19, 20 Кандидат філологічних наук, тема дисертації: «Синтаксична структура речень з числівниковим компонентом в українській мові» Підвищення кваліфікації: Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка з

				15.01.2003, Атестат доцента 02ДЦ 012477, виданий 20.04.2006		1.02.2023 по 15.03.2023 р., наказ №53-К від 1.02.2023 р. Вивчення досвіду та нових методик викладання курсу „Українська мова за професійним спрямуванням“ довідка №14/23 від 17.03.2023р. Автор понад 120 статей у фахових журналах. Одна із укладачів словопоказчика мови творів Юрія Федьковича. Автор наукових та методичних праць, серед яких одна монографія у співавторстві. 1. Попович Н.М. Функційно- семантичне поле точної кількості в говірках Буковини // Актуальні питання гуманітарних наук. Вип. 37. Т.3. Дрогобич. 2021. С.104–110. (Включено до фахових наукових видань кат. В). 2. Попович Н.М. Функційно- семантичне поле невизначеної кількості у говірках Буковини // Науковий вісник міжнародного гуманітарного університету. Серія: Філологія. Вип.49. Т.1. Одеса, 2021. С.166– 169. (Включено до фахових наукових видань кат. В). 3. Попович Н.М., Філіпчук М.В. Функціонально- семантичне поле приблизної кількості у говірках Буковини // Philological sciences, intercultural communication and translation studies: an experience and challenges. Czestochowa, Republic of Poland. April 23-24, 2021. P.53–57. 4. Філіпчук М.В., Попович Н.М. Основні підходи до екстралінгвістичної розмітки корпусу текстів // Philological sciences and translations studies european potential. Wloclawek, Republi of Poland. July 9-10, 2021. P. 215–219. 5. Попович Н., Попович Ю. Мова засобів масової комунікації:
--	--	--	--	--	--	--

							квантитативи з неозначеною кількістю на шпальтах чернівецької газети «Руська Рада». Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Серія: Філологія. Журналістика. Т.35 (74) №4. 2024. Ч.2. С.14-20. Конференції: 1. Попович Н. Функційно-семантичне іменникове поле з кількісним значенням у говірках Буковини. Сучасні наукові дослідження представників філологічних наук та їхній вплив на розвиток мови та літератури: Матеріали міжнародної науково-практичної конференції. Львів, 2021. С. 38-42.2. 2. Попович Н. Підмет з кількісним значенням в українській мові (на матеріалі повісті Ольги Кобилянської «Земля»). Актуальні проблеми синтаксису : сучасний стан і перспективи дослідження: матеріали Міжнародної наукової конференції, присвяченої 110-річчю від дня народження професора Іларіона Слинька. Чернівці, 2022. С.166-167. 3. Попович Н.М., Попович Ю.О. Словозміна числівника «один» в українських говірках Північної Буковини (на матеріалі «Словника буковинських говірок»). Сімдесят дев'яті економіко-правові дискусії. Серія: Соціальні та гуманітарні науки: матеріали Міжнародної мультидисциплінарно і наукової інтернет-конференції. м. Львів, Україна, м. Ополе, Польща, 26-27 жовтня 2023. С.80-83. (Сертифікати). 4. Попович Н. Означена кількість на шпальтах газети «Руська Рада». Вісімдесят шості економіко-правові дискусії. Серія: Соціальні та
--	--	--	--	--	--	--	--

							гуманітарні науки: матеріали Міжнародної мультидисциплінарно ї наукової інтернет- конференції (м. Львів, Україна, м. Ополе, Польща, 28-29 травня 2024 р.) / редкол. : О. Патряк та ін. ГО “Наукова спільнота”, WSZIA w Opolu. Львів : ФО-П Шпак В.Б. С.160-161. ISSN 2522- 963X. 5. Попович Н., Попович Ю. Надія Бабич про вчених Чернівецького університету другої половини XIX – початку XX століття. Берегиня слова: збірник тез, доповідей, наукових читань, присвячені 80-літтю з дня народження професора Надії Бабич. Чернівці: ЧНУ, 2024. С.69-76. П. 3, 4 1. Наталія Попович. Українська мова за професійним спрямуванням: тести. Чернівці: ЧНУ, 2023. 308 с. 2. Попович Н.М., Гажук Л.Г. Українська мова за професійним спрямуванням: навчальний посібник для студентів спеціальностей: «Агрономія», «Біологія», «Біотехнологія та біоінженерія», «Геодезія та землеустрій», «Екологія», «Середня освіта (біологія та здоров'я людини)», «Харчові технології», «Хімія». Чернівці: ЧНУ, 2023. 232 с. 3. Філіпчук М.В., Попович Н.М., Онуфрійчук Г.І. Українська мова за професійним спрямуванням: навчальний посібник для студентів спеціальностей: «Інформатика», «Комп'ютерні науки», «Комп'ютерна інженерія», «Кібербезпека», «Математика», «Середня освіта (математика)», «Системний аналіз». Чернівці: Чернівецький національний ун-т, 2021. 168 с. 4. Попович Н.М. Проблема
--	--	--	--	--	--	--	--

							класифікації дуплексива в українському мовознавстві. Кафедра сучасної української мови крізь призму часу та особистостей: колективна монографія / за заг. ред. С.Т. Шабат-Савка. Чернівці : Чернівецький нац. університет імені Юрія Федьковича, 2024. С.288-296. 5. Попович Н.М. Спогади про рідну кафедру. Кафедра сучасної української мови крізь призму часу та особистостей: колективна монографія / за заг. ред. С.Т. Шабат-Савка. Чернівці : Чернівецький нац. університет імені Юрія Федьковича, 2024. С.185-187. 6. Попович Н., Попович Ю. Засоби масової комунікації. Лексико-семантичне поле невизначеної кількості в українській мові (на матеріалі газети «Руська Рада»). Трансформація суспільних відносин: глобальні виклики, економічні проблеми та стратегії адаптації : монографія / за ред. Н.Є. Кульчицької. Чортків : ЗУНУ, 2024. С.418-431. https://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?C21COM=S&I21DBN=E&P21DBN=EC&S21FMT=JwU_B&S21ALL=%28%3C.%3EI%3D%21NBUV\$%3C.%3E%29%2A%28%3C.%3EU%3D%Do%A39%284%Do%A3%Do%9A%Do%A0%290-981\$%3C.%3E%29&Z21ID=&S21SRW=TIPVID&S21SRD=DOWN&S21STN=1&S21REF=10&S21CNR=20 П 14. Обласний етап Міжнародного конкурсу української мови імені Петра Яцика 2023 р.: Буць Тетяна (Навчально- науковий інститут біології, хімії та біоресурсів); 2022 р.: 1. Маринюк Олександра (103 гр., філол. фак-т; II місце); 2. Бурдельна Катерина (103 гр., філол. фак-т; II місце);
--	--	--	--	--	--	--	--

							3. Українець Інна (172 гр., економ. фак-т; П місце). Конкурс Тараса Шевченка 2021 р.: Якимович Каріна (гран-прі, факультет математика та інформатики). Член журі конкурсу імені П. Яцика (2023-2024 рр.) ПОПОВИЧ НАТАЛІЯ брала участь в роботі V Всеукраїнського круглого столу «ПРОБЛЕМИ ТЕРМІНОЛОГІЇ: СУЧАСНИЙ СТАН» в рамках IV Міжнародного симпозіуму «Соціокультурний дискурс глобалізованого світу: наука, освіта, комунікація» 23 квітня 2021 року Київ, Україна.. Стаж роботи в закладі середньої освіти: Хоростківська середня школа №1 Гусятинського району Тернопільської області (1984-1990 рр.). Лекція з риторики на тему: «Риторика як мистецтво і наука, дисципліна, яка необхідна в ЗЗСО» (курси підвищення кваліфікації вчителів української мови та літератури, 2021 р.).
187984	Воробець Георгій Іванович	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут фізико-технічних та комп'ютерних наук	Диплом спеціаліста, Чернівецьким державним університетом, рік закінчення: 1985, спеціальність: , Диплом кандидата наук ФМ 036390, виданий 18.10.1989, Атестат доцента ДЦ 003887, виданий 31.10.1996	30	Автоматизація виробничих процесів ППО24	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 8, 10, 11, 12, 13. h-індекс в Scopus – 3 (14 ст.). https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=8581629600 Кандидат фіз.-мат. наук, доцент, завідувач кафедри комп'ютерних систем та мереж; під науковим керівництвом захищена дисертація канд.техн.наук за спеціальністю 05.13.05 – комп'ютерні системи та компоненти в НТУУ «КПІ імені Ігоря Сікорського». Підвищення кваліфікації: 1. Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя з 16 жовтня 2023 року по 25 листопада 2023 року. Свідоцтво про

							підвищення кваліфікації (180 годин /6 кредитів) ПК 05408102/001784-23 від 26.11.2023 р. Реєстраційний №6367. 2. Міжнародне стажування 180 годин/6 кредитів, очна форма: University of Suceava (Romania) from 20.05.2021 to 30.06.2021. Certificate №07/30.06.2021. 3. З 27.09.2021 р. по 10.05.2022 р. інституційне (очне) підвищення кваліфікації у вигляді стажування на виробництві в компанії ТОВ Юкон-Софтваре (м. Чернівці) 660 годин / 22 кредити, довідка №13 від 10.05.2022 р. 4. Короткотермінове науково-педагогічне стажування за кордоном за проектом ERASMUS+ “dComFro” номер - 598236-EPP-1-2018-1-LT-EPPKA2-SBHE-SP, угода номер 2018-2470/001-001 2019 р. в університетах: Університет Вітовта Великого Каунес, Литва (VMU); Педагогічний університет Краків, Польща (UP) Університет наук про життя Прага, Чехія (CULS) Науково-методичні роботи: Автор більше 150 наукових праць, з них 14 індексовані в міжнародних науково-метричних базах Scopus та/або Web of Science та 10 Index Copernicus. 1. Проектування спеціалізованих мікропроцесорних систем. Навчальний посібник / Укладачі Г. І. Воробець, С. В. Мельничук. – Чернівці: Чернівецький нац-й університет, 2022. – 105 с. – (електронне видання). https://drive.google.com/drive/folders/1AJh7gOo1QRpfpQApnHhKoeDWjSZucu5N 2. Автоматизація виробничих процесів : методичні вказівки до виконання лабораторних робіт. / Укладачі: Г.І. Воробець, Д.О. Вацек. – Чернівці: ЧНУ,
--	--	--	--	--	--	--	---

2022. 56 с.
(електронне видання)
https://drive.google.com/drive/folders/1CzdJPR1Yl53U6BWpwPr_XobDQZbky1mj

3. Застосування персональних комп'ютерів для автоматизації виробничих процесів і вимірювань: конспект лекцій / Укладачі: Г.І. Воробець, О.І.Воробець Видання 2-е, доповнене. – Чернівці: ЧНУ, 2022. 80 с. (електронне видання)
https://drive.google.com/drive/folders/1CzdJPR1Yl53U6BWpwPr_XobDQZbky1mj

4. Сучасні технології інтернету речей та кіберфізичних систем в комп'ютерній інженерії: навч. посіб.-практ. / Воробець Г. І., Воробець О. І., Гордіца В. Е., Пшеничний О. О., Хамула І. С., Бучакчійський В. С.; за заг. ред. Г. І. Воробця. Чернівці. Чернівець. нац. ун-т. ім. Ю. Федьковича, 2022 р. 112 с.

5. Zelya Avrelia, Vorobets George, Zelya George.
Spectrophotometry analysis of carcinogenic components of potato varieties when infected by the wart casuative agent Synchytrium endobioticum (Shilbersky) Percival. // International Scientific Conference “Genetics, Physiology and Plant Breeding” (VIII-th Edition). Materials Proceedings, CHISINAU, October 7-8, 2024. – P.231-236.

6. S Kirešová, V Rusyn, M Guzan, G Vorobets, B Sobota, O Vorobets.
Utilizing low-cost optical sensor for the measurement of particulate matter and calculating Pearson's correlation coefficient. // Proceedings Volume 12938, Sixteenth International Conference on Correlation Optics; 129381J (2024). – P.238-246. -
<https://doi.org/10.1117/12.3014098>

7. Heorhii Vorobets, Olexandr Vorobets, Ostap Luchyk, and Volodymyr Rusyn.

							Information Technology and Software for Simulation, Synthesis and Research of Data Crypto Protection Methods. // Security of Infocommunication Systems and Internet of Things. - Vol. 1 No. 2 (2023). - DOI: https://doi.org/10.31861/sisiot2023.2 8. Volodymyr Rusyn, Sergey Subbotin, George Vorobets, Oleksandr Vorobets Computer Modelling, Analysis of the Main Information Properties of Memristor and Its Application in Secure Communication System. //CMIS-2024: Seventh International Workshop on Computer Modeling and Intelligent Systems, May 3, 2024, Zaporizhzhia, Ukraine 216-225 - https://ceur-ws.org/Vol-3702/paper18.pdf 9. A. Makarenko, M. Vorobets, I. Kondrachuk, A. Sachko, H. Vorobets, Influence of the addition of chamomile on the content of tannins in tea, Food and Environment Safety, Volume XXI, Issue 1. 2022, pag. 112 – 117. 10. Cyberphysical Model and of Technologies for Intelligent Information Support System of Agro-Industrial Production / H. Vorobets, M. Trafenchuk // Computer Systems and Information Technologies. 2021, №2. P.71–77.
125106	Кобаса Ігор Михайлович	професор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецький орден Трудового Червоного Прапора державний університет, рік закінчення: 1979, спеціальність: 2018 хімія, Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові	37	Наукові основи харчових технологій ППО23	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 10, 11, 12, 14, 15, 19. h-індекс в Scopus – 9 (39 статей). ID: 6602360445. Магістр зі спеціальності Харчові технології, диплом: M22 №103401, від 31 грудня 2022 р. Підвищення кваліфікації: 1. Міжнародне стажування в межах Угоди про співробітництво у Сучавському університеті «Штефан чел Маре» (Румунія)

				технології, Диплом доктора наук ДД 005228, виданий 14.09.2006, Диплом кандидата наук ХМ 022226, виданий 31.10.1990, Атестат доцента ДЦ 003525, виданий 21.12.2001, Атестат професора ПР 005274, виданий 24.12.2007		(6 кред., 180 год) з 15.01. 2025 по 28.02.2025 р. Наказ №17-від, від 14.01.2025 р. 2. Учасник міжнародного проєкту “Advanced functional materials for food and energy applications”, Simons Foundation (Award Number: 1290597). 2024 р. 3. Навчання в магістратурі Державного біотехнологічного університету (м. Харків) за спеціальністю 181 «Харчові технології» з 01.09.2021 по 31.12.2022 р. (90 кред.), диплом: М22 №103401, від 31 грудня 2022 р. 4. Харківський державний університет харчування та торгівлі; кафедра хімії, мікробіології та гігієни харчування. Тема: «Ознайомлення з сучасними інноваційними методами викладання фахових дисциплін та запровадження у навчальний процес питань удосконалення змісту освіти». 16.11.20 – 24.12.20 р. Довідка №8 від 24 грудня 2020 р. (6 кр., 180 год.). 5. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі НАССР». 24.05.2021 – 18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат №4390/121. Тема випускної роботи: «Основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». 6. Довготривале стажування на підприємстві ТОВ «Буковина Агро Трейд-2011». 04.10.21 – 30.04.2022 р. (15 кред., 450 год), довідка. https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznan-nia-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty Автор більше 300 наукових праць. Наукові праці: 1. Roasting conditions
--	--	--	--	---	--	---

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

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

3. Efficiency of apple juice clarification with using of nano-sized mineral oxides / A. Sachko, I. Kobasa, O. Moysyura, M. Vorobets // Ukrainian Food J. 2020. Vol.9, №2. C.361–372. (Web of Science, Scopus) <https://nuft.edu.ua/doi/doc/ufj/2020/2/8.pdf>

4. Формування якості хліба пшеничного з добавкою «клітковина гречана» / М.М. Воробець, В.В. Євлаш, І.М. Кобаса, І.В. Кондрачук. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: наукове фахове видання / ТДАТУ; гол. ред. д.т.н., проф. В.М. Кюрчев. Запоріжжя : ТДАТУ, 2023. Вип. 23, Т.1. С.207–218. <https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/pratsi/article/view/634>

5. New light-sensitive materials with photocatalytic activity in the visible and near infrared ranges, based on titanium dioxide and polymethine dye / I.M. Kobasa, I.V. Kondrachuk, I.V. Kurdyukova [et all.] // Funct. Mater. 2021. Vol.28, №2. P.234–240 (Scopus). фіз.-мат., хімія, техн. науки <https://doi.org/10.15407/fm28.02.234>

6. Characteristics of the structure of natural zeolites and their potential application in catalysis and adsorption processes / N. Sobuś, I. Czekaj, V. Diichuk, I.M. Kobasa //

Technical Transactions. 2020. Vol.117, №1. P.1–20.
<https://doi.org/10.37705/TechTrans/e2020043>
 (Index Copernicus)

7. Формування якості хліба пшеничного, збагаченого борошном кунжуту / І. Кобаса, М. Воробець // Вісник Хмельницького національного університету. Серія: Технічні науки. 2025. Т.347, №1. С.534–538.
<https://heraldts.khmnua.edu.ua/index.php/heraldts/article/view/1343>
 Навчально-методичні праці:

1. Аналітична хімія. Якісний та кількісний аналіз : навчальний посібник / І.М. Кобаса, М.М. Воробець. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2022. 160 с.
<https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/6270>
 Наукові основи харчових технологій: навч.-метод. посібник / укл. В.М. Федорів, І.М. Кобаса, С.Д. Борук. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича 2021. 120 с.
<https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/4064>

2. Технологічна експертиза харчової продукції: навч.-метод. посібник / укл. В.М. Федорів, І.М. Кобаса, В.В. Дійчук. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. 180 с.
<https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/4065?show=full>

3. Методи контролю якості харчової продукції / укл.: М.М. Воробець, І.М. Кобаса, І.В. Кондрачук. Чернівці: Чернів. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 32 с.
<https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/4066>

Конференції

1. Development of a new highly nutritional fermented milk product from the extruded sunflower seeds / J. Ilyuk, O. Sema, A. Sachko, V. Evlash, I. Kobasa. Abstracts of

8th Edition of the International Conference «Biotechnologies, present and perspectives» 5th November 2021. P.62. <https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/3164>

2. Збагачення безе йодом, виділенням із листків, шкірки та молодого ядра волоського горіха / І.В. Кондрачук, М.М. Воробець, І.М. Кобаса // Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали Всеукр. наук.-практ. конференції. Полтава, ПДАУ, 2021. С.90–93. <https://dspace.pdau.edu.ua/server/api/core/bitstreams/a48619e9-4116-4ecf-818b-f501278f2189/content>

3. Люмінесцентний аналіз як експрес-метод для визначення фальсифікату купажованих олій / Сема О.В., Кобаса І.М. Якість і безпека харчових продуктів: V Міжнародна науково-практична конференція, 11-12 листопада 2021 р., м. Київ: НУХТ, 2021. С.160. <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/d8eed7f2-b5fb-4162-95d0-c93bcf2af6ba/content>

4. Вплив добавки порошку гречаної лузги на органолептичні властивості хліба пшеничного / М.М. Воробець, І.М. Кобаса, В.В. Євлаш // Стан і перспективи харчової науки та промисловості: тези доповідей VI Міжнародної науково-технічної конференції (С. 58) (Тернопіль 22–23 вересня 2022 року) / М-во освіти і науки України, Терн. націон. ун-т ім. І. Пулюя [та ін.]. Тернопіль: ФОП Паляниця В., 2022. 67 с. <https://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/38892>

5. Технологія дієтичної добавки на основі лузги гречки / І.М. Кобаса, М.М. Воробець // Сучасні досягнення в харчовій, органічній та полімерній хімії:

							тези доповідей Міжнар. наук. конференції, присвяченої світлій пам'яті д.х.н., проф. Воронова С.А. Львів 24–26 жовтня 2023 року / М-во освіти і науки України, нац. ун-т «Львівська політехніка», 2023. 139 с. С.126. https://science.lpnu.ua/sites/default/files/attachments/2023/30558/importantdoc/bookofabstract.pdf 6. Листя буряка столового як альтернатива норі / М. Воробець, І. Кобаса, О. Ткачук // Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали Міжнар. наук.-прак. конф, 7.11. 2024 р. К. : НУХТ, 2024 р. 157 с. С.53–55. https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/f17d8f85-a53e-4f21-9c
314976	Сема Оксана Василівна	асистент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2001, спеціальність: 0703 Хімія, Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 051043, виданий 05.03.2019	17	Оцінка безпеки і якості харчових продуктів ППО22	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 3, 4, 8, 12, 15, 19. ID: 58805286500 Магістр зі спеціальності Харчові технології, диплом: М22 №103404, від 31 грудня 2022 р., кандидат наук Підвищення кваліфікації: 1. Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького, кафедра технології молока і молочних продуктів 16.11.2020 – 25.12.2020 (180 год). Наказ №227 від 17.11.2020 р. Довідка №76/16-2 від 29.12.2020. 2. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі НАССР». 24.05.2021 – 18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат № 4388/121 https://chemistry.chnu.edu.ua/media/mdghqs1a/20211228_113533.jpg . 3. Навчання "Інструментальне

							забезпечення лабораторних досліджень у харчовій, фармацевтичній промисловостях та матеріалознавстві" (1 кр., 30 годин) із теоретичною підготовкою та практикумом по застосуванню обладнання https://chemistry.chnu.edu.ua/media/diepfced/sertyfykat-oksana-sema-2023.jpg. 4. ДонауЛаб Україна "Інструментальне забезпечення лабораторних досліджень" Обсяг - 60 годин (2 кредити) із теоретичною підготовкою та практикумом по застосуванню обладнання. Сертифікат 04-ЧНУ від 30.05.2022 р. https://chemistry.chnu.edu.ua/media/thqfdfuu/sertyfykat-donu-lab-sema.jpg 5. Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач (Міністерство аграрної політики та продовольства України) – через платформу масових відкритих онлайн-курсів Prometheus (сертифікат від 27.05.2021) https://chemistry.chnu.edu.ua/media/at2loytr/bezpechnist-kharchprod_2021.jpg. 6. Онлайн курс «Основи користування MOODLE» (3 кредити ЕКТС, 90 годин) Сертифікат від 04.04.2020. https://chemistry.chnu.edu.ua/media/ipsd22fw/sema_moodle.pdf 7. Учасник міжнародного проєкту “Advanced functional materials for food and energy applications”, Simons Foundation (Award Number: 1290597). 2024 р. Науково-методичні праці 1. Оцінка безпеки і якості харчових продуктів : методичні рекомендації до лабораторних робіт / уклад. : Сема О.В., Сачко А.В. Чернівці :
--	--	--	--	--	--	--	--

							Чернівецьк. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2024. 32 https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/11362. 2. Інструментальні методи аналізу харчової продукції: навч.-метод. посібник / укл.: А.В. Сачко, В.В. Дійчук, М.М. Воробець, О.В. Сема. Чернівці : Чернівецьк. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. – 80 с https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/3168 . 3. Харчові технології : особливості виготовлення й оцінка якості рослинних жирів та цукру : навч. посібник / укл. Сачко А.В., Сема О.В., Воробець М.М. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2023. 172 с. (Рекомендовано вченою радою ЧНУ) https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/7575 4. Vakaryk N., Sachko A., Sema O., Kobasa I., Gubsky S. Roasting conditions and quality coffee: the empirically optimised process. Acta Innovations. 2023. №49. P. 31–38. Scopus, E-ISSN:2300-5599. Site Score 2.6 https://doi.org/10.3390/ASEC2023-16291 5. Sachko A., Sema O., Grinchenko O., Gubsky S. Canned beans aquafaba as an egg white substitute in the technology of low-fat mayonnaise. Engineering Proceeding. 2023, 56(1), article 207 https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/11246 . 6. Сема О.В. , Сачко А.В., Вакарік Н.М. Вплив параметрів процесу обсмаження на фізико-хімічні показники кави // I Міжнародна наукова конференція "Теоретичні та експериментальні аспекти сучасної хімії та матеріалів, 20 травня 2022 р." https://drive.google.com/file/d/1Hiw8M8ebxQonsBhmDfNdZl6NKx9yCfI/view?usp=sharing . 7. Сема О.В. , Кобаса
--	--	--	--	--	--	--	--

							І.М. Люмінесцентний аналіз як експрес-метод для визначення фальсифікату купажованих олій // V Міжнародна науково-практична конференція "Якість і безпека харчових продуктів", 11-12 листопада 2021 р., м. Київ: НУХТ, 2021. - С.160 https://drive.google.com/file/d/1INFvbY7D-t9oLWtlkLJDtTFosrUea4vj/view?usp=sharing. 8.Oksana Sema, Elena Aksonova, Anastasiia Sachko, Sergey Gubsky Development of technology for candy caramel with barberry powder and sugar substitute isomaltitol. The 5th International Electronic Conference on Applied Sciences. session Food Science and Technology. 04 December 2024 by MDPI: Basel, Switzerland https://sciforum.net/paper/view/21202. Курс на Moodle: https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2149
83634	Воробець Марія Михайлівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецький державний університет ім.Ю.Федьковича, рік закінчення: 1986, спеціальність: 2018 , Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 003967, виданий 19.01.2012, Атестат доцента ДЦ 038582, виданий 03.04.2014	25	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації ППО21	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 10, 12, 15, 19. h-індекс в Scopus– 1 Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 10, 12, 15, 19. Магістр зі спеціальності Харчові технології, диплом: М22 №103400, від 31 грудня 2022 р., кандидат наук Підвищення кваліфікації: 1. Міжнародне стажування в межах Угоди про співробітництво у Сучавському університеті «Штефан чел Маре» (Румунія) (6 кредитів ЕКТС, 180 годин) з 15.01.2025 по 28.02.2025 р. Наказ № 17-від, від 14.01.2025 р. 2. Навчання в магістратурі Державного біотехнологічного університету (м. Харків) за спеціальністю 181 «Харчові технології» з 01.09.2021 по 31.12.2022 р. (90 кредитів ЕКТС, 2700

							годин), диплом: М22 №103400, від 31 грудня 2022 р. 3. Довготривале стажування на підприємстві м. Чернівці ТОВ «Саадег Україна» з 04.10.21 по 30.04.2022 р. (15 кредитів ЕКТС, 450 годин), довідка https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznannya-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty/ 4. Інститут післядипломної освіти НУХТ, стажування за програмою «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі НАССР» з 24.05.2021 по 18.11.21 р. (6 кредитів ЕКТС, 180 годин) Сертифікат № 4388/121. 5. Онлайн курс «Основи користування MOODLE» (3 кредити ЕКТС, 90 годин) Сертифікат від 04.04.2020. 7SURX3ljlх. Учасниця міжнародного проєкту “Advanced functional materials for food and energy applications”, Simons Foundation (Award Number: 1290597). 2024 р. Науково-методичні праці: 1. 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. https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/3168 2. Методи контролю якості харчової продукції : метод. реком. до лабор. робіт / укл. М.М. Воробець, І.М. Кобаса, І.В. Кондрачук Чернівці :Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. – 32 с. https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/4066 3. Воробець М.М. Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації : навчальний посібник / Воробець М.М.,
--	--	--	--	--	--	--	---

Сачко А.В., Кобаса І.М. – Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича. 2017. 96 с. (Гриф ЧНУ)
<https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/3707>

4. Кобаса, І., & Воробець, М. (2025). Формування якості хліба пшеничного, збагаченого борошном кунжуту. Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences, 347(1), 534-538. <https://heraldts.khmnu.edu.ua/index.php/heraldts/article/view/1343/1372>

5. Воробець, М., & Захаровська, О. (2024). Безглютеновий хліб на основі борошна рисового з добавкою чаю матча. Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences, 339(4), 55-58. <https://heraldts.khmnu.edu.ua/index.php/heraldts/article/view/334/324>

6. Воробець, М., & Долішняк, П. (2024). Вплив борошна гречаного на якість кондитерського виробу «Калачик ванільний». Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences, 345 (6(2), 185-189. DOI 10.31891/2307-5732-2024-345-6-28 <https://heraldts.khmnu.edu.ua/index.php/heraldts/article/view/1062/1089>

7. Воробець, М., Євлаш, В., Кобаса, І., & Кондрачук, І. (2023). ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ ХЛІБА ПШЕНИЧНОГО З ДОБАВКОЮ «КЛІТКОВИНА ГРЕЧАНА». Праці Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного, 23(1), 207-218. Retrieved із <https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/pratsi/article/view/634>

8. Anna MAKARENKO, Mariia VOROBETS, Iryna KONDRACHUK, Anastasiia SACHKO, Heorhii VOROBETS, Influence of the addition of chamomile on the content of

tannins in tea, Food and Environment Safety, Volume XXI, Issue 1. 2022, pag. 112-117.
<https://fens.usv.ro/index.php/FENS/article/view/869>

9. Anastasiia Sachko, Igor Kobasa, Olesya Moysyura, Mariia Vorobets. Efficiency of apple juice clarification with using of nano-sized mineral oxides // Ukrainian Food Journal. 2020. Vol. 9. Issue 2 P.361 –372. DOI:10.24263/2304-974X-2020-9-2-8 (WoS)

10. Люк Д.С. Люмінесцентний аналіз як експрес-метод виявлення кваліметричної фальсифікації меду водою / Д.С. Люк, М.М. Воробець // Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді : Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, 8 квітня 2021 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. Харків : ХДУХТ, 2021. – Ч. 1. 231 с. С. 56
https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/22193/1/tk1_08.04.21-56.pdf

11. Бору́к С.Д., Кобаса І.М., Воробець М.М. Органолептичні властивості та харчова безпека кондитерських виробів із вмістом вискодисперсного агрусу 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. С. 80-83.
file:///C:/Users/User/Downloads/Zbirnik__26-27.11.20.pdf

Курс на Moodle
<https://moodle.chnu.ed>

							u.ua/course/view.php?id=2760
19365	Борук Сергій Дмитрович	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецьких державний університет, рік закінчення: 1987, спеціальність: хімія, Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора наук ДД 09081, виданий 15.10.2019, Диплом кандидата наук КН 009512, виданий 22.12.1995, Атестат доцента КН 009512, виданий 16.12.2016	25	Інженерія безпеки та охорона праці ППО20	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 10, 12, 15, 19. h-індекс в Scopus – 4 (23 статей). Магістр зі спеціальності Харчові технології, диплом: М22 №103399, від 31 грудня 2022 р., доктор технічних наук Підвищення кваліфікації 1. Донау Лаб Україна "Інструментальне забезпечення лабораторних досліджень" Обсяг - 60 годин (2 кредити) із теоретичною підготовкою та практикумом по застосуванню обладнання. Сертифікат 05-ЧНУ від 30.05.2022 р. 2. Навчання в магістратурі Державного біотехнологічного університету (м. Харків) за спеціальністю 181 «Харчові технології» з 01.09.2021 по 31.12.2022 р. (90 кред. 2700 год), диплом: М22 №103399, від 31 грудня 2022 р. 3. Основи користування MOODLE в обсязі 3 кредити (90 год). 02.04.20. 4. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі HACCP». 24.05.2021 – 18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат № 4387/121. 5. Довготривале стажування на підприємстві ПрАТ «Чернівецький олійно-жировий комбінат». (450 год). 04.10.21 – 30.04.2022 р. https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznania-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty . 6. Учасник міжнародного проєкту “Advanced functional materials for food and energy applications”, Simons Foundation (Award Number: 1290597). 2024 р.

							7. Отримав звання академіка Міжнародної академії безпеки життєдіяльності. (Рішення президії академії від 24 квітня 2023 року). Автор 250 наукових праць, серед яких статті і патенти. Методичні праці: 1. Інженерія безпеки на підприємствах харчової галузі: навчальний посібник / укл. Борук С.Д. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. 96 с. 2. Харчові технології. Особливості виготовлення та оцінка якості м'ясо-молочної продукції: навч. посібник / укл. Сачко А.В., Сема О.В., Воробець М.М., Борук С.Д. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. 96 с. 3. Наукові основи харчових технологій: навчально-метод. посібник / укл. В.М. Федорів, І.М. Кобаса, С.Д. Борук. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. 120 с. 4. Процеси і апарати харчової промисловості. Ч.1. Гідромеханічні процеси / С.Д. Борук, В.М. Федорів. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2022. 177 с. Наукові праці: 1. Cleaning the vegetable oil production wastewater with anthracite/ S. Boruk, I. Winkler, V. Mishenchuk // J. of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University of Suceava, Romania. 2021. Vol.20, Is. 2. P.160–164 (Index Copernicus). 2. Sergiy Boruk, Igor Winkler. The influence of various sugars on the rheological properties and stability of wheat dough. // Journal of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University of Suceava, Romania Volume XXII, Issue 3.
--	--	--	--	--	--	--	--

							2023, pag. 212 – 217. 3. Sergiy Boruk, Igor Winkler, Olga Romanovska, Inna Pilyugina. Some rheological and organoleptic properties of the biscuit dough with cacao and carob flour. // Journal of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University of Suceava, Romania Volume XXII, Issue 4. 2023, pag. 222 – 237. 4. Sergiy Boruk, Vasyl Kulish, Igor Winkler, Olena Boruk, Vitaliy Kochan. The Effectiveness of Some Coal-Based Mineral Compositions in the Decontamination and Environmental Protection of the Small Urban Rivers' Watery. // Inzynieria Mineralna – Journal of the Polish Mineral Engineering Society. 2023. Lipiec – Grudzień 2023 July – December. P. 45 – 49. http://doi.org/10.29227/IM-2023-02-55. 5. V. Kulish, S. Boruk, I. Winkler. Comparative analysis of effectiveness of polvak 15/72 as a coagulant for drinking water production. // J. of Chemical Technology and Metallurgy. Vol. 59, №5. 2024. P. 1163–1168. DOI: 10.59957/jctm.v59.i5.2024.19. 6. S. Boruk, I. Winkler. Cleaning the Electroerosive Machining Wastewater with some Polyacrylamide-Based Flocculants. Advanced Engineering Forum Submitted: 2024-02-01 ISSN: 2234-991X, Vol. 52, pp 89-96 Revised: 2024-03-22. doi:10.4028/p-DuG5nA. https://www.scientific.net/AEF.52.89. 7. Створення та властивості альтернативних палив на основі некондиційних та вторинних енергоресурсів (відходи енергогенеруючих, хімічних, харчових підприємств) / С.Д. Борук, О.І. Егурнов, А.С. Макаров. Монографія. Чернівці. ЧНУ, 2021. 284 с.
--	--	--	--	--	--	--	---

19365	Борук Сергій Дмитрович	доцент, Основне місце роботи	Навчально- науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецьких державний університет, рік закінчення: 1987, спеціальність: хімія, Диплом магістра, Державний біотехнологічн ий університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора наук ДД 09081, виданий 15.10.2019, Диплом кандидата наук КН 009512, виданий 22.12.1995, Атестат доцента КН 009512, виданий 16.12.2016	25	Моніторинг виробничих процесів ППО19	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 10, 12, 15, 19. h-індекс в Scopus – 4 (23 статті). Магістр зі спеціальності Харчові технології, диплом: М22 №103399, від 31 грудня 2022 р., доктор технічних наук Підвищення кваліфікації 1. Донау Лаб Україна "Інструментальне забезпечення лабораторних досліджень" Обсяг - 60 годин (2 кредити) із теоретичною підготовкою та практикумом по застосуванню обладнання. Сертифікат 05-ЧНУ від 30.05.2022 р. 2. Навчання в магістратурі Державного біотехнологічного університету (м. Харків) за спеціальністю 181 «Харчові технології» з 01.09.2021 по 31.12.2022 р. (90 кред.), диплом: М22 №103399, від 31 грудня 2022 р. 3. Основи користування MOODLE в обсязі 3 кредити (90 год). 02.04.20 р. 4. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі НАССР». 24.05.2021 – 18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат № 4387/121. 5. Довготривале стажування на підприємстві ПрАТ «Чернівецький олійно-жировий комбінат» (450 год.). 04.10.21 – 30.04.2022 р. від https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznania-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty . 6. Учасник міжнародного проєкту “Advanced functional materials for food and energy applications”, Simons Foundation (Award Number: 1290597). 2024 р. Методичні праці:
-------	---------------------------	---------------------------------------	---	---	----	---	---

							1. Моніторинг виробничих процесів : навчальний посібник / укл. Борук С.Д., Федорів В.М. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2022. 127с. 2. Процеси і апарати харчової промисловості. Ч.1. Гідромеханічні процеси / С.Д. Борук, В.М. Федорів. Чернівці : Чернівецький нац.ун-т ім. Юрія Федьковича, 2022. 177 с. 3. 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. (Гриф ЧНУ) Наукові праці 1. Cleaning the vegetable oil production wastewater with anthracite / S. Boruk, I. Winkler, V. Mishenchuk // J. of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University of Suceava, Romania. 2021. Vol.20, Is. 2. P.160–164. (Index Copernicus). 2. Olena Svietskina, Kostiantyn Bas, Sergiy Boruk, Roman Klishchenko, Oleksandr Yehurnov, Jamil Haddad, Olha Khodos. Composite Carbonaceous Coal-Water Suspensions // Materials Science Forum. Vol.1045, 2021. P.212–225. ISSN: 1662-9752. Submitted: 2021-04-27; Accepted: 2021-05-14; Online: 2021-09-06. 2021 Trans Tech Publications Ltd, Switzerland. 3. Mariya Fedoryak, Olena Boruk, Sergiy Boruk, Igor Winkler. Adsorption of the Petrochemical Pollutants Released at the Small Vehicle-Service Facilities on the Coal Refinery Sludge/Pyrocarbon Compositions // Inzynieria Mineralna – Journal of the Polish Mineral Engineering Society. 2021. Styczeń.
--	--	--	--	--	--	--	---

							Czerwiec 2021 January – July. P.61–66. http://doi.org/10.29227/IM-2021-01-08. 4. Sergiy Boruk, Vasyi Kulish, Igor Winkler, Olena Boruk, Vitaliy Kochan. The Effectiveness of Some Coal-Based Mineral Compositions in the Decontamination and Environmental Protection of the Small Urban Rivers’ Watery. // Inzynieria Mineralna. J. of the Polish Mineral Engineering Society. 2023. Lipiec – Grudzień 2023 July – December. P.45–49. http://doi.org/10.29227/IM-2023-02-55. 5. S. Boruk, V. Kulish, V. Hrebenshchikov. Application of besfloc series coagulants for optimization of reagent purification processes of natural waters of the carpathian region. // 22th International Scientific-Practical Conference “Resources of natural waters in carpathian region”. Problems of protection and rational exploitation. Збірник наукових статей. Львів 2024. С. 188 – 191. 6. V. Kulish, S. Boruk, I. Winkler. Comparative analysis of effectiveness of polvak 15/72 as a coagulant for drinking water production. // Journal of Chemical Technology and Metallurgy. Vol.59, №5. 2024. P. 1163–1168. DOI: 10.59957/jctm.v59.i5.2024.19. 7. Створення та властивості альтернативних палив на основі некондиційних та вторинних енергоресурсів (відходи енергогенеруючих, хімічних, харчових підприємств) / С.Д. Борук, О.І. Егурнов, А.С. Макаров. Монографія. Чернівці. ЧНУ, 2021. 284 с.
19365	Борук Сергій Дмитрович	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецьких державний університет, рік закінчення: 1987, спеціальність: хімія, Диплом магістра,	25	Сучасні системи менеджменту якості харчових продуктів ППО18	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 10, 12, 15, 19. h-індекс в Scopus – 4 (23 статті). Магістр зі спеціальності Харчові технології, диплом:

				Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора наук ДД 09081, виданий 15.10.2019, Диплом кандидата наук КН 009512, виданий 22.12.1995, Атестат доцента КН 009512, виданий 16.12.2016		М22 №103399, від 31 грудня 2022 р., доктор технічних наук Підвищення кваліфікації 1. ДонауЛаб Україна "Інструментальне забезпечення лабораторних досліджень". Обсяг - 60 годин (2 кредити) із теоретичною підготовкою та практикумом по застосуванню обладнання. Сертифікат 05-ЧНУ від 30.05.2022 р. 2. Навчання в магістратурі Державного біотехнологічного університету (м. Харків) за спеціальністю 181 «Харчові технології» з 01.09.2021 по 31.12.2022 р. (90 кред.), диплом: М22 №103399, від 31 грудня 2022 р. 3. Основи користування MOODLE в обсязі 3 кредити (90 год). 02.04.20. 4. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі HACCP». 24.05.2021 – 18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат № 4387/121. 5. Довготривале стажування на підприємстві ПрАТ «Чернівецький олійно-жировий комбінат» (450 год). 04.10.21 – 30.04.2022 р., https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznannia-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty/ 6. Учасник міжнародного проєкту “Advanced functional materials for food and energy applications”, Simons Foundation (Award Number: 1290597). 2024 р. Методичні праці: 1. Інженерія безпеки на підприємствах харчової галузі: навчальний посібник / укл. Борук С.Д. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. 96
--	--	--	--	--	--	--

						с. 2. Харчові технології. Особливості виготовлення та оцінка якості м'ясо-молочної продукції: навч. посібник / укл. Сачко А.В., Сема О.В., Воробець М.М., Борук С.Д. – Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. 96 с. 3. Наукові основи харчових технологій: навчально-метод. посібник / укл. В.М. Федорів, І.М. Кобаса, С.Д. Борук. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. 120 с. 4. Процеси і апарати харчової промисловості. Ч.1. Гідромеханічні процеси / С.Д. Борук, В.М. Федорів. – Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2022. 177 с. Наукові праці: 1. Органолептичні властивості та харчова безпека кондитерських виробів із вмістом вискодисперсного агрусу / С.Д. Борук, І.М. Кобаса, М.М. Воробець. Збірник «Підприємництво, торгівля: теоретичні підходи та практичні аспекти розвитку» : матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції (м. Старобільськ, 26-27 листопада 2020 року). Харків : Вид-во Іванченка І.С. : Харків, 2020. 278 с. С. 80–83. 2. Створення та властивості альтернативних палив на основі некондиційних та вторинних енергоресурсів (відходи енергогенеруючих, хімічних, харчових підприємств) / С.Д. Борук, О.І. Егурнов, А.С. Макаров. Монографія. Чернівці. ЧНУ, 2021 284 с.	
460204	Стахова Наталія Петрівна	доцент, Основне місце роботи	Економічний факультет	Диплом бакалавра, Чернівецький національний університет імені Юрія	19	Економіка і управління харчових виробництв ППО17	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 11, 19. Кандидат економічних наук ДК № 000148 від

				Федьковича, рік закінчення: 2004, спеціальність: 0501 Економіка і підприємництв о, Диплом магістра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2005, спеціальність: 050107 Економіка підприємства, Диплом кандидата наук ДК 000148, виданий 10.11.2011, Атестат доцента 12ДЦ 034522, виданий 01.03.2013		10.11.2011 р. 08.00.03- економіка та управління національним господарством Стажування: 18.11.2021-17.12.2021 - Чернівецька торгово- промислова палата за темою «Економіка підприємства і підприємництво» (Довідка Вих.№125а від 22.12.2021 р.) URL:https://drive.google.com/file/d/1fd43F9HY2ABg-AkIEWXmcOyGT3K46hSF/view?usp=sharing 13.03.2024 - 20.06.2024 кафедра бізнесу та управління персоналом Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича за темою “Новітні аспекти розвитку підприємництва: проблематика сучасних наукових досліджень, інноваційні методики викладання економічних дисциплін та інструментарій психолого- педагогічної майстерності” (Довідка від 28.06.2024 № 02/17- 1966, 180 год., 6 кредитів) https://drive.google.com/file/d/1P6WdldgiJRwoYXSe-wp09Q5nEow9Qk9V/view?usp=sharing Міжнародне наукове стажування: 12.11.2022 - 18.12.2022 - за темою «Фандрейзинг та організація проектної діяльності в закладах освіти: європейський досвід» (Польща- Україна) «FUNDRAISING AND ORGANIZATION OF PROJECT ACTIVITIES IN EDUCATIONAL ESTABLISHMENTS: EUROPEAN (Certificate number SZFL-002259) URL:https://drive.google.com/file/d/1gw_YgLAD_e5de4rb7z_QBZoF_F2LJA_T/view?usp=sharing https://drive.google.com/file/d/1ZHmCGa15A7eddMoE7aYgw_ocZZ3Ik5Sh/view?usp=sharing https://drive.google.com/file/d/1dGzSUN-Kc37uqyl-oHsL5k-
--	--	--	--	--	--	--

							YPSLaoqfA/view?usp=sharing Міжнародне стажування Університет SWPS, грудень 2024 р. м. Варшава (Польща) (90 год., 3 кредити) https://drive.google.com/file/d/1At3-rc3pe8ooGS73JHbkmiKYwmjMS6Zb/view?usp=sharing https://drive.google.com/file/d/1xb-CE8y2mPJ0xHhaGcZM198P386WnRXD/view?usp=sharing Електронний курс в Moodle: https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=8028 Публікації по дисципліні: 1. Vodianka L., Stakhova N. DEVELOPMENT OF THE OUTPLACEMENT SYSTEM AS AN INNOVATIVE METHOD OF HR TECHNOLOGIES. Anti-crisis management: global trends and national peculiarities: Scientific monograph. Riga, Latvia: Baltija Publishing, 2022. 400 p. P. 75-90. http://baltijapublishing.lv/omp/index.php/bp/catalog/view/311/8582/17947-1 2. N. Stakhova, L. Vodianka, L. Sybyrka. The economy in Ukraine: the essence, causes, ways of solving. Science and Education a New Dimension. Humanities and Social Sciences. ISSUE: VII(33), P.7-10 URL:https://seanewdim.com/wpcontent/uploads/2021/04/The-economy-inUkraine-the-essencecauses-ways-of-solvingL.-Vodianka-N.-Stakhova-L.-Sybyrka.pdf 3. Стахова Н.П., Гаватюк Л.С. Проблеми та чинники формування привабливого інвестиційного клімату України. Науково-практичний журнал «Інвестиції: практика та досвід», № 21/2022. С.66-72. https://www.nayka.com.ua/index.php/investplan/article/view/6 4. Стахова Н.П. Розвиток системи аутплейсменту, як інноваційного методу HR технологій.
--	--	--	--	--	--	--	---

							u.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/6643/%Do%9C%Do%BE%Do%BD%Do%BE_%Do%9F%D1%80%Do%B8%D1%87%Do%BE%D1%80%Do%BD%Do%BE%Do%BC%Do%BE%D1%80%D1%81%D1%8C%Do%BA%Do%B8%Do%B9%20%D1%96%Do%BD%D1%81%D1%82%Do%B8%D1%82%D1%83%D1%82_%Do%93%Do%A0%Do%A3%Do%94%Do%95%Do%9D%Do%AC_2022.pdf?sequence=1&isAllowed=y Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю: Член Чернівецького регіонального відділення Спілки економістів України з 2012 року по теперішній по теперішній час (довідка від 01 березня 2024 № 2) https://drive.google.com/file/d/1CqP4iYqggumQwSduT6VsW1RAsBhbkkFt/view?usp=sharing Наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років: Наукове консультування Чернівецької ТПП з 18 вересня 2023 р. по теперішній час (Угода про співпрацю від 18.09.2023 р. видана президентом Чернівецької торгово-промислової палати В. Ляхович) URL:https://drive.google.com/file/d/1dKrPBjKaVDWa98KCwjPVzg9smX8oz_V9/view?usp=sharing
125106	Кобаса Ігор Михайлович	професор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецький орден Трудового Червоного Прапора державний університет, рік закінчення: 1979, спеціальність: 2018 хімія, Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології,	37	Науково-дослідна робота студентів ППО16	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 10, 11, 12, 14, 15, 19. h-індекс в Scopus – 9 (39 статей). ID: 6602360445. Магістр зі спеціальності Харчові технології, диплом: М22 №103401, від 31 грудня 2022 р. Підвищення кваліфікації: 1. Міжнародне стажування в межах Угоди про співробітництво у Сучавському університеті «Штефан чел Маре» (Румунія) (6 кред., 180 год) з

				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		15.01. 2025 по 28.02.2025 р. Наказ №17-від, від 14.01.2025 р. 2. Учасник міжнародного проекту “Advanced functional materials for food and energy applications”, Simons Foundation (Award Number: 1290597). 2024 р. 3. Навчання в магістратурі Державного біотехнологічного університету (м. Харків) за спеціальністю 181 «Харчові технології» з 01.09.2021 по 31.12.2022 р. (90 кред.), диплом: М22 №103401, від 31 грудня 2022 р. 4. Харківський державний університет харчування та торгівлі; кафедра хімії, мікробіології та гігієни харчування. Тема: «Ознайомлення з сучасними інноваційними методами викладання фахових дисциплін та запровадження у навчальний процес питань удосконалення змісту освіти». 16.11.20 – 24.12.20 р. Довідка №8 від 24 грудня 2020 р. (6 кр., 180 год.). 5. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі НАССР». 24.05.2021 – 18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат №4390/121. Тема випускної роботи: «Основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». 6. Довготривале стажування на підприємстві ТОВ «Буковина Агро Трейд-2011». 04.10.21 – 30.04.2022 р. (15 кред., 450 год), довідка. https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznan-nia-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty Автор більше 300 наукових праць. Наукові праці: 1. Roasting conditions and quality coffee: the
--	--	--	--	---	--	--

empirically optimised process. Acta Innovations / N. Vakaryk, A. Sachko, O. Sema, I. Kobasa, S. Gubsky. 2023. №49. P.31–38. (Scopus). <https://doi.org/10.32933/ActaInnovations.49.3>

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

3. Efficiency of apple juice clarification with using of nano-sized mineral oxides / A. Sachko, I. Kobasa, O. Moysyura, M. Vorobets // Ukrainian Food J. 2020. Vol.9, №2. C.361–372. (Web of Science, Scopus) <https://nuft.edu.ua/doc/ufj/2020/2/8.pdf>

4. Формування якості хліба пшеничного з добавкою «клітковина гречана» / М.М. Воробець, В.В. Євлаш, І.М. Кобаса, І.В. Кондрачук. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: наукове фахове видання / ТДАТУ; гол. ред. д.т.н., проф. В.М. Кюрчев. Запоріжжя : ТДАТУ, 2023. Вип. 23, Т.1. С.207–218. <https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/pratsi/article/view/634>

5. New light-sensitive materials with photocatalytic activity in the visible and near infrared ranges, based on titanium dioxide and polymethine dye / I.M. Kobasa, I.V. Kondrachuk, I.V. Kurdyukova [et all.] // Funct. Mater. 2021. Vol.28, №2. P.234–240 (Scopus). фіз.-мат., хімія, техн. науки <https://doi.org/10.15407/fm28.02.234>

6. Characteristics of the structure of natural zeolites and their potential application in catalysis and adsorption processes / N. Sobuś, I. Czekaj, V. Diichuk, I.M. Kobasa // Technical Transactions.

2020. Vol.117, №1. P.1–20.
<https://doi.org/10.37705/TechTrans/e2020043>
 (Index Copernicus)

7. Формування якості хліба пшеничного, збагаченого борошном кунжуту / І. Кобаса, М. Воробець // Вісник Хмельницького національного університету. Серія: Технічні науки. 2025. Т.347, №1. С.534–538.
<https://heraldts.khmnpu.edu.ua/index.php/heraldts/article/view/1343>
 Навчально-методичні праці:

1. Аналітична хімія. Якісний та кількісний аналіз : навчальний посібник / І.М. Кобаса, М.М. Воробець. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2022. 160 с.
<https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/6270>
 Наукові основи харчових технологій: навч.-метод. посібник / укл. В.М. Федорів, І.М. Кобаса, С.Д. Борук. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича 2021. 120 с.
<https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/4064>

2. Технологічна експертиза харчової продукції: навч.-метод. посібник / укл. В.М. Федорів, І.М. Кобаса, В.В. Дійчук. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. 180 с.
<https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/4065?show=full>

3. Методи контролю якості харчової продукції / укл.: М.М. Воробець, І.М. Кобаса, І.В. Кондрачук. Чернівці: Чернів. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 32 с.
<https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/4066>

Конференції

1. Development of a new highly nutritional fermented milk product from the extruded sunflower seeds / J. Plyuk, O. Sema, A. Sachko, V. Evlash, I. Kobasa. Abstracts of 8th Edition of the

							International Conference «Biotechnologies, present and perspectives» 5th November 2021. P.62. https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/3164 2. Збагачення безе йодом, виділеним із листків, шкірки та молодого ядра волоського горіха / І.В. Кондрачук, М.М. Воробець, І.М. Кобаса // Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали Всеукр. наук.-практ. конференції. Полтава, ПДАУ, 2021. С.90–93. https://dspace.pdau.edu.ua/server/api/core/bitstreams/a48619e9-4116-4ecf-818b-f501278f2189/content 3. Люмінесцентний аналіз як експрес-метод для визначення фальсифікату купажованих олій / Сема О.В., Кобаса І.М. Якість і безпека харчових продуктів: V Міжнародна науково-практична конференція, 11-12 листопада 2021 р., м. Київ: НУХТ, 2021. С.160. https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/d8eed7f2-b5fb-4162-95do-c93bcf2af6ba/content 4. Вплив добавки порошку гречаної лузги на органолептичні властивості хліба пшеничного / М.М. Воробець, І.М. Кобаса, В.В. Євлаш // Стан і перспективи харчової науки та промисловості: тези доповідей VI Міжнародної науково-технічної конференції (С. 58) (Тернопіль 22–23 вересня 2022 року) / М-во освіти і науки України, Терн. націон. ун-т ім. І. Пулюя [та ін.]. Тернопіль: ФОП Паляниця В., 2022. 67 с. https://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/38892 5. Технологія дієтичної добавки на основі лузги гречки / І.М. Кобаса, М.М. Воробець // Сучасні досягнення в харчовій, органічній та полімерній хімії: тези доповідей
--	--	--	--	--	--	--	---

							Міжнар. наук. конференції, присвяченої світлій пам'яті д.х.н., проф. Воронова С.А. Львів 24–26 жовтня 2023 року / М-во освіти і науки України, нац. ун-т «Львівська політехніка», 2023. 139 с. С.126. https://science.lpnu.ua/sites/default/files/attachments/2023/30558/importantdoc/bookofabstract.pdf 6. Листя буряка столового як альтернатива норі / М. Воробець, І. Кобаса, О. Ткачук // Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали Міжнар. наук.-прак. конф, 7.11. 2024 р. К. : НУХТ, 2024 р. 157 с. С.53–55. https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/f17d8f85-a53e-4f21-9c
50893	Сачко Анастасія Валеріївна	завідувач кафедри, доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом магістра, Львівський національний університет імені Івана Франка, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0703 Хімія, Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 041539, виданий 14.06.2007, Атестат доцента ДЦ 042593, виданий 28.04.2015	21	Харчові технології ППО15	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 10, 12, 14, 15, 19 h-індекс в Scopus – 4. ID: 56703075400. Магістр зі спеціальності Харчові технології, диплом: М22 №103403, від 31 грудня 2022 р., кандидат наук, завідувачка кафедри хімії та експертизи харчової продукції Підвищення кваліфікації: 1. 2024 – Erasmus + teaching program, University of Wroclaw 40 год., 1,4 кр. 2. ДонауЛаб Україна "Інструментальне забезпечення лабораторних досліджень" Обсяг - 60 годин (2 кредити) із теоретичною підготовкою та практикумом по застосуванню обладнання. Сертифікат 05-ЧНУ від 30.05.2022 р. 3. Довготривале стажування на підприємстві ТОВ «Буковина Агро Трейд-2011» 04.10.21 – 30.04.2022 pp. https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznannia-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty/ .

							4. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі НАССР». 24.05.2021 – 18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат № 4392/121 https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznan-nia-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty/ 5. 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. від 14.01.2025 р. 6. Учасник міжнародного проєкту “Advanced functional materials for food and energy applications”, Simons Foundation (Award Number: 1290597). 2024 р. 7. The Science of Gastronomy an online non-credit course authorized by The Hong Kong University of Science and Technology and offered through Coursera Сертифікат від 24.28.2020 coursera.org/verify/LEFF6ARVZ7E 8. Основи користування Moodle в обсязі 3 кредити (90 годин) Сертифікат від 02.04.2020 https://chemistry.chnu.edu.ua/media/xz4mjp3b/sachko_moodle.pdf Наукові-методичні праці: 1. Bondar K., Tsiupa I., Sachko A., Nasiedkin Ie. Pre-War Situation with Soil Pollution in the City of Zaporizhzhia – Metallurgical Industry Centre in Ukraine - Characterized by Magnetic, Geochemical and Microscopy Methods, Acta Geophys. (2024). https://doi.org/10.1007/s11600-024-01297-4 (WoS, E ISSN 1895-7455. Q3. Impact Factor 2.3). 2. Vakaryk N., Sachko A., Sema O., Kobasa I., Gubsky S. Roasting
--	--	--	--	--	--	--	--

conditions and quality coffee: the empirically optimised process. Acta Innovations. 2023. №49. P. 31–38. <https://doi.org/10.32933/ActaInnovations.49.3>. Scopus, E-ISSN:2300-5599. Site Score 2.6.

3. Gubsky S., Sachko A. An Approach to the Assessment of the Physical Stability of Mayonnaises. Engineering Proceeding. 2023, 56(1), article 7. <https://doi.org/10.3390/ASEC2023-15339> (Scopus, EISSN 2673-4591, Site Score 0.7)

4. Gubsky S., Sachko A. Rheological and Microstructural Characteristics of Commercial Mayonnaise-Type Emulsions: A Chemometric Analysis // Eng. Proc. Basel Switzerland: MDPI, 2023. Vol. 56 (1). article 42. <https://doi.org/10.3390/ASEC2023-15338> (Scopus, EISSN 2673-4591, Site Score 0.7).

5. Sachko A., Sema O., Grinchenko O., Gubsky S. Canned beans aquafaba as an egg white substitute in the technology of low-fat mayonnaise. Engineering Proceeding. 2023, 56(1), article 206. <https://doi.org/10.3390/ASEC2023-16291> (Scopus, EISSN 2673-4591, Site Score 0.7).

6. Харчові технології : особливості виготовлення й оцінка якості рослинних жирів та цукру : навч. посіб. / укл. А.В. Сачко, О.В. Сема, М.М. Воробець. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2023. 172 с. (Рекомендовано вченою радою ЧНУ) <https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/7575>.

7. Фахова ознайомча та технологічна практика зі спеціальності «Харчові технології»: методичні рекомендації та допоміжні матеріали / уклад.: О.В. Сема, А.В. Сачко. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 32 с

							https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/3683. 8. Харчові технології. Особливості виготовлення та оцінка якості м'ясо-молочної продукції: навч. Посібник / укл. А.В. Сачко, О.В. Сема, М.М. Воробець, С.Д. Борук. – Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. 96 с https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/3159. 9. 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 https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/3168. Виконавець науково-дослідної теми: „Нові високоефективні матеріали для потреб харчової та переробної промисловості”, яка виконувалася спільно з науковцями НУХТУ. Тема 27.802, Реєстраційний №0115U003243.
83634	Воробець Марія Михайлівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецький державний університет ім.Ю.Федьковича, рік закінчення: 1986, спеціальність: 2018 , Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 003967, виданий 19.01.2012, Аттестат доцента ДЦ 038582, виданий 03.04.2014	25	Харчові технології ППО15	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 10, 12, 15, 19. h-індекс в Scopus– 1 Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 10, 12, 15, 19. Магістр зі спеціальності Харчові технології, диплом: М22 №103400, від 31 грудня 2022 р., кандидат наук Підвищення кваліфікації: 1. Міжнародне стажування в межах Угоди про співробітництво у Сучавському університеті «Штефан чел Маре» (Румунія) (6 кредитів ЕКТС, 180 годин) з 15.01.2025 по 28.02.2025 р. Наказ № 17-від, від 14.01.2025 р. 2. Навчання в магістратурі Державного біотехнологічного університету (м. Харків) за

							спеціальністю 181 «Харчові технології» з 01.09.2021 по 31.12.2022 р. (90 кредитів ЕКТС, 2700 годин), диплом: М22 №103400, від 31 грудня 2022 р. 3. Довготривале стажування на підприємстві м. Чернівці ТОВ «Саадет Україна» з 04.10.21 по 30.04.2022 р. (15 кредитів ЕКТС, 450 годин), довідка https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznan-nia-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty/ 4. Інститут післядипломної освіти НУХТ, стажування за програмою «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі НАССР» з 24.05.2021 по 18.11.21 р. (6 кредитів ЕКТС, 180 годин) Сертифікат № 4388/121. 5. Онлайн курс «Основи користування MOODLE» (3 кредити ЕКТС, 90 годин) Сертифікат від 04.04.2020. 7SURX3ljlх. Учасниця міжнародного проєкту “Advanced functional materials for food and energy applications”, Simons Foundation (Award Number: 1290597). 2024 р. Науково-методичні праці 1. Харчові технології: особливості виготовлення й оцінка якості рослинних жирів та цукру : навч. посібник / укл. : Сачко А.В., Сема О.В., Воробець М.М. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2023. 172 с. (Гриф ЧНУ) https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/7575 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. (Гриф ЧНУ)
--	--	--	--	--	--	--	--

<https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/3159>

3. Кобаса, І., & Воробець, М. (2025). Формування якості хліба пшеничного, збагаченого борошном кунжуту. Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences, 347(1), 534-538. <https://heraldts.khmnu.edu.ua/index.php/heraldts/article/view/1343/1372>

4. Воробець, М., & Захаровська, О. (2024). Безглютеновий хліб на основі борошна рисового з добавкою чаю матча. Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences, 339(4), 55-58. <https://heraldts.khmnu.edu.ua/index.php/heraldts/article/view/334/324>

5. Воробець, М., & Долішняк, П. (2024). Вплив борошна гречаного на якість кондитерського виробу «Калачик ванільний». Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences, 345 (6(2), 185-189. DOI 10.31891/2307-5732-2024-345-6-28 <https://heraldts.khmnu.edu.ua/index.php/heraldts/article/view/1062/1089>

6. Воробець, М., Євлаш, В., Кобаса, І., & Кондрачук, І. (2023). ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ ХЛІБА ПШЕНИЧНОГО З ДОБАВКОЮ «КЛІТКОВИНА ГРЕЧАНА». Праці Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного, 23(1), 207-218. Retrieved із <https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/pratsi/article/view/634>

7. Anna MAKARENKO, Mariia VOROBETS, Iryna KONDRACHUK, Anastasiia SACHKO, Heorhii VOROBETS, Influence of the addition of chamomile on the content of tannins in tea, Food and Environment Safety, Volume XXI, Issue 1. 2022, pag. 112-117. <https://fens.usv.ro/inde>

							року / М-во освіти і науки України, нац. університет «Львівська політехніка», 2023. 139 с. С. 126. https://science.lpnu.ua/chemistry-2023 (Book of abstract (.pdf)) 12. Воробець М.М. Розроблення рецептур сорбету на основі овочевої сировини / М.М. Воробець, І.М. Кобаса, М.І. Котурлаш // Сучасні досягнення в харчовій, органічній та полімерній хімії: тези доповідей Міжнародної наукової конференції, присвяченої світлій пам'яті д.х.н., проф. Воронова С. А. Львів 24–26 жовтня 2023 року / М-во освіти і науки України, нац. університет «Львівська політехніка», 2023. 139 с. С. 118. https://science.lpnu.ua/chemistry-2023 (Book of abstract (.pdf)) 13. Воробець М.М. Вплив добавки порошку гречаної лузги на органолептичні властивості хліба пшеничного / М.М. Воробець, І.М. Кобаса, В.В. Євлаш // Стан і перспективи харчової науки та промисловості: тези доповідей VI Міжнародної науково-технічної конференції. (Тернопіль 22–23 вересня 2022 року) / М-во освіти і науки України, Терн. націон. ун-т ім. І. Пулюя [та ін.]. Тернопіль: ФОП Паляниця В.А., 2022. 67 с. С. 58. https://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/38892 14. A. Makarenko, M. Vorobets, I. Kondrachuk, A. Sachko. Influence of the addition of chamomile on the content of tannin in tea. The International Conference “Biotechnologies, Present and Perspectives”. – Suceava, Romania. 8th Edition, 5th November 2021. P.61. ISSN 2068-0819 15. Кондрачук І.В., Воробець М.М., Кобаса І.М. Збагачення безе
--	--	--	--	--	--	--	--

						йодом, виділенням із листків, шкірки та молодого ядра волоського горіха / Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції. Полтава, ПДАУ, 2021. 163 с. С. 90-93. https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/8761/zbirnyktezko_nferenciyi2112.pdf Курс на Moodle https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=4352 (частина I)
17224	Дробіна Лілія Миколаївна	асистент, Основне місце роботи	Факультет історії, політології та міжнародних відносин	Диплом спеціаліста, Чернівецький національний університет, рік закінчення: 1997, спеціальність: , Диплом кандидата наук ДК 001939, виданий 22.12.2011	14	Актуальні питання історії та культури України ЗПО1 Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 4, 10, 15, 19. Кандидат історичних наук Диплом ДК №001939 виданий 22.12.2011 р. Спеціальність 07.00.01 – історія України Підвищення кваліфікації: кафедра історії України Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка з 25.11.2020 по 11.01.2021 рр. Тема: Вдосконалення теми «Становлення колгоспної системи в південно-західних областях України». Довідка №5/21 видана 20.01.2021 р. Електронний курс в Moodle: https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=1788 Статті: 1. 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. 2. Дробіна Л.М. Радянська фінансова «допомога» військовослужбовцям в західних областях України після Другої світової війни // Науковий вісник Чернівецького університету імені Юрія Федьковича: Історія. Чернівці: Чернівецький нац. ун-

т, 2021. С.120-130.
<https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/2594>
 Посилання на базу даних з імпаکت-фактором журналу: <https://journals.indexcopernicus.com/search/details?id=43728>

3. Дробіна Л.М. Радянська система інституційного догляду і виховання дітей в західних областях України після Другої світової війни // Науковий вісник Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича: Історія. Чернівці: Чернівецький університет, 2022. №2. С.78-86.
<https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/6971>
 Посилання на базу даних з імпаکت-фактором журналу: <https://journals.indexcopernicus.com/search/details?id=43728>

4. Гучко О.І., Дробіна Л.М. Проблема захворюваності та смертності серед населення північної частини Буковини у другій половині XIX – на початку XX ст. // Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. Серія: Історичні науки. Том 34 (73) № 2, 2023. С.39-43.
<https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/7503>
 Посилання на базу даних з імпакт-фактором журналу: www.hist.vernadskyjournals.in.ua

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

2. Drobina L.M.,

							Halahdina A.A., Gerasym L.M., Migalchan A.I., Migalchan T.I. The essence and importance of research competence in the activity of a high school teacher // Modern science: innovations and prospects. Proceedings of the 3rd International scientific and practical conference. SSPG Publish. Stockholm, Sweden. 2021. P. 631-634. URL: https://sci-conf.com.ua/iii-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-modern-science-innovations-and-prospects-5-7-dekabrya-2021-goda-stokholm-shvetsiya-arhiv/. 3. Drobina L.M., Halahdina A.A., Gerasym L.M., Migalchan A.I., Migalchan T.I. History of the development of the dental school in Bukovina // Innovations and prospects of world science. Proceedings of the 4th International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2021. P.868-873. URL: https://sci-conf.com.ua/iv-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-innovations-and-prospects-of-world-science-1-3-dekabrya-2021-goda-vankuver-kanada-arhiv/. 4. Дробіна Л.М. Фінансова політика Української Центральної Ради // Сучасні аспекти модернізації науки: стан, проблеми, тенденції розвитку: матеріали XXXI Міжнародної науково-практичної конференції / за ред. І.В. Жукової, Є.О. Романенка. м. Рим (Італія): ГО «ВАДНД», 07 квітня 2023 р. С.411-416. https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/6970 Навчально-методичні посібники: 1. Методичні рекомендації з курсу «Актуальні питання історії та культури
--	--	--	--	--	--	--	---

							України» (для студентів неспеціальних факультетів) / вид. 4-е доповнене / Укл.: Дробіна Л.М. Чернівці, 2022. 73 с. [електронний варіант]. 2. Методичні рекомендації щодо проведення педагогічної практики для студентів 4 курсу денної та заочної форми навчання, спеціальностей: 014 «Середня освіта (Історія)» та 032 «Історія та археологія» / Укл.: к.і.н, доц. Яценюк Г.М.; к.і.н., асист. Дробіна Л.М. Чернівці: Чернівецький університет, 2023. 121 с. https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/7501 3. Методичні рекомендації щодо проведення навчальної ознайомлювальної (педагогічної) практики зі спеціальності 014 «Середня освіта (Історія)» для студентів 3 курсу денної та заочної форми навчання факультету історії, політології та міжнародних відносин / Уклад.: к.і.н, доц. Яценюк Г.М.; к.і.н., асист. Дробіна Л.М. Чернівці: Чернівецький університет, 2023. 56 с. https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/7502 Результати професійної діяльності: Участь в міжнародному проєкті «Вивчай та розрізняй: інфо-медійна грамотність», який проводила команда Ради міжнародних досліджень та обмінів (IREX) та Американських Рад з міжнародної освіти (2020 р.). Участь у міжнародному науковому проєкті «Громадяни досліджують локальну історію пакту Молотова-Ріббентропа у Чернівцях», організований
--	--	--	--	--	--	--	--

							кафедрою історії Східної Європи Дюссельдорфського університету і Чернівецьким національним університетом імені Юрія Федьковича. https://mail.google.com/mail/u/3/?ui=2&ik=79f1c6a4c4&view=att&th=186b642c4df7986f&attid=o.1&disp=attd&safe=1&zw Член журі фінального етапу Всеукраїнського учнівського турніру істориків, який проводився в Чернівцях, з 30.10 по 03.11.2023 р. (Наказ Департаменту освіти і науки обласної державної адміністрації від 20.10.2023 р. №284). Член журі III етапу (обласного) Всеукраїнської учнівської олімпіади з історії (2019–2024 рр.).
38634	Васіна Лілія Миколаївна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецький державний університет ім.Ю.Федьковича, рік закінчення: 1992, спеціальність: Біологія, Диплом кандидата наук ДК 016595, виданий 13.11.2002, Атестат доцента ДЦ 017872, виданий 21.06.2007	28	Технічна мікробіологія ППО13	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 12,14, 15, 19. Кандидат біологічних наук Спеціальність біохімія Підвищення кваліфікації: Одеський національний університет імені І.І. Мечникова, кафедра мікробіології, вірусології та біотехнології, 03.04.2023–15.05.2023, (6 кр., 180 год). наказ № 130-від, від 22.03.2023 р. Науково-методичні роботи: 1. Технічна мікробіологія : навч.-метод. посібник / укл. Васіна Л.М., Чебан Л.М. Чернівці, 2020. 124 с. c.https://archer.chnu.edu.ua/bitstream/handle/123456789/2735/%D1%82%Do%B5%D1%85%Do%BD%D1%96%D1%87%Do%BD%Do%Bo%20%Do%BC%D1%96%Do%BA%D1%80%Do%BE%Do%B1%D1%96%Do%BE%Do%BB%Do%BE%Do%B3%D1%96%D1%8F%2028_o8.pdf?sequence=1&isAllowed=y 2. M. Voronka, L. Vasina. Peculiarities of bisphenol a utilisation

						by enzymes Rhodotorula minuta, Saccharomyces cerevisiae, Corynebacterium glutamicum, Micrococcus luteus. Biological systems. 2023;15 (2): 38-143 https://journals.chnu.edu.ua/biosystems/article/view/499 3. L.M. Vasina, N.A. Shtohryn. Joint cultivation of representatives of the genera Propionibacterium, Lactobacillus, Bifidobacterium on unified media. Biological systems. 2023; 15 (1):32-37 https://journals.chnu.edu.ua/biosystems/article/view/485 4. L.M. Cheban, L.M. Vasina. Accumulation of exopolysaccharides by yeasts of Rhodotorula sp. Biological systems. 2023;15 (1):13-19 https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/8408?locale-attribute=en 5. L.M. Vasina, V.O. Starikova, L.V. Khuda. Influence of probiotics, introduced in the composition of the feed substrate, in particular hematological indicators of Carassius gibelio Bloch. Scientific Herald of Chernivtsi University. Biology (Biological Systems). 2022; 14 (1): 29-32 https://journals.chnu.edu.ua/biosystems/article/view/311 6. Vasina L.M., Khuda L.V. Influence of bisphenol A and probiotic-containing feed Carassius gibelio bloch indicates separately. Scientific Herald of Chernivtsi University. Biology (Biological Systems). 2022; 14 (2): 112-117. https://journals.chnu.edu.ua/biosystems/article/view/268 7. Vasina L., Kraievska I., Khudyi O., Khuda L., Cheban L. Application of an association of yeast and lactic acid bacteria to bio-encapsulate carotenoids in Daphnia magna (Straus, 1820). Fisheries & Aquatic Life. 2020. Vol.28(4). P. 225-233. http://surl.li/gbpsj
--	--	--	--	--	--	--

83634	Воробець Марія Михайлівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально- науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецький державний університет ім.Ю.Федькови ча, рік закінчення: 1986, спеціальність: 2018 , Диплом магістра, Державний біотехнологічн ий університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 003967, виданий 19.01.2012, Атестат доцента ДЦ 038582, виданий 03.04.2014	25	Стандартизаці я, сертифікація, метрологія та управління якістю ППО11	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 10, 12, 15, 19. h-індекс в Scopus– 1 Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 10, 12, 15, 19. Магістр зі спеціальності Харчові технології, диплом: М22 №103400, від 31 грудня 2022 р., кандидат наук Підвищення кваліфікації: 1. Міжнародне стажування в межах Угоди про співробітництво у Сучавському університеті «Штефан чел Маре» (Румунія) (6 кредитів ЕКТС, 180 годин) з 15.01.2025 по 28.02.2025 р. Наказ № 17-від, від 14.01.2025 р. 2. Навчання в магістратурі Державного біотехнологічного університету (м. Харків) за спеціальністю 181 «Харчові технології» з 01.09.2021 по 31.12.2022 р. (90 кредитів ЕКТС, 2700 годин), диплом: М22 №103400, від 31 грудня 2022 р. 3. Довготривале стажування на підприємстві м. Чернівці ТОВ «Саадет Україна» з 04.10.21 по 30.04.2022 р. (15 кредитів ЕКТС, 450 годин), довідка https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznania-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty/ 4. Інститут післядипломної освіти НУХТ, стажування за програмою «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі НАССР» з 24.05.2021 по 18.11.21 р. (6 кредитів Е КТС, 180 годин) Сертифікат № 4388/121. 5. Онлайн курс «Основи користування MOODLE» (3 кредити ЕКТС, 90 годин) Сертифікат від 04.04.2020. 7SURX3ljlx. Учасниця міжнародного проєкту “Advanced functional
-------	---------------------------------	---------------------------------------	---	---	----	--	--

						materials for food and energy applications”, Simons Foundation (Award Number: 1290597). 2024 p. Науково-методичні праці 1. Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю: навчальний посібник / укл. М. М. Воробець, І.В. Кондрачук. – Чернівці : Чернівець.нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 104 с. (Гриф ЧНУ) https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/3880 2. Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю : методичні рекомендації до лабораторних робіт / уклад. : М.М. Воробець, А.В. Сачко, О.В. Сема. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2021. 32 с. https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/3710 3. Кобаса, І., & Воробець, М. (2025). Формування якості хліба пшеничного, збагаченого борошном кунжуту. Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences, 347(1), 534-538. https://heraldts.khmnu.edu.ua/index.php/heraldts/article/view/1343/1372 4. Воробець, М., & Захаровська, О. (2024). Безглютеновий хліб на основі борошна рисового з добавкою чаю матча. Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences, 339(4), 55-58. https://heraldts.khmnu.edu.ua/index.php/heraldts/article/view/334/324 5. Воробець, М., & Долішняк, П. (2024). Вплив борошна гречаного на якість кондитерського виробу «Калачик ванільний». Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences, 345 (6(2), 185-189. DOI 10.31891/2307-5732-2024-345-6-28 https://heraldts.khmnu.edu.ua/index.php/heraldts/article/view/1343/1372
--	--	--	--	--	--	--

ldts/article/view/1062/1089

6. Воробець, М., Євлаш, В., Кобаса, І., & Кондрачук, І. (2023). ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ ХЛІБА ПШЕНИЧНОГО З ДОБАВКОЮ «КЛІТКОВИНА ГРЕЧАНА». Праці Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного, 23(1), 207-218.

Retrieved із <https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/pratsi/article/view/634>

7. Anna MAKARENKO, Mariia VOROBETS, Iryna KONDRACHUK, Anastasiia SACHKO, Heorhii VOROBETS, Influence of the addition of chamomile on the content of tannins in tea, Food and Environment Safety, Volume XXI, Issue 1. 2022, pag. 112-117.

<https://fens.usv.ro/index.php/FENS/article/view/869>

8. Anastasiia Sachko, Igor Kobasa, Olesya Moysyura, Mariia Vorobets. Efficiency of apple juice clarification with using of nano-sized mineral oxides // Ukrainian Food Journal. 2020. Vol. 9. Issue 2 P.361 –372. DOI:10.24263/2304-974X-2020-9-2-8 (WoS)

9. Воробець М.М. Модифікація методики гравіметричного визначення вмісту жиру у морозиві / М.М. Воробець, В.В. Тепчук // Виробничий процес та технології, сучасний девелопмент та поліграфія : матеріали І міжнародної спеціалізованої наукової конференції, м. Хмельницький, 5 березня, 2021 р. / Міжнародний центр наукових досліджень. Вінниця: Європейська наукова платформа, 2021. 62 с. С.23-25. file:///C:/Users/M&G/Downloads/204-824-PB.pdf

10. Anna MAKARENKO, Mariya VOROBETS, Iryna KONDRACHUK, Anastasia SACHKO.

							Influence of the addition of chamomile on the content of tannin in tea. The International Conference “Biotechnologies, Present and Perspectives”. Suceava, Romania. 8th Edition, 5th November 2021. P.61. 11. Бору́к С.Д., Коба́са І.М., Воро́бець М.М. Органолептичні властивості та харчова безпека кондитерських виробів із вмістом вискодисперсного агрусу. Збірник Підприємництво, торгівля: теоретичні підходи та практичні аспекти розвитку: матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції (м. Старобільськ, 26-27 листопада 2020 року). Харків, 2020. 278 с. С. 80-83. file:///C:/Users/User/Downloads/Zbirnik__26-27.11.20.pdf Курс на Moodle https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=680
19365	Борук Сергій Дмитрович	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецьких державний університет, рік закінчення: 1987, спеціальність: хімія, Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора наук ДД 09081, виданий 15.10.2019, Диплом кандидата наук КН 009512, виданий 22.12.1995, Аттестат доцента КН 009512, виданий 16.12.2016	25	Процеси і апарати харчових виробництв ППО14	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 10, 12, 15, 19. h-індекс в Scopus – 4 (23 статті). Доктор технічних наук, магістр зі спеціальності Харчові технології, диплом: М22 №103399, від 31 грудня 2022 р. Підвищення кваліфікації 1. ДонауЛаб Україна "Інструментальне забезпечення лабораторних досліджень" Обсяг – 60 год (2 кред.) із теоретичною підготовкою та практикумом по застосуванню обладнання. Сертифікат 05-ЧНУ від 30.05.2022 р. 2. Навчання в магістратурі Державного біотехнологічного університету (м. Харків) за спеціальністю 181 «Харчові технології» з 01.09.2021 по 31.12.2022 р. (90 кред.), диплом: М22

							№103399, від 31 грудня 2022 р. 3. Основи користування MOODLE в обсязі 3 кредити (90 год). 02.04.20. 4. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі НАССР». 24.05.2021 – 18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат № 4387/121. 5. Довготривале стажування на підприємстві ПрАТ «Чернівецький олійно-жировий комбінат» (15 кр., 450 год). 04.10.21 – 30.04.2022 р. від 14.01.2025 р. https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznannia-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty/ 6. Учасник міжнародного проєкту “Advanced functional materials for food and energy applications”, Simons Foundation (Award Number: 1290597). 2024 р. Методичні праці: 1. Процеси і апарати харчової промисловості. Ч.1. Гідромеханічні процеси / С.Д. Борук, В.М. Федорів. Чернівці : Чернівецький нац.ун-т ім. Юрія Федьковича, 2022. 177 с. 2. Інженерія безпеки на підприємствах харчової галузі: навчальний посібник / укл. 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. Наукові праці: 1. Cleaning the vegetable oil production wastewater with anthracite / S. Boruk, I. Winkler, V. Mishenchuk // J. of Faculty of Food
--	--	--	--	--	--	--	---

						Engineering, Ștefan cel Mare University of Suceava, Romania. 2021. Vol.20, Is. 2. P.160–164 (Index Copernicus). 2. V. Kulish, S. Boruk, I. Winkler. Comparative analysis of effectiveness of polvak 15/72 as a coagulant for drinking water production. // J. of Chemical Technology and Metallurgy. V.59, №5. 2024. P. 1163–1168. DOI: 10.59957/jctm.v59.i5.2024.19. 3. S. Boruk, I. Winkler. Cleaning the Electroerosive Machining Wastewater with some Polyacrylamide-Based Flocculants. Advanced Engineering Forum Submitted: 2024-02-01 ISSN: 2234-991X, Vol.52, pp 89-96 Revised: 2024-03-22. doi:10.4028/p-DuG5nA. https://www.scientific.net/AEF.52.89. 4. Sergiy Boruk & Igor Winkler. Physicochemical characteristics of highly concentrated suspensions with some types of Ukrainian coal. // International Journal of Coal Preparation and Utilization. 04 Aug 2024: DOI: 10.1080/19392699.2024.2387647. https://doi.org/10.1080/19392699.2024.2387647 5. Створення та властивості альтернативних палив на основі некондиційних та вторинних енергоресурсів (відходи енергогенеруючих, хімічних, харчових підприємств) / С.Д. Борук, О.І. Егурнов, А.С. Макаров. Монографія. Чернівці. ЧНУ, 2021. 284 с.
148827	Кройтор Ольга Петрівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут фізико-технічних та комп'ютерних наук	Диплом спеціаліста, Чернівецький державний університет ім. Ю.Федьковича, рік закінчення: 1998, спеціальність: 070102 Фізика твердого тіла, Диплом магістра,	17	Теплотехніка та електротехніка в харчових виробництвах ППО9 Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 3, 4, 10, 19. h-індекс в Scopus – 1 (4 ст.). https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=24281416600 Кандидат фізико-математичних наук Підвищення кваліфікації: Національний

				Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2023, спеціальність: 014 Середня освіта, Диплом кандидата наук ДК 022390, виданий 11.02.2004, Атестат доцента АД 007012, виданий 09.02.2021		педагогічний університет імені М.П. Драгоманова; кафедра теорії і методики технологічної освіти, креслення та комп'ютерної графіки. 09.12.2019 – 10.02.2020. Довідка №57 від 04.03.2020 р. Стажування 1.Вища Школа Лінгвістична (м.Ченстохова, Республіка Польща, 10.07 10.10.2020 р. Програма «The Innovative Methods and Technologies of Teaching: The Newest in the European Education Practice». Отримано сертифікат КРК 20/10/34. (6 кредитів ECTS). 2. Дійсний віце-академік громадської організації «Академія технічних наук України», ATHU №217 http://www.ukrtsa.org.ua/media/documents/%D0%92%D1%96%D1%86%D0%B5-%D0%Bo%D0%BA%D0%Bo%D0%B4%D0%B5%D0%BC%D1%96%D0%BA%D0%B8_%D0%90%D0%A2%D0%9D%D0%A3_%D0%B4%D1%96%D0%B9%D1%81%D0%BD%D1%96_3xZXCiH.pdf 3. 4-18 жовтня 2021 року програма “Цифрові інструменти Google для закладів вищої, фахової передвищої освіти”. Сертифікат №20GW-017 (1 кредит ECTS). 4. 3-12 травня 2024 року програма «Interactive technologies of mixed learning in the mixed training of technical and scientific specialists in the countries of the European Union and Ukraine» (1,5 кредити ECTS). Сертифікат ESN№9789, 12.05.2024. Науково-методичні роботи: 1. Башняк І.Я. Кройтор О.П. Роль лабораторного практикуму з навчальної дисципліни «Матеріалознавство та матеріали в машинобудуванні». Матеріали студентської наукової конференції Чернівецького національного університету. Інститут
--	--	--	--	---	--	--

фізико-технічних та комп'ютерних наук, м. Чернівці, 20–22 квіт. 2021 р. С.17–18. <https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/1793>

2. S.V. Balovsyak, O.V., Derevyanchuk, H.O., Kravchenko, O.P., Kroitor, and V.V. Tomash "Computer system for increasing the local contrast of railway transport images", Proc. SPIE 12126, Fifteenth International Conference on Correlation Optics, 121261E (20 December 2021); <https://doi.org/10.1117/12.2615761>

3. Кройтор О., Ковальчук І. Формування фахових та предметних компетентностей у майбутніх вчителів трудового навчання та технологій. Вісник науки та освіти. 2023. № 6(12). URL: [https://doi.org/10.52058/2786-6165-2023-6\(12\)-442-457](https://doi.org/10.52058/2786-6165-2023-6(12)-442-457).

4. Кройтор О., Ковальчук І., Філіпец В. Важливі аспекти соціально-педагогічної роботи з сім'єю. Відповідальне батьківство XXI століття : зб. наук. пр. за матер. III науково-метод. онлайн-семінару з міжнар. участю, м. Київ-Полтава, 28 верес. 2023 р. С.99-102.

5. Баловсяк С.В., Борча М.Д., Кройтор О.П., Одайська Х.С., Фодчук І.М. Методи орієнтованої фільтрації зображень у просторовій і частотній областях // Матеріали XII Міжнародної науково-практичної конференції «Проблеми інформатики та комп'ютерної техніки» „ПІКТ 2023”, 10-12 листопада 2023. Чернівці: Черн. нац. ун-т, 2023. С. 17-25.

6. Ковальчук І., Кройтор О., Гуцуляк Н. Використання інтерактивних методів навчання під час проведення лабораторних робіт. Перспективи питання у сучасній науці та інновації науки. 2023. № 14(32). URL:

							https://doi.org/10.52058/2786-4952-2023-14(32)-202-214. 7. Ковальчук І., Кройтор О. Використання інтерактивних методів навчання під час лекцій. Актуальні питання в сучасній науці. 2024. №4(22). URL: https://doi.org/10.52058/2786-6300-2024-4(22)-927-938 8. Serhiy Balovsyak, Olga Kroitor, Khrystyna Odaiska, Abdel-Badeeh M. Salem, Serhii Stets. Car Image Recognition using Convolutional Neural Network with EfficientNet Architecture // IntelITSIS 2024: 5th International Workshop on Intelligent Information Technologies & Systems of Information Security with CEUR-WS, March 28, 2024. Khmelnytskyi, Ukraine, CEUR Workshop Proceedings, 2024. P.182–195. (Scopus). https://ceur-ws.org/Vol-3675/paper13.pdf
41101	Колісник Руслана Степанівна	доцент, завідувач, Основне місце роботи	Факультет математики та інформатики	Диплом спеціаліста, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2001, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом спеціаліста, Чернівецький державний університет імені Ю. Федьковича, рік закінчення: 2000, спеціальність: 080101 Математика, Диплом кандидата наук ДК 031864, виданий 13.12.2005, Атестат доцента 12/ДЦ 020151, виданий 30.10.2008	24	Вища математика ЗПОЗ	Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 10, 11, 12, 14, 15, 19. Кандидат фізико-математичних наук Спеціальність 01.01.02 – диференціальні рівняння Курс в системі електронного навчання ЧНУ: https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=8066 Пункт 1 Ліцензійних вимог. 1. V.V. Horodets'kyi, R.S. Kolisnyk & N.M. Shevchuk. MULTIPOINT (IN TIME) PROBLEM FOR SINGULAR PARABOLIC EQUATIONS IN SPACES OF TYPE S // J. of Mathematical Sciences, Vol. 277, No.2, 2023. P.181-205. 2. V.V. Horodets'kyi, R.S. Kolisnyk, and N.M. Shevchuk NONLOCAL (IN TIME) PROBLEM FOR THE EVOLUTIONARY EQUATION WITH FRACTIONAL DIFFERENTIAL OPERATOR // Journal of Mathematical Sciences, Vol.273, No.2, June, 2023. pp. 181-205.

3. В.В. Городецький, О.В. Мартинюк, Р.С. Колісник Нелокальна за часом задача для еволюційних рівнянь із псевдодиференціальними операторами у просторах типу S . // Нелінійні коливання. 2023. Т.26, №3. С.322-341.

4. Городецький В.В., Мартинюк О.В., Колісник Р.С. ВЛАСТИВОСТІ ПЕРЕТВОРЕННЯ АБЕЛЯ–ПУАССОНА ФОРМАЛЬНИХ РЯДІВ ЕРМІТА // Буковинський матем. журнал. 2023, 11(1), 80–93.

5. Gorodetskiy V.V., Kolisnyk R.S., Shevchuk N.M. GENERALIZED SPACES OF S AND S' TYPES Bukovinian Math. Journal. 2023, 11(1), 7–25.

6. Horodets'kyi V., Martynyuk O., Kolisnyk R. On a Nonlocal Problem for the First-Order Differential-Operator Equations. Carpathian Math. Publ. 2022, 14 (2), 513-528.

7. В.В. Городецький, Р.С. Колісник, Н.М. Шевчук Багатоточкова за часом задача для сингулярних параболічних рівнянь у просторах типу S . // Нелінійні коливання. 2022. Т.25, №4. С.291-324.

8. Horodets'kyi, V.V., Martynyuk, O.V., Kolisnyk, R.S. Generalized Spaces of Type S and Evolutionary Pseudodifferential Equations // J. of Mathematical Sciences, 2022, 265(4), pp. 589–621.

9. Городецький В.В., Шевчук Н.М., Колісник Р.С. Багатоточкова за часом задача для одного класу еволюційних рівнянь у просторах типу S // Буковинський матем. журнал. 2022, 10(2), 90-110.

Пункт 3 Ліцензійних вимог.

1. Петришин Р.І., Житарюк І.В., Мартинюк О.В., Колісник Р.С. Технології навчання математики у

							закладах освіти. Конспект лекцій. Навчальний посібник. Київ: Видавництво «Людмила», 2023. 648 с. ISBN 978-617- 555-137-0. 2. Городецький В.В., Колісник Р.С., Сікора В.С. Лінійна алгебра в теоремах і задачах. Частина друга: Навч. посібник. Чернівці, 2023. 252 с. 3. Петришин, Р.І., Житарюк І.В., Мартинюк О.В., Колісник, Р.С. Задачі з параметрами. Практикум. Частина 1. Навч. посібник. 2-ге вид., виправ. і доп. Київ: Видавництво «Людмила», 2022. 544с. Пункт 4 Ліцензійних вимог. 1. Колісник Р.С., Мартинюк О.В., Сікора В.С. Методи розв'язування рівнянь та нерівностей з невідомим під знаком аркфункцій. Навч. посібник. Чернівці: Чернівецький нац. ун- т, 2022. 96 с. 2. Мартинюк О.В., Колісник Р.С. Класичні та спеціальні методи побудови плоских перерізів многогранників. Навчальний посібник. Чернівці: Чернівецький нац. ун- т, 2022. 128 с. 3. Мартинюк О.В., Колісник, Р.С. Вибрані питання алгебри та початків аналізу. Навч. посібник. Чернівці: Чернівецький нац. ун- т, 2022. 192 с. 4. Методика організації позаурочної роботи з математики: навч. посібник/ уклад.: Колісник Р.С., Боднарук С.Б., Шевчук Н.М. Чернівці: Чернівецький нац. ун- т, 2022. 104 с. 5. Петришин, Р.І., Житарюк І.В., Колісник, Р.С. Математика для випускників ЗЗСО. Частина 1. Числа. Вирази. Повторювальний курс: навч. посібник. Київ: Людмила, 2021. 440 с. Пункт 10 Ліцензійних вимог. учасниця італійсько- українських проєктів:
--	--	--	--	--	--	--	--

							1. «I care in Ukraine» (листопад – грудень 2020 р.) https://algebra.chnu.edu.ua/media/u4cn1qfg/italiyskiy-proiekt_mizhnarodnyi.pdf 2. «Supporting school inclusion and parenthood in Ukraine» (квітень – грудень 2021 р.) https://algebra.chnu.edu.ua/media/qkzbjtm/nakaz-po-chnu-2021-inkliuziia-italiia.pdf Пункт 11 Ліцензійних вимог. «Договір про співпрацю управління освіти Чернівецької міської ради та Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» https://fmi.chnu.edu.ua/media/upqkta3w/dohovir-pro-spivpratsiu-mizh-chernivetskim-natsionalnym-universytetom-imeni-yurii-fedkovycha-ta-upravlinnia-osvity-chernivetskoj-miskoi-rady-1.pdf Пункт 12 Ліцензійних вимог. 1. Житарюк І., Колісник Р., Шевчук Н. Сторітелінг – ефективний метод комунікації на уроках математики в основній і старшій школі // Матеріали міжнародної наукової конференції «Математика та інформаційні технології», присвяченої 55-річчю факультету математики та інформатики, 28–30 вересня 2023 р. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2023. С.195-19. 2. Колісник Р., Усатюк І. Онлайн-сервіси для створення інтерактивних вправ, тестувань та опитувань// Матеріали міжнародної наукової конференції «Математика та інформаційні технології», присвяченої 55-річчю факультету математики та інформатики, 28–30 вересня 2023 р. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2023. С.219 – 220. 3. Бузиновська А.,
--	--	--	--	--	--	--	--

							Колісник Р.С. Технології доповненої реальності на уроках математики // Матер. Міжнар. наук. конф. «Прикладна математика та інформаційні технології», присвяченої 60-річчю кафедри прикладної математики та інформаційних технологій (22-24 вересня 2022 р.). Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2022. С.251-252. 4. Городецький В.В., Мартинюк О.В., Колісник Р.С. Про розв'язність нелокальної за часом задачі для еволюційних рівнянь із псевдо диференціальними операторами у просторах типу S. Матеріали міжнародної наукової конференції «Прикладна математика та інформаційні технології», присвяченої 60-річчю кафедри прикладної математики та інформаційних технологій (22-24 вересня 2022 р., Чернівці). Чернівці, С.111. 5. Городецький В.В., Колісник Р.С., Мартинюк О.В. Про коректну розв'язність нелокальної за часом задачі для диференціально-операторного рівняння першого порядку. Матеріали міжнародної наукової конференції, присвяченої 75-річчю кафедри диференціальних рівнянь та 85-річчю від дня народження Михайла Павловича Ленюка, 28 - 30 жовтня 2021 р. Чернівці, С.65-66. http://syst.fmi.org.ua/files/conference-75-years-diff-eq.pdf Пункт 14 Ліцензійних вимог. Бузиновська Анастасія – переможець I етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт із галузей знань і спеціальностей у 2021/2022 навчальному році у галузі "Методика
--	--	--	--	--	--	--	--

							навчання природничо-математичних дисциплін", наукова робота - «Особливості розв'язування задач практичного характеру змістової лінії «Геометричні фігури у просторі» з використанням програми GeoGebra та додатку Augmented Reality». Пункт 15 Ліцензійних вимог. Членкиня журі II етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів-членів Буковинської Малої академії наук учнівської молоді, членів наукових товариств, об'єднань у 2023/2024 навчальному році https://chernivtsi.man.gov.ua/docs/doc_1701868857.pdf Пункт 19 Ліцензійних вимог. Членкиня Чернівецького математичного товариства https://cmt.chnu.edu.ua/pro-tovarystvo/chleny-chmt/ Підвищення кваліфікації: 1. Підвищення кваліфікації за програмою: "Підготовка експертів до оцінювання професійних компетентностей вчителів математики, які реалізують Державний стандарт базової середньої освіти на першому циклі у 2024 році", 30 години (1 кредит ЄКТС). Суб'єкт підвищення кваліфікації: Державна служба якості освіти України, Державна освітня установа "Навчально-методичний центр з питань якості освіти". Обліковий запис ПКМ № 0280 від 20.03.2024 р. 2. Комунальна установа "Чернівецький міський центр професійного розвитку педагогічних працівників", семінар "Сучасні підходи до навчання і викладання
--	--	--	--	--	--	--	--

							математики в умовах НУШ" (3 год/ 0,1 кредит ЄКТС) Сертифікат № ПК-В-2024/327 від 19.02.2024 р. 3. Громадська спілка «Освіторія» (ІК 38945154), онлайн-курс «НУШ: базова середня освіта», з 1 по 12 лютого 2024 р. (30 год. / 1 кредит ЄКТС) Сертифікат №О-92234 від 13.02.2024 р. 4. Українська академія медіації (УАМ), Міжнародний круглий стіл "Створення інфраструктури та процедур вирішення конфліктів в університеті: теорія і практика" (3 год/ 0,1 кредит ЄКТС) Сертифікат від 26.01.2024 р. 5. Sigma Software University, навчальний курс «SSWU: Teachers' Smart Up: Winter Edition 3.0», 22-26.01.2024р. (30 год. / 1 кредит ЄКТС) Certificate ID Number: 979bb0190a34445d940f6dc455a9c870Sigma Software University, навчальний курс «SSWU: Teachers' Smart Up: Winter Edition 3.0», 22-26.01.2024 р (30 год. / 1 кредит ЄКТС) Certificate ID Number: 979bb0190a34445d940f6dc455a9c870 6. Центр нової освіти «УМІТИ»: вебінар «Оригінальні ідеї педагогічного застосування флеш-карток та вебсервіси для роботи з ними» (19 грудня 2023 р., 2 год/0,06 кредита ЄКТС). Сертифікат № 124723 від 20.12.2023 https://umity.in.ua/webinar/?get_certif_wb=124723 7. Державна наукова установа «Інститут модернізації змісту освіти»: семінар «Цифрові ресурси для вчительства. Чому принцип «що більше – то краще не працює?» (16 лютого 2023 р., 3 год./0,1 кредит ЄКТС). Сертифікат №ПК-2023/1444 8. IT-компанія SoftServe, навчальний тренінг «Вдосконалення
--	--	--	--	--	--	--	---

								викладання у вищій освіті: інституційний та індивідуальний виміри», 22.12.2022р. Сертифікат ТМ №2022/02061, 2 год. (0,06 кред.)
								9. Платформа масових відкритих онлайн- курсів Prometheus. Онлайн-курс “Зміцнення викладання та організаційного управління в університетах”, листопад 2022 р. Сертифікат: 3e6db1b19a0f4025ac052ff881e6d9f3 (виданий 23.11.2022) 4,5 годин (0,15 кредиту)
								10. ДЗВО «Університет менеджменту освіти» НАПН України (з 17 січня 2022 р. По 18 червня 2022 р.). Тема «Психологічні аспекти ефективного управління організаціями в умовах змін». Свідоцтво про підвищення кваліфікації №СП 35830447/0815-22
								11. Інститут Педагогіки НАПН України. Підвищення кваліфікації на тему: «Методика навчання математики у 5-6 класах закладів загальної середньої освіти», 15 годин (0,5 кредита) Сертифікат № №MT-1146 https://drive.google.com/drive/folders/1kK58qINwhoYZpIXsEvAJITmM8RhXN7qg?Usp=sharing
								12. ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди» (з 18 по 31 травня 2021 р., 30 год.) Тема «Управління людськими ресурсами» Свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 43/18_31.05.2021/13 Реєстраційний №038/21
								13. ДВНЗ «Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет імені Григорія Сковороди» (з 1 по 18 червня 2021 р., 60 год.) Тема «Цифрові інструменти в освітній діяльності» Сертифікат

								ПК07/01_18.06.2021/13 14. Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка, кафедра математики, стажування (з 9.11. 2020 р. По 25.02. 2021 р., 180 год.), довідка №25/21 від 10.03.2021 р. Тема: «Інноваційні методи і технології при підготовці майбутніх вчителів математики та інформатики у ЗВО». 15. ТОВ «ЕДЮКЕЙШНАЛ ЕРА» (ЄДРПОУ: 42502643) Онлайн-курс (90 год.) «#blend_IT: ОПАНУЄМО ЗМІШАНЕ НАВЧАННЯ» для викладачів, керівників та працівників адміністрації закладів вищої освіти (січень – березень 2021 р.) Сертифікат у базі проекту EdEra https://s3-eu-west-1amazonaws.com/edera/cert/6bb43390f71a4c4faf79c498ee97194f/valid.html 16. Платформа підвищення кваліфікації ГО « ПІПО » (ЄДРПОУ: 43771659) Участь у Всеукраїнській науковій онлайн конференції «Застосування ІТ-технологій, онлайн сервісів під час побудови освітнього процесу», (29–30 січня 2021 р.) Тема: «Організація змішаного навчання в ЗЗСО. Інструменти » (15 год.) Сертифікат: 138340965587 17. Платформа підвищення кваліфікації ГО «Платформа ОСВІТИ » (ЄДРПОУ: 43830174) Участь у Всеукраїнській практичній онлайн конференції «Особливості впровадження інноваційних освітніх технологій ЗЗСО» (20–21 березня 2021 р.) Тема: «Ментальні карти в освітньому процесі. Інструменти для створення» (6 год., Сертифікат 11319963262); Тема: «Інструменти
--	--	--	--	--	--	--	--	--

							середовища Class Dojo для організації змішаного навчання» (6 год. Сертифікат 11319963264). 18. Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича: Онлайн-курс «Основи користування Moodle » (Сертифікат BNGGRmLIDF, січень 2020 року, 3 кредити (90 годин))
148827	Кройтор Ольга Петрівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут фізико-технічних та комп'ютерних наук	Диплом спеціаліста, Чернівецький державний університет ім. Ю.Федьковича, рік закінчення: 1998, спеціальність: 070102 Фізика твердого тіла, Диплом магістра, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2023, спеціальність: 014 Середня освіта, Диплом кандидата наук ДК 022390, виданий 11.02.2004, Аттестат доцента АД 007012, виданий 09.02.2021	17	Фізика ЗПО4	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 3, 4, 10, 19. h-індекс в Scopus – 1 (4 ст.). https://www.scopus.com/authid/detail?authorId=24281416600 Кандидат фізико-математичних наук Спеціальність фізика твердого тіла Підвищення кваліфікації: Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова; кафедра теорії і методики технологічної освіти, креслення та комп'ютерної графіки. 09.12.2019 – 10.02.2020. Довідка №57 від 04.03.2020 р. Стажування 1.Вища Школа Лінгвістична (м.Ченстохова, Республіка Польща, 10.07 10.10.2020 р. Програма «The Innovative Methods and Technologies of Teaching: The Newest in the European Education Practice». Отримано сертифікат КРК 20/10/34. (6 кредитів ECTS). 2. Дійсний віце-академік громадської організації «Академія технічних наук України», АТНУ №217 http://www.ukrtsa.org.ua/media/documents/%D0%92%D1%96%D1%86%D0%B5-%D0%Bo%D0%BA%D0%Bo%D0%B4%D0%B5%D0%BC%D1%96%D0%BA%D0%B8_%D0%90%D0%A2%D0%9D%D0%A3_%D0%B4%D1%96%D0%B9%D1%81%D0%BD%D1%96_3xZXCiH.pdf 3. 4-18 жовтня 2021 року програма “Цифрові інструменти Google для закладів вищої, фахової

							передвищої освіти". Сертифікат №20GW-017 (1 кредит ECTS). 4. 3-12 травня 2024 року програма «Interactive technologies of mixed learning in the mixed training of technical and scientific specialists in the countries of the European Union and Ukraine» (1,5 кредити ECTS). Сертифікат ESN^o9789, 12.05.2024. Науково-методичні роботи: 1. Башняк І.Я. Кройтор О.П. Роль лабораторного практикуму з навчальної дисципліни «Матеріалознавство та матеріали в машинобудуванні». Матеріали студентської наукової конференції Чернівецького національного університету. Інститут фізико-технічних та комп'ютерних наук, м. Чернівці, 20–22 квіт. 2021 р. С.17-18. https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/1793 2. S.V. Balovsyak, O.V., Derevyanchuk, H.O., Kravchenko, O.P., Kroitor, and V.V. Tomash "Computer system for increasing the local contrast of railway transport images", Proc. SPIE 12126, Fifteenth International Conference on Correlation Optics, 121261E (20 December 2021); https://doi.org/10.1117/12.2615761 3. Кройтор О., Ковальчук І. Формування фахових та предметних компетентностей у майбутніх вчителів трудового навчання та технологій. Вісник науки та освіти. 2023. № 6(12). URL: https://doi.org/10.52058/2786-6165-2023-6(12)-442-457 . 4. Кройтор О., Ковальчук І., Філіпець В. Важливі аспекти соціально-педагогічної роботи з сім'єю. Відповідальне батьківство XXI століття : зб. наук. пр. за матер. III науково-метод. онлайн-семінару з міжнар. участю, м. Київ-
--	--	--	--	--	--	--	---

							Полтава, 28 верес. 2023 р. С.99-102. 7. 5. Баловсяк С.В., Борча М.Д., Кройтор О.П., Одайська Х.С., Фодчук І.М. Методи орієнтованої фільтрації зображень у просторовій і частотній областях // Матеріали XII Міжнародної науково-практичної конференції «Проблеми інформатики та комп'ютерної техніки» „ПІКТ – 2023”, 10-12 листопада 2023. – Чернівці: Черн. нац. ун-т, 2023. С. 17-25. 6. Ковальчук І., Кройтор О., Гуцуляк Н. Використання інтерактивних методів навчання під час проведення лабораторних робіт. Перспективи та інновації науки. 2023. № 14(32). URL: https://doi.org/10.52058/2786-4952-2023-14(32)-202-214 . 7. Ковальчук І., Кройтор О. Використання інтерактивних методів навчання під час лекцій. Актуальні питання у сучасній науці. 203. № 4(22). URL: https://doi.org/10.52058/2786-6300-2024-4(22)-927-938 8.Serhiy Balovsyak, Olga Kroitor, Khrystyna Odaiska, Abdel-Badeeh M. Salem, Serhii Stets. Car Image Recognition using Convolutional Neural Network with EfficientNet Architecture // IntelITSIS 2024: 5th International Workshop on Intelligent Information Technologies & Systems of Information Security with CEUR-WS, March 28, 2024. – Khmelnytskyi, Ukraine, CEUR Workshop Proceedings, 2024. P.182-195. https://ceur-ws.org/Vol-3675/paper13.pdf (Scopus).
76938	Яковлєва Інна Дмитрівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут фізико-технічних та комп'ютерних наук	Диплом спеціаліста, Чернівецьким державним університетом ім.Ю.Федькови ча, рік	21	Інформаційні та комунікаційні технології в галузі ЗПО5	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 3, 4, 10, 11, 12, 14, 19. Кандидат технічних наук Спеціальність –

				закінчення: 1993, спеціальність: , Диплом кандидата наук ДК 064535, виданий 22.10.2010, Атестат доцента 12ДЦ 038071, виданий 14.02.2014		комп'ютерні системи та компоненти Підвищення кваліфікації: Підвищення кваліфікації в Тернопільському національному технічному університеті імені Івана Пулюя; свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК 05408102/001806-23 від 26.11.2023, реєстраційний №6388 з курсу "Наукові основи та сучасні технології аналізу та синтезу комп'ютерних систем", 6 кредитів (180 годин). Випускна робота на тему: «Автоматичне перетворення графічного подання алгоритму в його апаратну модель для оптимізації обчислень в розподілених системах». Участь у проєкті persp@ctive – покращення перспектив на ринку праці через низький поріг доступу до цифрових та підприємницьких компетенцій для молоді з соціально незахищених верств населення в Молдові та Україні", за підтримки Європейського Союзу (EU4YOUTH). FIVE YEARS of active participation and dedicated service in Cisco Networking Academy. https://csn.chnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/10/2021-Instructor-5-Years-of-Service.pdf Сертифікат підтверджує участь, про те, що Інна Яковлева як активний інструктор у програмі Cisco Networking Academy. для студентів з метою покращення життя студентів і спільнот, у яких вони живуть. https://csn.chnu.edu.ua/wp-content/uploads/2019/10/2022_InnaIakovlieva-Certificate-of-P-certification.pdf Cisco Networking Academy: DevNetAss instructor (2021) Науково-методичні
--	--	--	--	--	--	--

роботи:
Balovsyak S., Odaiska Kh., Yakovenko O., Iakovlieva I. Adjusting the Brightness and Contrast parameters of digital video cameras using artificial neural networks // Proc. SPIE, Sixteenth International Conference on Correlation Optics, 2024, Vol. 12938, P. 129380I-1 – 129380I-4. doi: 10.1117/12.3009429; (ISSN: 0277-786X, Cite Score (Scopus)=0.7. <https://www.scopus.com/sourceid/40067>

1. Мельник А.О., Яковлева І. Д. Подання та структурний аналіз паралельних алгоритмів: навчальний посібник з дисципліни «Проектування, структурний аналіз та синтез паралельних алгоритмів». Львів: Магнолія 2006, 2024. 100 с. ISBN 978-616-574-25-5. <https://is.lpnu.ua/science/research/training/idsedit.aspx?id=13646>

2. Навчальний посібник «Паралельні та розподілені обчислення» / уклад.: І. Д. Лісовенко, І.Д. Яковлева. Чернівці: ЧНУ, 2022. 120 с. (електронне видання).

3. Навчальний посібник «Економіко-правові аспекти та автоматизація діяльності підприємств» / уклад.: І.Д. Лісовенко, Остапов С.Е., Яковлева І.Д., Гордіца В.Е. Чернівці: ЧНУ, 2022. 125 с. (електронне видання).

4. Навчальний посібник «Системне програмне забезпечення та ОС реального часу» / уклад.: І. Д. Яковлева, І.Д. Лісовенко, Чернівці: ЧНУ, 2022. 180 с. (електронне видання).

5. Системне адміністрування ОС Linux: лаб. Практикум / укл.:І.Д. Яковлева, І.Д. Лісовенко / Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2021. 52 с.

6. Конспект лекцій з навчальної дисципліни «Системне

							адміністрування ОС Linux» / уклад.: І. Д. Яковлєва, І.Д. Лісовенко. Чернівці: ЧНУ, 2022. 91 с. (електронне видання).
							7. Лісовенко І.Д. Паралельні та розподілені обчислення: лабораторний практикум. Частина 1 / І.Д. Лісовенко, І. Д. Яковлєва. Чернівці : Чернівецький національний університет, 2022 64 с. (електронне видання).
							8. Лісовенко І.Д. Паралельні та розподілені обчислення: лабораторний практикум. Частина 2 / І.Д. Лісовенко, І. Д. Яковлєва. Чернівці : Чернівецький національний університет, 2022. 85 с. (електронне видання).
							9. Лабораторний практикум «Системне програмне забезпечення» Частина 1. / уклад.: Яковлєва І.Д., Лісовенко І.Д. Чернівці: Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, 2022. 64 с. (електронне видання).
							10. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційних робіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 123 «Комп'ютерна інженерія» / уклад.: С.В. Баловсяк, Г.І. Воробець, С.Л. Воропаєва, О.Я. Олар, І.Д. Яковлєва. Чернівці: ЧНУ, 2022. 46 с. https://drive.google.com/drive/folders/1CzdJPR1Yl53U6BWpwPr_XobDQZbky1mj
							11. Навчальний посібник «Системне програмне забезпечення та ОС реального часу» / уклад.: І. Д. Яковлєва, І.Д. Лісовенко, Чернівці: ЧНУ, 2022. 180 с. (електронне видання). https://csn.chnu.edu.ua/wp-content/uploads/2023/01/OK22_SL_Systemne-programne-zabezpechennya.pdf

							12. Навчальний посібник «Мобільні та гібридні IoT обчислення» / уклад.: І. Д. Яковлева, В.Е. Гордіца. Чернівці: ЧНУ, 2022. 108 с. (електронне видання). https://csn.chnu.edu.ua/wp-content/uploads/2024/01/31266_OK13-Mobilni-ta-gibrydni-IoT-obchyslennya.pdf
125106	Кобаса Ігор Михайлович	професор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецький орден Трудового Червоного Прапора державний університет, рік закінчення: 1979, спеціальність: 2018 хімія, Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора наук ДД 005228, виданий 14.09.2006, Диплом кандидата наук ХМ 022226, виданий 31.10.1990, Атестат доцента ДЦ 003525, виданий 21.12.2001, Атестат професора ПР 005274, виданий 24.12.2007	37	Технологічна експертиза харчової продукції ППО10	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 10, 11, 12, 14, 15, 19. h-індекс в Scopus – 9 (39 статей). ID: 6602360445. Магістр зі спеціальності Харчові технології, диплом: М22 №103401, від 31 грудня 2022 р. Підвищення кваліфікації: 1. Міжнародне стажування в межах Угоди про співробітництво у Сучавському університеті «Штефан чел Маре» (Румунія) (6 кред., 180 год) з 15.01.2025 по 28.02.2025 р. Наказ №17-від, від 14.01.2025 р. 2. Учасник міжнародного проєкту “Advanced functional materials for food and energy applications”, Simons Foundation (Award Number: 1290597). 2024 р. 3. Навчання в магістратурі Державного біотехнологічного університету (м. Харків) за спеціальністю 181 «Харчові технології» з 01.09.2021 по 31.12.2022 р. (90 кред.), диплом: М22 №103401, від 31 грудня 2022 р. 4. Харківський державний університет харчування та торгівлі; кафедра хімії, мікробіології та гігієни харчування. Тема: «Ознайомлення з сучасними інноваційними методами викладання фахових дисциплін та запровадження у навчальний процес питань удосконалення змісту освіти». 16.11.20 – 24.12.20 р. Довідка №8 від 24 грудня 2020 р.

(6 кр., 180 год.).
5. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі НАССР». 24.05.2021 – 18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат №4390/121. Тема випускної роботи: «Основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
6. Довготривале стажування на підприємстві ТОВ «Буковина Агро Трейд-2011». 04.10.21 – 30.04.2022 р.
(15 кред., 450 год), довідка.
<https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznan-nia-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty>
Автор більше 300 наукових праць.
Наукові праці:
1. Roasting conditions and quality coffee: the empirically optimised process. Acta Innovations / N. Vakaryk, A. Sachko, O. Sema, I. Kobasa, S. Gubsky. 2023. №49. P.31–38. (Scopus).
<https://doi.org/10.32933/ActaInnovations.49.3>
2. Phosphorus-containing compounds of alkaline-earth metals as prospective antimicrobial composites for packaging materials / I. Diichuk, V. Diichuk, D. Rotar, I. Kobasa // Food Quality and Safety. 2023. Vol.6. Iss.2. P.331–338. Scopus.
<https://doi.org/10.30721/fsab2023.v6.i2.295>
3. Efficiency of apple juice clarification with using of nano-sized mineral oxides / A. Sachko, I. Kobasa, O. Moysyura, M. Vorobets // Ukrainian Food J. 2020. Vol.9, №2. C.361–372. (Web of Science, Scopus)
<https://nuft.edu.ua/doi/doc/ufj/2020/2/8.pdf>
4. Формування якості хліба пшеничного з добавкою «клітковина гречана» / М.М. Воробець, В.В. Євлаш, І.М. Кобаса, І.В. Кондрачук. Праці Таврійського

державного агротехнологічного університету: наукове фахове видання / ТДАТУ; гол. ред. д.т.н., проф. В.М. Кюрчев. Запоріжжя : ТДАТУ, 2023. Вип. 23, Т.1. С.207–218.
<https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/pratsi/article/view/634>

5. New light-sensitive materials with photocatalytic activity in the visible and near infrared ranges, based on titanium dioxide and polymethine dye / I.M. Kobasa, I.V. Kondrachuk, I.V. Kurdyukova [et all.] // Funct. Mater. 2021. Vol.28, №2. P.234–240 (Scopus). фіз.-мат., хімія, техн. науки
<https://doi.org/10.15407/fm28.02.234>

6. Characteristics of the structure of natural zeolites and their potential application in catalysis and adsorption processes / N. Sobuś, I. Czekaj, V. Diichuk, I.M. Kobasa // Technical Transactions. 2020. Vol.117, №1. P.1–20.
<https://doi.org/10.37705/TechTrans/e2020043> (Index Copernicus)

7. Формування якості хліба пшеничного, збагаченого борошном кунжуту / І. Кобаса, М. Воробець // Вісник Хмельницького національного університету. Серія: Технічні науки. 2025. Т.347, №1. С.534–538.
<https://heraldts.khmn.edu.ua/index.php/heraldts/article/view/1343>

Навчально-методичні праці:

1. Аналітична хімія. Якісний та кількісний аналіз : навчальний посібник / І.М. Кобаса, М.М. Воробець. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2022. 160 с.
<https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/6270>

Наукові основи харчових технологій: навч.-метод. посібник / укл. В.М. Федорів, І.М. Кобаса, С.Д. Борук. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича 2021. 120 с.
<https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/6270>

							9/4064 2. Технологічна експертиза харчової продукції: навч.-метод. посібник / укл. В.М. Федорів, І.М. Кобаса, В.В. Дійчук. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. 180 с. https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/4065?show=full 3. Методи контролю якості харчової продукції / укл.: М.М. Воробець, І.М. Кобаса, І.В. Кондрачук. Чернівці: Чернів. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 32 с. https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/4066 Конференції 1. Development of a new highly nutritional fermented milk product from the extruded sunflower seeds / J. Ilyuk, O. Sema, A. Sachko, V. Evlash, I. Kobasa. Abstracts of 8th Edition of the International Conference «Biotechnologies, present and perspectives» 5th November 2021. P.62. https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/3164 2. Збагачення безе йодом, виділеним із листків, шкірки та молодого ядра волоського горіха / І.В. Кондрачук, М.М. Воробець, І.М. Кобаса // Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали Всеукр. наук.-практ. конференції. Полтава, ПДАУ, 2021. С.90–93. https://dspace.pdau.edu.ua/server/api/core/bitstreams/a48619e9-4116-4ecf-818b-f501278f2189/content 3. Люмінесцентний аналіз як експрес-метод для визначення фальсифікату купажованих олій / Сема О.В., Кобаса І.М. Якість і безпека харчових продуктів: V Міжнародна науково-практична конференція, 11-12 листопада 2021 р., м. Київ: НУХТ, 2021. С.160. https://dspace.nuft.edu
--	--	--	--	--	--	--	---

							.ua/server/api/core/bits treame/d8eed7f2-b5fb- 4162-95do- c93bcf2af6ba/content 4. Вплив добавки порошку гречаної лузги на органолептичні властивості хліба пшеничного / М.М. Воробець, І.М. Кобаса, В.В. Євлаш // Стан і перспективи харчової науки та промисловості: тези доповідей VI Міжнародної науково- технічної конференції (С. 58) (Тернопіль 22– 23 вересня 2022 року) / М-во освіти і науки України, Терн. націон. ун-т ім. І. Пулюя [та ін.]. Тернопіль: ФОП Паляниця В., 2022. 67 с. https://elartu.tntu.edu. ua/handle/lib/38892 5. Технологія дієтичної добавки на основі лузги гречки / І.М. Кобаса, М.М. Воробець // Сучасні досягнення в харчовій, органічній та полімерній хімії: тези доповідей Міжнар. наук. конференції, присвяченої світлій пам'яті д.х.н., проф. Воронова С.А. Львів 24–26 жовтня 2023 року / М-во освіти і науки України, нац. ун-т «Львівська політехніка», 2023. 139 с. С.126. https://science.lpnu.ua /sites/default/files/atta chments/2023/30558/i mportantdoc/bookofab stract.pdf 6. Листя буряка столового як альтернатива норі / М. Воробець, І. Кобаса, О. Ткачук // Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали Міжнар. наук.-прак. конф, 7.11. 2024 р. К. : НУХТ, 2024 р. 157 с. С.53–55. https://dspace.nuft.edu .ua/server/api/core/bits treame/f17d8f85-a53e- 4f21-9c
148469	Радзінняк Тетяна Іванівна	асистент, Основне місце роботи	Філологічний факультет	Диплом спеціаліста, Чернівецький державний університет імені Ю. Федьковича, рік закінчення: 2000,	14	Філософія ЗПО7	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 12, 14, 19. Кандидат філософських наук зі спеціальності «Філософія науки» Підвищення

				спеціальність: 030101 Філософія, Диплом кандидата наук ДК 061840, виданий 06.10.2010		кваліфікації: 1. Національний університет дистанційного навчання (UNED), м. Мадрид, Іспанія 25.04-27.06. 2022 р. «Innovative Teaching Methods in the Age of Educational Challenges» Сертифікат виданий 27.06.2022 р. (180 годин /6 кредитів) 2. Підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників “Цифрові навички для освіти з GOOGLE: Частина 2” 8-29 жовтня 2024 р. Сертифікат №GDSFEC2-4393 (15 годин / 0,5 кредита ЄКТС) Науково-методичні роботи: 1. Починок І.Б., Рупташ О.В., Радзіняк Т.І. Онтологічні виміри філософської герменевтики Г.-Г. Гадамера. Вісник Львівського університету. Серія філос.-політолог. студії. 2024. № 56. URL: http://www.fps-visnyk.lnu.lviv.ua/uk/2024 2. Мартиненко О., Рупташ О., Радзіняк Т. Ідея та перспективи філософського модерну. Актуальні проблеми філософії та соціології. Видавничий дім «Гельветика». 2024. № 49. С. 79-84. ISSN: 2410-3071. DOI: https://doi.org/10.32782/apfs.v049.2024.14 URL: http://apfs.nuoua.od.ua/archive/49_2024/16.pdf 3. Makarov Z., Radzyniak T. (2023). On the Problem of Origin of Science: The Antiquity Context. Filosofija. Sociologija, 34(3), pp.300-309. (WoS) DOI: https://doi.org/10.6001/fil-soc.2023.34.3.10 ISSN 0235-7186 eISSN 2424-4546 4. Мартиненко О., Рупташ О., Радзіняк Т. Місце та роль філософії науки в постсекулярному дискурсі. Вісник Львівського університету. Серія філос.-політолог. студії. 2023. Вип. 46, с.
--	--	--	--	---	--	--

114-123. URL:
http://fps-visnyk.lnu.lviv.ua/archive/46_2023/14.pdf

5. Radzyniak, T., Troitska, O., Sinelnikova, V., Matsko, V., Vorotniak, L., Fedorova, O., (2022). Conceptual Shifts in the Post-Non-Classical Philosophical Understanding of Dialogue: Developing Cultural-Educational Space. *Postmodern Openings*, 13(1), pp.388-407., WoS <https://doi.org/10.18662/po/13.1/403>

6. Radzyniak T., Ruptash O., Specificity of Transdisciplinary Research: From Global to the Local Level. *Transformations and Challenges in the Global World / Ed. by M. Marinov, V. Milenkova and B. Manov. 2022. Part III: Dimensions of Social Transformations. Chap. 1. P. 124-135.* <https://www.cambridge-scholars.com/resources/pdfs/978-1-5275-8922-3-sample.pdf>

7. Радзиняк Т. Трансдисциплінарний підхід та постнормальна наука в побудові якісної освіти для сталого розвитку в умовах невизначеного майбутнього. *Знання. Освіта. Освіченість. Неминучість невизначеності : збірник матеріалів VII Міжнародної науково-практичної конференції, м. Вінниця, 11–12 жовтня 2024 р. Вінниця : ВНТУ, 2024. 208 с., С. 153-158. ISBN 978-617-8163-26-6.* URL: <https://press.vntu.edu.ua/index.php/vntu/catalog/book/867>

8. Рупташ О., Радзиняк Т. Індивідуальна свобода й соціальна справедливість: координати цінностей українського суспільства. *Соціально-гуманітарні дискурси сьогодення: світоглядні та ціннісні аспекти: матеріали всеукраїнської науково-практич. конф. 27-28 жовтня 2023 р. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т, ім. Ю. Федьковича, 2023.*

						C.177-181. ISBN 978-966-423-814-1 URL: https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/8391 9. Радзінняк Т., Рупташ О. Гуманітарний дискурс і реформа університету : Гуманітарний дискурс у перспективі ХХІ століття: методологічні засади : матеріали Міжнар. наук.-практ. конфер. 5-6 листопада 2021 року. Чернівці, 2021. С. 3-6. Дистанційний курс: https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=1253
50893	Сачко Анастасія Валеріївна	завідувач кафедри, доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом магістра, Львівський національний університет імені Івана Франка, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0703 Хімія, Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 041539, виданий 14.06.2007, Аттестат доцента ДЦ 042593, виданий 28.04.2015	21	Хімічні основи харчових технологій ППО1 Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 10, 12, 14, 15, 19 h-індекс в Scopus – 4. ID: 56703075400. Магістр зі спеціальності Харчові технології, диплом: М22 №103403, від 31 грудня 2022 р., кандидат хімічних наук, завідувачка кафедри хімії та експертизи харчової продукції Підвищення кваліфікації: 1. 2024 – Erasmus + teaching program, University of Wroclaw, 40 год., 1,4 кр. 2. ДонауЛаб Україна "Інструментальне забезпечення лабораторних досліджень" Обсяг - 60 годин (2 кредити) із теоретичною підготовкою та практикумом по застосуванню обладнання. Сертифікат 05-ЧНУ від 30.05.2022 р. 3. Довготривале стажування на підприємстві ТОВ «Буковина Агро Трейд-2011». 04.10.21 – 30.04.2022 pp.https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznannia-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty/ 4. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі НАССР». 24.05.2021 – 18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат №

4392/121
<https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznania-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty/>
 5. 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.
 6.The Science of Gastronomy an online non-credit course authorized by The Hong Kong University of Science and Technology and offered through CourseraСертифікатвід 24.28.2020
coursera.org/verify/LEFF6ARVZ7EC
 7.Основи користування Moodle в обсязі 3 кредити (90 годин) Сертифікат від 02.04.20
https://chemistry.chnu.edu.ua/media/xz4mjp3b/sachko_moodle.pdf
 8. Учасник міжнародного проекту “Advanced functional materials for food and energy applications”, Simons Foundation (Award Number: 1290597). 2024 р.
 Науково-методичні праці:
 1. Bondar K., Tsiupa I., Sachko A., Nasiedkin Ie. Pre-War Situation with Soil Pollution in the City of Zaporizhzhia – Metallurgical Industry Centre in Ukraine - Characterized by Magnetic, Geochemical and Microscopy Methods, Acta Geophys. (2024).
<https://doi.org/10.1007/s11600-024-01297-4>
 (WoS, E ISSN 1895-7455. Q3. Impact Factor 2.3).
 2. Vakaryk N., Sachko A., Sema O., Kobasa I., Gubsky S. Roasting conditions and quality coffee: the empirically optimised process. Acta Innovations. 2023. №49. P. 31–38.
<https://doi.org/10.32933/ActaInnovations.49.3>
 Scopus, E-ISSN:2300-5599. Site Score 2.6.
 3. Gubsky S., Sachko A. An Approach to the

							Assessment of the Physical Stability of Mayonnaises. Engineering Proceeding. 2023, 56(1), article 7. https://doi.org/10.3390/ASEC2023-15339 (Scopus, EISSN 2673-4591, Site Score 0.7) 4. Gubsky S., Sachko A. Rheological and Microstructural Characteristics of Commercial Mayonnaise-Type Emulsions: A Chemometric Analysis // Eng. Proc. Basel Switzerland: MDPI, 2023. Vol. 56 (1). article 42. https://doi.org/10.3390/ASEC2023-15338 (Scopus, EISSN 2673-4591, Site Score 0.7). 5. Sachko A., Sema O., Grinchenko O., Gubsky S. Canned beans aquafaba as an egg white substitute in the technology of low-fat mayonnaise. Engineering Proceeding. 2023, 56(1), article 206. https://doi.org/10.3390/ASEC2023-16291 (Scopus, EISSN 2673-4591, Site Score 0.7). 6. Харчові технології : особливості виготовлення й оцінка якості рослинних жирів та цукру : навч. посіб. / укл. А.В. Сачко, О.В. Сема, М.М. Воробець. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2023. 172 с. (Рекомендовано вченою радою ЧНУ) https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/7575. 7. Фахова ознайомча та технологічна практика зі спеціальності «Харчові технології»: методичні рекомендації та допоміжні матеріали / уклад.: О.В. Сема, А.В. Сачко. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 32 с https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/3683. 8. Харчові технології. Особливості виготовлення та оцінка якості м'ясо-молочної продукції: навч. Посібник / укл. А.В. Сачко, О.В. Сема, М.М. Воробець, С.Д.
--	--	--	--	--	--	--	--

							Борук. – Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. 96 с https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/3159 . 9.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 https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/3168 .
369813	Мудра Олена Василівна	Завідувач кафедри іноземних мов для природничих факультетів, Основне місце роботи	Факультет іноземних мов	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, Аттестат доцента АД 015348, виданий 24.05.2024	19	Іноземна мова (за професійним спрямуванням) ЗПО6	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 10, 12, 14, 15, 19, 20. Кандидат педагогічних наук (теорія і методика професійної освіти) «Навчання професійного іншомовного спілкування», завідувачка кафедри іноземних мов для природничих факультетів Підвищення кваліфікації: 1) Науково-методичний семінар-практикум «Алгоритм підготовки до викладання фахових дисциплін англійською мовою» в обсязі 1 кредит ЄКТС (30 год) на базі Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича (29.01.2020-25.06.2020 р). http://www.natural1.chnu.edu.ua/?p=1117&lang=uk 2) Курс «Основи користування Moodle» в обсязі 3 кредити ЄКТС (90 год) на базі Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича (сертифікат від 31.01.2020 р). 3) Вища школа бізнесу Національного університету Луї в м. Новий Сонч (Польща) 08.02.2021 -26.03.2021 Тема: «Дистанційна освіта: інноваційні методи та цифрові технології» (180 год, 6 кредитів ЄКТС) Сертифікат

							№147/2020/2021 виданий 26.03.2021 р. 4) British Council Online Teacher Community platform, «Developing Teaching Skills in ESP» (листопад 2021- лютий 2022, червень 2022 – липень 2022), 2 кредити ЄКТС (60 год), Сертифікат № OTCESP-22-042. 5) Майстер-клас «Штучний інтелект- поповнення скриньки цифрових інструментів сучасного педагога». 25 квітня 2024 р. 0,1 кредиту ЄКТС (3 години) Сертифікат №5662024-297. 6) Міжнародне підвищенні кваліфікації (вебінар) на тему: «ІНТЕРАКТИВНІ ТЕХНОЛОГІЇ ЗМІШАНОГО НАВЧАННЯ ПРИ ПІДГОТОВЦІ МАГІСТРІВ ТА ЗДОБУВАЧІВ ДОКТОРА ФІЛОСОФІЇ (PhD) В КРАЇНАХ ЄВРОПЕЙСЬКОГО СОЮЗУ ТА УКРАЇНІ». 12-21 липня 2024 р. 1,5 кредиту ЄКТС (45 годин), м. Люблин, Польща. Сертифікат ESN№20567 https://www.iesfukr.org/certificates 7) English for Specific Purposes - A Webinar Presented by the Holistic Language Pedagogies Project. Childhood Education International. Washington DC. (1 година) 22.10. 2024 р. 8) Міжнародне підвищенні кваліфікації (вебінар) на тему: «МІЖНАРОДНИЙ ДОСВІД ВИКОРИСТАННЯ ШТУЧНОГО ІНТЕЛЕКТУ В ОСВІТНЬОМУ ПРОЦЕСІ (ЧАСТИНА II)». 22-31 жовтня 2024 р. 1,5 кредиту ЄКТС (45 годин), м. Люблин, Польща. Сертифікат ESN№21425 https://www.iesfukr.org/certificates 1. Мудра О.В., Мудрий Я.С. Вплив європейської освітньої політики на формування вищої освіти у Великій Британії. Актуальні питання гуманітарних
--	--	--	--	--	--	--	--

							наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка. 2022. Вип. 49. Ч.2. С.99–105. (Index Copernicus, фахове видання). 2. Tsyntar N., Kushneryk V., Tonenchuk T., Mudra O. Syntactic Means of Expressing Emotivity (On the Basis of the English Literary Works). World Journal of English Language. 2022. No 6. V.12. P. 505–513. ISSN: 19250703 (Scopus) 3. Mudra O. Professional Communicative Competence as a Key Component of the Foreign Language for Specific Purposes Course Design. Інноваційна педагогіка. 2023. Вип. № 566 Т. 2. С.79–84. (фахове видання) 4. Tonenchuk T., Mudra O., Tsyntar N. Benefits of Flipped Learning in Teaching ESP. Сучасні дослідження з іноземної філології. Збірник наукових праць. Видавничий дім "Гельветика". Ужгородський національний університет. м. Одеса, 2023. Вип. 2 (24). С.385-395. (Index Copernicus, фахове видання) 5. Mudra O., Tonenchuk T. Teaching of a Professional Foreign Language Communication at Higher Institutions of Ukraine. Науковий часопис національного педагогічного університету імені м. П. Драгоманова. Серія 5. Педагогічні науки: реалії та перспективи. Збірник наукових праць / М-во освіти і науки України, Укр. держ. ун-т імені Михайла Драгоманова. Київ. Видавничий дім «Гельветика», 2023. Вип. 95. С.87-92. (Index Copernicus, фахове видання) 6. Tonenchuk T., Danylovych O., Mudra O. English Speaking Club as a Means to Enhance Students'
--	--	--	--	--	--	--	--

							Communication Skills. Науковий вісник Кременецької обласної гуманітарно-педагогічної академії ім. Тараса Шевченка. Серія: Педагогічні науки. Одеса : Видавничий дім «Гельветика», 2024. Вип. 19. С.142–149. (Index Copernicus, фахове видання) 7. Данилович О.Д., Тоненчук Т.В., Мудра О.В. Порівняльна характеристика широти сполучуваності на семантичному рівні у публіцистичному, науковому та художньому стилях сучасної англійської мови. Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Сер.:Філологія. 2023. №64 С.60–63 (Index Copernicus, фахове видання) 8. Мудра О.В., Коропатніцька Т.П. Діяльнісно-орієнтоване навчання в Німеччині та Україні: порівняльний аналіз організаційних та методичних аспектів. Педагогічна інноватика: сучасність та перспективи. № 4. 2024. С.37–44. (фахове видання). https://journals.uzhnu.uz.ua/index.php/ped/article/view/1004 Навчальні посібники: 1. Цинтар Н.В., Мудра О.В. Basic English for Mathematicians : навч. посіб. Чернівці, 2023. 235 с. 2. Мудра О.В., Цинтар Н.В. Business English. : навч. посіб. Чернівці, 2023. 185 с. Електронні курси на платформі Moodle для дистанційного навчання (самостійної роботи) 1) https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=117 English for Computing (Англійська мова за професійним спрямуванням, ІФТКН) 1-2 курс 2) https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=742 English for Specific Purposes (Англійська мова за професійним спрямуванням, ФМІ)
--	--	--	--	--	--	--	---

							1-2 курс 3) https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=876 English for Specific Purposes (Англійська мова за професійним спрямуванням, ІБХБ) 1-2 курс 4) https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=815 Professional English (Професійна англійська мова) 3 курс 5) https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=3757 Іноземна мова (English for IT) 4 курс, ІФТКН 6) https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=848 Англійська мова, 4 курс (підготовка до ЄВІ) 7) https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=4965 Англійська мова професійного спрямування (ІФТКН, ПЗ -1 курс) 8) https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=4966 Англійська мова професійного спрямування (ІФТКН, ПЗ -2 курс) 9) https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=5285 Англійська мова за професійним спрямуванням (English for Telecoms), 1-2 курс 10) https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=5424 Професійна іншомовна комунікація./Професійна та наукова комунікація англійською мовою. (5 курс). 11) https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=7594 Академічне письмо та риторика іншомовного спілкування. Англійська (PhD). 12) https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=7932 Наукова комунікація іноземною мовою/Ділова іноземна мова (5 курс ІБХБ) 13) https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=7932
--	--	--	--	--	--	--	---

id=7930 English for Academic Purposes (5 курс ПЗ)
Наказом № 468 від 12.12.2023 р. було внесено у склад групи міжнародного Проекту «LATILL». Проект LATILL (Level-AdequateTextsinLanguageLearning) діє з травня 2022 року по квітень 2025 року, в рамках партнерства для співпраці та обміну практикою.

1. Мудра О. В. Ретроспективний аналіз реформування іншомовної освіти для Великої Британії кінця XX – початку XXI століття. Молодий вчений. Полтава: НУ “Полтавська політехніка імені Ю. Кодратюка”. Спецвипуск № 7.1 (83.1) липень 2020, С. 109–113
DOI:<https://doi.org/10.32839/2304-5809/2020-83.1-28>
INDEXCOPERNICUS
http://molodyvcheny.in.ua/files/journal/2020/7.1_83.1_2020.pdf

2. Мудра О. В. Можливості практичного застосування досвіду навчання професійного іншомовного спілкування Великої Британії в Україні. WayScience. Дніпро, 2020. Т. 2: Матеріали X Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції “Сучасний рух науки” (2–3 квітня 2020р.). С.55–60.
<http://www.wayscience.com/wp-content/uploads/2020/04/P-2-1.pdf>

3. Mudra O. Teaching in a Web-based Distance Learning Environment // Actual trends of modern scientific research. Abstracts of the 7th International scientific and practical conference (February 14-16, 2021), MDPC Publishing. Munich, Germany. 2021. P.284–289. ISBN: 978-3-954753-02-4
<https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2021/02/ACTUAL-TRENDS-OF-MODERN-SCIENTIFIC->

RESEARCH-14-16.02.21.pdf

4. Mudra O. Professional Communicative Competence As The Key Component Of The Course Design// Kryvyi Rih Spring of Sustainability (May 14, 2021) <https://easychair.org/smart-slide/slide/XPgt#>

5. Мудра О. В. Сучасні принципи організації й функціонування курсів навчання професійного іншомовного спілкування у Великій Британії. Науковий вісник Чернівецького університету: Германська філологія: зб. наук. пр. / Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича. – Чернівці: Вип. 831-832, 2021, С. 231-240 <https://mel.chnu.edu.ua/upload/7e5f5be3fbbe968d5a10cd044789969.pdf>

6. Мудра О., Мудрий Я. Вплив європейської освітньої політики на формування вищої освіти у Великій Британії. Науковий збірник «Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка» (Категорія «Б»), Випуск 49. ч.2 , 2022. С. 99-105. http://www.aphn-journal.in.ua/archive/49_2022/part_2/17.pdf

7. Mudra O.V. Professional Communicative Competence as a Key Component of the Foreign Language for Specific Purposes Course Design. Науковий журнал «Інноваційна педагогіка». Випуск № 566 Т. 2., 2023, С. 79–84. http://innovpedagogy.org.ua/archives/2023/56/part_2/17.pdf

8. Мудра О.В. Організація самостійного та дистанційного навчання майбутніх спеціалістів у системі MOODLE. Ресурсно-

							орієнтоване навчання в «3D»: доступність, діалог, динаміка : збірник тез доповідей III Міжнародної науковопрактичної інтернет-конференції (м. Полтава, 22–23 лютого 2023 року). Полтава : ПУЕТ, 2023. С. 465-470. ISBN 978-966-184-442-0 http://www.culture.pue.t.edu.ua/files/teth230223.pdf Мудра О.В. Лідер та член журі III-го (всеукраїнського) етапу англomовного хабу для студентів ZBO English Friendly Environment Booster https://www.chnu.edu.ua/novyny/aktualni-novyny/vidbuvsia-druhyi-etap-konkursu-discussion-and-debate-club/ 1. Членство IATEFL Ukraine (Українське відділення міжнародної асоціації викладачів англійської мови як іноземної), 2019-2020, 2020-2021, 2022, 2023-2024 Посвідчення: FMO448 2. Online Teacher Community, Ukraine ESP Group (Онлайн спільнота викладачів англійської мови за професійним спрямуванням, British Council, 2021).
314976	Сема Оксана Василівна	асистент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2001, спеціальність: 0703 Хімія, Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 051043, виданий 05.03.2019	17	Екологічна безпека технологій у харчових виробництвах ППОЗ	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 3, 4, 8, 12, 15, 19. h-індекс в Scopus – 1. ID: 58805286500. Магістр зі спеціальності Харчові технології, диплом: М22 №103404, від 31 грудня 2022 р., кандидат наук Підвищення кваліфікації: 1. Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького, кафедра технології молока і молочних продуктів 16.11.2020 – 25.12.2020 (180 год). Наказ №227 від 17.11.2020 р. Довідка №76/16-2 від 29.12.2020 р. 2. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і

							безпечністю харчових продуктів на основі НАССР». 24.05.2021 – 18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат № 4388/121. https://chemistry.chnu.edu.ua/media/mdghqs1a/20211228_113533.jpg 3. Довготривале стажування на підприємстві ТОВ «Саадет Україна». 04.10.21 – 30.04.2022 р. (15 кред., 450 год), довідка https://www.chnu.edu.ua/media/km2j1exr/viber_image_2025-02-19_10-22-45-433.jpg?rmode=max&width=500&v=1db82a81d322fa3 4. Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач (Міністерство аграрної політики та продовольства України) – через платформу масових відкритих онлайн-курсів Prometheus (сертифікат від 27.05.2021 https://chemistry.chnu.edu.ua/media/at2loytr/bezpechnist-kharchprod_2021.jpg). 5. ДонауЛаб Україна "Інструментальне забезпечення лабораторних досліджень" Обсяг - 60 годин (2 кредити) із теоретичною підготовкою та практикумом по застосуванню обладнання. Сертифікат №04-ЧНУ. ід, від 30.05.2022 р. https://chemistry.chnu.edu.ua/media/thqdfduu/sertyfykat-donu-lab-sema.jpg 7. Учасник міжнародного проєкту “Advanced functional materials for food and energy applications”, Simons Foundation (Award Number: 1290597). 2024 р. Науково-методичні праці: 1. Екологічна безпека технологій у харчових виробництвах: методичні рекомендації до лабораторних робіт / уклад. : Сема О.В., Сачко А.В. Чернівці: Чернівець. нац. ун-т
--	--	--	--	--	--	--	---

							ім. Юрія. Федьковича, 2024. 32 с. https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/11244 2. Харчові технології : особливості виготовлення й оцінка якості рослинних жирів та цукру : навч. посібник / укл. Сачко А.В., Сема О.В., Воробець М.М. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2023. 172 с. (Рекоменд. Вченою радою ЧНУ) https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/7575. 4. Харчові технології: особливості виготовлення та оцінка якості м'ясо-молочної продукції : навч. посібник / укл. А.В. Сачко, О.В. Сема, М.М. Воробець, С.Д. Борук. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т імені Юрія Федьковича, 2020. 96 с. (Рекоменд. Вченою радою ЧНУ) https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/3159. 5. Інструментальні методи аналізу харчової продукції: навч.-метод. посібник / укл.: А.В. Сачко, В.В. Дійчук, М.М. Воробець, О.В. Сема. Чернівці : Чернівецьк. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. 80 с. https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/3168. 6. Органолептичний аналіз харчових продуктів: методичні рекомендації до лабораторних робіт / уклад.: М.М. Воробець, А.В. Сачко, О.В. Сема, С.Д. Борук. Чернівці: Чернівецьк. нац. ун-т Юрія Федьковича, 2020. 32 с https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/3684?_gl=1*ym6r7i*_ga*MTcwMjY0NzI5MC4xNzM0NzY1MzQz*_ga_Q6273NZQ6Z*MTczOTk1Nzc4OS4zOC4xLjE3Mzk5NTc4NTMuMC4wLjA.. 7. Сема О.В., Вакар Л.І. Перспективи використання авокадо у технології вівсяного печива. Теоретичні експериментальні аспекти сучасної хімії та матеріалів ТАСХ-
--	--	--	--	--	--	--	---

						2024 : Матеріали III Міжнародної наукової конференції. 20 травня 2024 р., м. Дніпро. Дніпро: «Середняк Т.К.». С.118-120 https://drive.google.com/file/d/1zh9cwX4B138DEdauJRX54_QzL3mQDU1R/view. 8.Сема О., Сачко А., Аксьонова О., Губський С. Застосування барбарису (<i>Berberis vulgaris</i> L.) у виробництві карамелі. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 7 листопада 2024 р., м. Київ. Київ. К.: НУХТ, 2024 р. С. 55-57 https://drive.google.com/file/d/1G_KDfK4SrXhrziosTOEoLPAmTv_Ws8Xi/view . 9.Vakaryk N., Sachko A., Sema O., Kobasa I., Gubsky S. Roasting conditions and quality coffee: the empirically optimised process. Acta Innovations. 2023. №49. Р. 31–38. Scopus, E-ISSN:2300-5599. Site Score 2.6 https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/7380/Acta%20Innovations_Coffee.pdf?sequence=1&isAllowed=y Курс на Moodle: https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=156
125106	Кобаса Ігор Михайлович	професор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецький орден Трудового Червоного Прапора державний університет, рік закінчення: 1979, спеціальність: 2018 хімія, Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора наук ДД 005228, виданий	37	Харчова хімія ППО4 Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 10, 11, 12, 14, 15, 19. h-індекс в Scopus – 9 (39 статей). ID: 6602360445. Магістр зі спеціальності Харчові технології, диплом: М22 №103401, від 31 грудня 2022 р. Підвищення кваліфікації: 1. Міжнародне стажування в межах Угоди про співробітництво у Сучавському університеті «Штефан чел Маре» (Румунія) (6 кред., 180 год) з 15.01. 2025 по 28.02.2025 р. Наказ №17-від, від 14.01.2025 р.

				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		2. Учасник міжнародного проекту “Advanced functional materials for food and energy applications”, Simons Foundation (Award Number: 1290597). 2024 р. 3. Навчання в магістратурі Державного біотехнологічного університету (м. Харків) за спеціальністю 181 «Харчові технології» з 01.09.2021 по 31.12.2022 р. (90 кред.), диплом: М22 №103401, від 31 грудня 2022 р. 4. Харківський державний університет харчування та торгівлі; кафедра хімії, мікробіології та гігієни харчування. Тема: «Ознайомлення з сучасними інноваційними методами викладання фахових дисциплін та запровадження у навчальний процес питань удосконалення змісту освіти». 16.11.20 – 24.12.20 р. Довідка №8 від 24 грудня 2020 р. (6 кр., 180 год.). 5. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі НАССР». 24.05.2021 – 18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат №4390/121. Тема випускної роботи: «Основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». 6. Довготривале стажування на підприємстві ТОВ «Буковина Агро Трейд-2011». 04.10.21 – 30.04.2022 р. (15 кред., 450 год), довідка. https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznania-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty Автор більше 300 наукових праць. Наукові праці: 1. Roasting conditions and quality coffee: the empirically optimised process. Acta Innovations / N. Vakaryk, A. Sachko, O.
--	--	--	--	--	--	--

Sema, I. Kobasa, S. Gubsky. 2023. №49. P.31–38. (Scopus). <https://doi.org/10.32933/ActaInnovations.49.3>

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

3. Efficiency of apple juice clarification with using of nano-sized mineral oxides / A. Sachko, I. Kobasa, O. Moysyura, M. Vorobets // Ukrainian Food J. 2020. Vol.9, №2. C.361–372. (Web of Science, Scopus) <https://nuft.edu.ua/doi/doc/ufj/2020/2/8.pdf>

4. Формування якості хліба пшеничного з добавкою «клітковина гречана» / М.М. Воробець, В.В. Євлаш, І.М. Кобаса, І.В. Кондрачук. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: наукове фахове видання / ТДАТУ; гол. ред. д.т.н., проф. В.М. Кюрчев. Запоріжжя : ТДАТУ, 2023. Вип. 23, Т.1. С.207–218. <https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/pratsi/article/view/634>

5. New light-sensitive materials with photocatalytic activity in the visible and near infrared ranges, based on titanium dioxide and polymethine dye / I.M. Kobasa, I.V. Kondrachuk, I.V. Kurdyukova [et al.] // Funct. Mater. 2021. Vol.28, №2. P.234–240 (Scopus). фіз.-мат., хімія, техн. науки <https://doi.org/10.15407/fm28.02.234>

6. Characteristics of the structure of natural zeolites and their potential application in catalysis and adsorption processes / N. Sobuś, I. Czekaj, V. Diichuk, I.M. Kobasa // Technical Transactions. 2020. Vol.117, №1. P.1–20. <https://doi.org/10.37705/TechTrans/e2020043>

							perspectives» 5th November 2021. P.62. https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/3164 2. Збагачення безе йодом, виділеним із листків, шкірки та молодого ядра волоського горіха / І.В. Кондрачук, М.М. Воробець, І.М. Кобаса // Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали Всеукр. наук.-практ. конференції. Полтава, ПДАУ, 2021. С.90–93. https://dspace.pdau.edu.ua/server/api/core/bitstreams/a48619e9-4116-4ecf-818b-f501278f2189/content 3. Люмінесцентний аналіз як експрес-метод для визначення фальсифікату купажованих олій / Сема О.В., Кобаса І.М. Якість і безпека харчових продуктів: V Міжнародна науково-практична конференція, 11-12 листопада 2021 р., м. Київ: НУХТ, 2021. С.160. https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/d8eed7f2-b5fb-4162-95d0-c93bcf2af6ba/content 4. Вплив добавки порошку гречаної лузги на органолептичні властивості хліба пшеничного / М.М. Воробець, І.М. Кобаса, В.В. Євлаш // Стан і перспективи харчової науки та промисловості: тези доповідей VI Міжнародної науково-технічної конференції (С. 58) (Тернопіль 22–23 вересня 2022 року) / М-во освіти і науки України, Терн. націон. ун-т ім. І. Пулюя [та ін.]. Тернопіль: ФОП Паляниця В., 2022. 67 с. https://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/38892 5. Технологія дієтичної добавки на основі лузги гречки / І.М. Кобаса, М.М. Воробець // Сучасні досягнення в харчовій, органічній та полімерній хімії: тези доповідей Міжнар. наук. конференції, присвяченої світлій пам'яті д.х.н., проф.
--	--	--	--	--	--	--	---

						Воронова С.А. Львів 24–26 жовтня 2023 року / М-во освіти і науки України, нац. ун-т «Львівська політехніка», 2023. 139 с. С.126. https://science.lpnu.ua/sites/default/files/attachments/2023/30558/importantdoc/bookofabstract.pdf 6. Листя буряка столового як альтернатива норі / М. Воробець, І. Кобаса, О. Ткачук // Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали Міжнар. наук.-прак. конф, 7.11. 2024 р. К. : НУХТ, 2024 р. 157 с. С.53–55. https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/f17d8f85-a53e-4f21-9c58-acb52c54fa7f/content
314976	Сема Оксана Василівна	асистент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, рік закінчення: 2001, спеціальність: 0703 Хімія, Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 051043, виданий 05.03.2019	17	Експрес-методи аналізу харчових продуктів ППО5 Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 3, 4, 8, 12, 15, 19. ID: 58805286500 Магістр зі спеціальності Харчові технології, диплом: М22 №103404, від 31 грудня 2022 р., кандидат наук Підвищення кваліфікації: 1.Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С.З. Гжицького, кафедра технології молока і молочних продуктів 16.11.2020 – 25.12.2020 (180 год). Наказ №227 від 17.11.2020 р. Довідка № 76/16-2 від 29.12.2020 р. 2. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі НАССР». 24.05.2021 – 18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат № 4388/121. https://chemistry.chnu.edu.ua/media/mdghqs1a/20211228_113533.jpg 3. Довготривале стажування на підприємстві ТОВ «Саадед Україна». 04.10.21 – 30.04.2022 р. (15 кред., 450 год), довідка

https://www.chnu.edu.ua/media/km2j1exr/viber_image_2025-02-19_10-22-45-433.jpg?rmode=max&width=500&v=1db82a81d322fa34. Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач (Міністерство аграрної політики та продовольства України) – через платформу масових відкритих онлайн-курсів Prometheus (сертифікат від 27.05.2021 https://chemistry.chnu.edu.ua/media/at2loytr/bezpechnist-kharchprod_2021.jpg).

5. Навчання "Інструментальне забезпечення лабораторних досліджень у харчовій, фармацевтичній промисловостях та матеріалознавстві" (1 кр., 30 годин) із теоретичною підготовкою та практикумом по застосуванню обладнання від 26.05.2023 р. <https://chemistry.chnu.edu.ua/media/diepfced/sertyfykat-oksana-sema-2023.jpg>

6. Учасник міжнародного проекту “Advanced functional materials for food and energy applications”, Simons Foundation (Award Number: 1290597). 2024 р. Науково-методичні праці:

1. Оцінка безпеки і якості харчових продуктів: методичні рекомендації до лабораторних робіт / уклад.: Сема О.В., Сачко А.В. Чернівці: Чернівецьк. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2024. 32 с. <https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/11362> .

2. Харчові технології: особливості виготовлення й оцінка якості рослинних жирів та цукру : навч. посібник / укл. Сачко А.В., Сема О.В., Воробець М.М. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. ю. Федьковича, 2023. 172 с. (Рекоменд. Вченою радою ЧНУ)

<https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/7575>.
 3. Харчові технології: особливості виготовлення та оцінка якості м'ясо-молочної продукції: навч. посібник / укл. А.В. Сачко, О.В. Сема, М.М. Воробець, С.Д. Борук. – Чернівці: Чернівецький нац. ун-т імені Юрія Федьковича, 2020. – 96 с. (Рекоменд. Вченою радою ЧНУ) <https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/3159>.
 4. Інструментальні методи аналізу харчової продукції: навч.-метод. посібник/ укл.: А.В. Сачко, В.В. Дійчук, М.М. Воробець, О.В. Сема. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. – 80 с <https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/3168>.
 5. Органолептичний аналіз харчових продуктів: методичні рекомендації до лабораторних робіт / уклад.: М.М. Воробець, А.В. Сачко, О.В. Сема, С.Д. Борук. – Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. – 32 с <https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/3684>.
 7. Sachko A., Sema O., Grinchenko O., Gubsky S. Canned beans aquafaba as an egg white substitute in the technology of low-fat mayonnaise. Engineering Proceeding. 2023, 56(1), article 207. (Scopus, EISSN 2673-4591, Site Score 0.7) <https://doi.org/10.3390/ASEC2023-16291>.
 8. Люмінесцентний аналіз як експрес-метод для визначення фальсифікату купажованих олій / О.В. Сема, І.М. Кобаса // V Міжнародна науково-практична конференція "Якість і безпека харчових продуктів", 11-12 листопада 2021 р., м. Київ: НУХТ, 2021. – С.160 <https://drive.google.com/file/d/1NFvbY7Dt9oLWtlkLJDtTFosrUe>

							a4vj/view?usp=sharing. 9. Oksana Sema, Elena Aksonova, Anastasiia Sachko, Sergey Gubsky Development of technology for candy caramel with barberry powder and sugar substitute isomaltitol. The 5th International Electronic Conference on Applied Sciences. session Food Science and Technology. 04 December 2024 by MDPI: Basel, Switzerland https://sciforum.net/paper/view/21202. 10. Sachko A., Sema O., Grinchenko O., Gubsky S. Canned beans aquafaba as an egg white substitute in the technology of mayonnaise souce. The 4th International Electronic Conference on Applied Sciences, 27 October–10 November 2023, MDPI: Basel, Switzerland https://sciforum.net/paper/view/1629. Курс на Moodle: https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=7356
83634	Воробець Марія Михайлівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально- науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецький державний університет ім.Ю.Федькови ча, рік закінчення: 1986, спеціальність: 2018 , Диплом магістра, Державний біотехнологічн ий університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 003967, виданий 19.01.2012, Атестат доцента ДЦ 038582, виданий 03.04.2014	25	Методи контролю якості харчової продукції ППО6	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 10, 12, 15, 19. h-індекс в Scopus– 1 Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 10, 12, 15, 19. Магістр зі спеціальності Харчові технології, диплом: М22 №103400, від 31 грудня 2022 р., кандидат наук Підвищення кваліфікації: 1. Міжнародне стажування в межах Угоди про співробітництво у Сучавському університеті «Штефан чел Маре» (Румунія) (6 кредитів ЕКТС, 180 годин) з 15.01.2025 по 28.02.2025 р. Наказ № 17-від, від 14.01.2025 р. 2. Навчання в магістратурі Державного біотехнологічного університету (м. Харків) за спеціальністю 181 «Харчові технології» з 01.09.2021 по 31.12.2022 р. (90 кредитів ЕКТС, 2700 годин), диплом: М22

							№103400, від 31 грудня 2022 р. 3. Довготривале стажування на підприємстві м. Чернівці ТОВ «Саадег Україна» з 04.10.21 по 30.04.2022 р. (15 кредитів ЕКТС, 450 годин), довідка https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznannya-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty/ 4. Інститут післядипломної освіти НУХТ, стажування за програмою «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі HACCP» з 24.05.2021 по 18.11.21 р. (6 кредитів ЕКТС, 180 годин) Сертифікат № 4388/121. 5. Онлайн курс «Основи користування MOODLE» (3 кредити ЕКТС, 90 годин) Сертифікат від 04.04.2020. 7SURX3ljlx. Учасниця міжнародного проєкту “Advanced functional materials for food and energy applications”, Simons Foundation (Award Number: 1290597). 2024 р. Науково-методичні праці 1. Методи контролю якості харчової продукції : метод. реком. до лабор. робіт / укл. М.М. Воробець, І.М. Кобаса, І.В. Кондрачук. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 32 с. https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/4066 2. 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. https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/3168 3. Органолептичний аналіз : метод. реком. до лабор. робіт / укл. : М.М. Воробець, А.В. Сачко, О.В. Сема. Чернівці : Чернівецький нац. ун-
--	--	--	--	--	--	--	--

т, 2020. 32 с.
<https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/3684>

4. Хімічний та мікробіологічний аналіз харчової продукції : навч. посібник / І.М. Кобаса, Л.М. Чебан, М.М. Воробець, В.Г. Юкало, М.Д. Кухтин. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т, 2014. 196 с. (Гриф ЧНУ)
<https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/3704>

5. Кобаса, І., & Воробець, М. (2025). Формування якості хліба пшеничного, збагаченого борошном кунжуту. Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences, 347(1), 534-538.
<https://heraldts.khmn.edu.ua/index.php/heraldts/article/view/1343/1372>

6. Воробець, М., & Захаровська, О. (2024). Безглютеновий хліб на основі борошна рисового з добавкою чаю матча. Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences, 339(4), 55-58.
<https://heraldts.khmn.edu.ua/index.php/heraldts/article/view/334/324>

7. Воробець, М., & Долішняк, П. (2024). Вплив борошна гречаного на якість кондитерського виробу «Калачик ванільний». Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences, 345 (6(2), 185-189. DOI 10.31891/2307-5732-2024-345-6-28
<https://heraldts.khmn.edu.ua/index.php/heraldts/article/view/1062/1089>

8. Воробець, М., Євлаш, В., Кобаса, І., & Кондрачук, І. (2023). ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ ХЛІБА ПШЕНИЧНОГО З ДОБАВКОЮ «КЛІТКОВИНА ГРЕЧАНА». Праці Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного, 23(1), 207-218.
Retrieved із <https://oj.tsatu.edu.ua/>

								index.php/pratsi/article/view/634
								9. Anna MAKARENKO, Mariia VOROBETS, Iryna KONDRACHUK, Anastasiia SACHKO, Heorhii VOROBETS, Influence of the addition of chamomile on the content of tannins in tea, Food and Environment Safety, Volume XXI, Issue 1. 2022, pag. 112-117. https://fens.usv.ro/index.php/FENS/article/view/869
								10. Anastasiia Sachko, Igor Kobasa, Olesya Moysyura, Mariia Vorobets. Efficiency of apple juice clarification with using of nano-sized mineral oxides // Ukrainian Food Journal. 2020. Vol. 9. Issue 2 P.361 –372. DOI:10.24263/2304-974X-2020-9-2-8 (WoS)
								11. Воробець М. Оцінка хліба житньо-пшеничного з добавкою порошку гарбузового насіння / М. Воробець, В. Мельник // Інформаційне суспільство: технологічні, економічні та технічні аспекти становлення (випуск 95): матеріали Міжнародної наукової інтернет-конференції, (м. Тернопіль, Україна, м. Ополь, Польща, 16-17 січня 2025 р.) /редкол. : О. Патряк та ін. ГО “Наукова спільнота”, WSZIA w Opolu. Тернопіль :ФО-П Шпак В.Б. 2025. 141 с. С. 106-109. http://www.konferenciaonline.org.ua/ua/articles/id-2052/
								12. Люк Д.С. Люмінесцентний аналіз як експрес-метод виявлення кваліметричної фальсифікації меду водою / Д.С. Люк, М.М. Воробець // Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді : Всеукраїнська науково-практична конференція здобувачів вищої освіти і молодих

							учених, 8 квітня 2021 р. : [тези у 2-х ч.] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. Харків : ХДУХТ, 2021. Ч. 1. 231 с. С. 56. https://repo.btu.kharkov.ua/bitstream/123456789/22193/1/tk1_08.04.21-56.pdf Курс на Moodle https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=276
68867	Копильчук Галина Петрівна	завідувач кафедри, професор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецький орден Трудового Червоного Прапора державного університету, рік закінчення: 1983, спеціальність: Біологія, Диплом доктора наук ДД 000506, виданий 22.12.2011, Диплом кандидата наук БЛ 022523, виданий 27.09.1989, Атестат доцента ДЦ 000243, виданий 26.02.1998, Атестат професора ПР 008740, виданий 31.05.2013	37	Біохімія ППО7	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 7, 8, 12, 14, 19. Доктор біологічних наук Спеціальність 03.00.04 – біохімія, завідувачка кафедри біохімії та біотехнології Підвищення кваліфікації: Київський національний університет імені Тараса Шевченка, Навчально-науковий центр «Інститут біології та медицини», 3.04.2023-15.05.2023, наказ № 124-від, від 21.03.2023 р. (6 кр., 180 год). https://biochemistry.chnu.edu.ua/media/3hohbntu/sertyfikat-2023.pdf Науково-методичні роботи: 1. Kopylchuk H.P., Voloshchuk O.M., Pasailiuk M.V. Comparison of total amino acid compositions, total phenolic compounds, total flavonoid content, β -carotene content and hydroxyl radical scavenging activity in four wild edible mushrooms. Italian Journal of Mycology. 2023. Vol. 52: 112-125. https://doi.org/10.6092/issn.2531-7342/16457 2. Kopylchuk H., Nykolaichuk I. Effect of acetaminophen against the background of alimentary protein deficiency on the features of sulfur-containing amino acids metabolism in rats. Acta Scientific Gastrointestinal Disorders. 2022. Vol. 5. Issue 2. P. 27-35. DOI: 10.31080/ASGIS.2022.05.0377. https://actascientific.com/ASGIS/pdf/ASGIS-05-0377.pdf . 3. Kopylchuk H.,

Nykolaichuk I., Ursatyi M. Effect of dietary protein deficiency on the activity of cytochrome P450 enzyme systems in the liver of rats of reproductive age under acetaminophen-induced injury. Acta Scientific Gastrointestinal Disorders. 2022. Vol. 5. Issue 4. P. 39-48. DOI: 10.31080/ASGIS.2022.05.0402
<https://actascientific.com/ASGIS/pdf/ASGIS-05-0402.pdf>

4. Kopylchuk H., Nykolaichuk I., Motrich A., Ushenko O. Algorithm for diagnosing pancreatic endocrine dysfunction based on biochemical and laser polarimetric parameters. Proceedings of SPIE – The International Society for Optical Engineering. 2021. ISSN:0277-786X E-ISSN:1996-756X

5. Kopylchuk G.P., Ivanovich I.Y., Voloshchuk O.M. Peculiarities of ammonia metabolism in the liver of rats under the conditions of different nutrients content in a diet. // Ukr. Biochem. J. 2020. Vol. 92, № 4. P. 71–77 (Scopus).
<http://ukrbiochemjournal.org/2020/09/peculiarities-of-ammonia-metabolism-in-the-liver-of-rats-under-the-conditions-of-different-nutrients-content-in-a-diet.html>

6. Волощук О.М., Копильчук Г.П., Урсатий М. Співвідношення редокс-форм убіхінону в мітохондріях печінки щурів за умов різної забезпеченості раціону нутрієнтами // Фізіол. журн. 2020. Т. 66, № 6. С. 82–87 (Scopus).
https://fz.kiev.ua/journals/2020_V.66/2020-6/FiziolZh66-6-82-87.pdf

7. Kopylchuk H.P., Nykolaichuk I.M. Blood erythrocyte indices in rats under conditions of acetaminophen-induced toxic injury against the background of alimentary protein deficiency. Medicni

							perspectivi. 2022. V. XXVII. N. 2. P. 136-147. https://medpers.dmu.edu.ua/issues/2022/N2/22-28.pdf
125106	Кобаса Ігор Михайлович	професор, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецький орден Трудового Червоного Прапора державний університет, рік закінчення: 1979, спеціальність: 2018 хімія, Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора наук ДД 005228, виданий 14.09.2006, Диплом кандидата наук ХМ 022226, виданий 31.10.1990, Атестат доцента ДЦ 003525, виданий 21.12.2001, Атестат професора ПР 005274, виданий 24.12.2007	37	Теоретичні та законодавчі основи безпеки харчових продуктів ППО8	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 10, 11, 12, 14, 15, 19. h-індекс в Scopus – 9 (39 статей). ID: 6602360445. Магістр зі спеціальності Харчові технології, диплом: M22 №103401, від 31 грудня 2022 р. Підвищення кваліфікації: 1. Міжнародне стажування в межах Угоди про співробітництво у Сучавському університеті «Штефан чел Маре» (Румунія) (6 кред., 180 год) з 15.01.2025 по 28.02.2025 р. Наказ №17-від, від 14.01.2025 р. 2. Учасник міжнародного проєкту “Advanced functional materials for food and energy applications”, Simons Foundation (Award Number: 1290597). 2024 р. 3. Навчання в магістратурі Державного біотехнологічного університету (м. Харків) за спеціальністю 181 «Харчові технології» з 01.09.2021 по 31.12.2022 р. (90 кред.), диплом: M22 №103401, від 31 грудня 2022 р. 4. Харківський державний університет харчування та торгівлі; кафедра хімії, мікробіології та гігієни харчування. Тема: «Ознайомлення з сучасними інноваційними методами викладання фахових дисциплін та запровадження у навчальний процес питань удосконалення змісту освіти». 16.11.20 – 24.12.20 р. Довідка №8 від 24 грудня 2020 р. (6 кр., 180 год.). 5. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі НАССР». 24.05.2021 –

							18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат №4390/121. Тема випускної роботи: «Основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». 6. Довготривале стажування на підприємстві ТОВ «Буковина Агро Трейд-2011». 04.10.21 – 30.04.2022 р. (15 кред., 450 год), довідка. https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznania-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty Автор більше 300 наукових праць. Наукові праці: 1. Roasting conditions and quality coffee: the empirically optimised process. Acta Innovations / N. Vakaryk, A. Sachko, O. Sema, I. Kobasa, S. Gubsky. 2023. №49. P.31–38. (Scopus). https://doi.org/10.32933/ActaInnovations.49.3 2. Phosphorus-containing compounds of alkaline-earth metals as prospective antimicrobial composites for packaging materials / I. Diichuk, V. Diichuk, D. Rotar, I. Kobasa // Food Quality and Safety. 2023. Vol.6. Iss.2. P.331–338. Scopus. https://doi.org/10.30721/fsab2023.v6.i2.295 3. Efficiency of apple juice clarification with using of nano-sized mineral oxides / A. Sachko, I. Kobasa, O. Moysyura, M. Vorobets // Ukrainian Food J. 2020. Vol.9, №2. C.361–372. (Web of Science, Scopus) https://nuft.edu.ua/doi/doc/ufj/2020/2/8.pdf 4. Формування якості хліба пшеничного з добавкою «клітковина гречана» / М.М. Воробець, В.В. Євлаш, І.М. Кобаса, І.В. Кондрачук. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: наукове фахове видання / ТДАТУ; гол. ред. д.т.н., проф. В.М. Кюрчев. Запоріжжя : ТДАТУ, 2023. Вип. 23,
--	--	--	--	--	--	--	--

T.1. C.207–218.
<https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/pratsi/article/view/634>

5. New light-sensitive materials with photocatalytic activity in the visible and near infrared ranges, based on titanium dioxide and polymethine dye / I.M. Kobasa, I.V. Kondrachuk, I.V. Kurdyukova [et all.] // Funct. Mater. 2021. Vol.28, №2. P.234–240 (Scopus). фіз.-мат., хімія, техн. науки
<https://doi.org/10.15407/fm28.02.234>

6. Characteristics of the structure of natural zeolites and their potential application in catalysis and adsorption processes / N. Sobuś, I. Czekaj, V. Diichuk, I.M. Kobasa // Technical Transactions. 2020. Vol.117, №1. P.1–20.
<https://doi.org/10.37705/TechTrans/e2020043> (Index Copernicus)

7. Формування якості хліба пшеничного, збагаченого борошном кунжуту / I. Кобаса, М. Воробець // Вісник Хмельницького національного університету. Серія: Технічні науки. 2025. Т.347, №1. С.534–538.
<https://heraldts.khmnua.edu.ua/index.php/heraldts/article/view/1343>

Навчально-методичні праці:

1. Аналітична хімія. Якісний та кількісний аналіз : навчальний посібник / I.M. Kobasa, M.M. Воробець. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2022. 160 с.
<https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/6270>

Наукові основи харчових технологій: навч.-метод. посібник / укл. В.М. Федорів, I.M. Kobasa, С.Д. Борук. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича 2021. 120 с.
<https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/4064>

2. Технологічна експертиза харчової продукції: навч.-метод. посібник / укл. В.М. Федорів, I.M. Kobasa, В.В. Дійчук.

							Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. 180 с. https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/4065?show=full 3. Методи контролю якості харчової продукції / укл.: М.М. Воробець, І.М. Кобаса, І.В. Кондрачук. Чернівці: Чернів. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 32 с. https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/4066 Конференції 1. Development of a new highly nutritional fermented milk product from the extruded sunflower seeds / J. Ilyuk, O. Sema, A. Sachko, V. Evlash, I. Kobasa. Abstracts of 8th Edition of the International Conference «Biotechnologies, present and perspectives» 5th November 2021. P.62. https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/3164 2. Збагачення безе йодом, виділеним із листків, шкірки та молодого ядра волоського горіха / І.В. Кондрачук, М.М. Воробець, І.М. Кобаса // Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв : матеріали Всеукр. наук.-практ. конференції. Полтава, ПДАУ, 2021. С.90–93. https://dSPACE.pdau.edu.ua/server/api/core/bitstreams/a48619e9-4116-4ecf-818b-f501278f2189/content 3. Люмінесцентний аналіз як експрес-метод для визначення фальсифікату купажованих олій / Сема О.В., Кобаса І.М. Якість і безпека харчових продуктів: V Міжнародна науково-практична конференція, 11-12 листопада 2021 р., м. Київ: НУХТ, 2021. С.160. https://dSPACE.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/d8eed7f2-b5fb-4162-95d0-c93bcf2af6ba/content 4. Вплив добавки порошку гречаної лузги на
--	--	--	--	--	--	--	---

							органолептичні властивості хліба пшеничного / М.М. Воробець, І.М. Кобаса, В.В. Євлаш // Стан і перспективи харчової науки та промисловості: тези доповідей VI Міжнародної науково-технічної конференції (С. 58) (Тернопіль 22–23 вересня 2022 року) / М-во освіти і науки України, Терн. націон. ун-т ім. І. Пулюя [та ін.]. Тернопіль: ФОП Паляниця В., 2022. 67 с. https://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/38892 5. Технологія дієтичної добавки на основі лузги гречки / І.М. Кобаса, М.М. Воробець // Сучасні досягнення в харчовій, органічній та полімерній хімії: тези доповідей Міжнар. наук. конференції, присвяченої світлій пам'яті д.х.н., проф. Воронова С.А. Львів 24–26 жовтня 2023 року / М-во освіти і науки України, нац. ун-т «Львівська політехніка», 2023. 139 с. С.126. https://science.lpnu.ua/sites/default/files/attachments/2023/30558/importantdoc/bookofabstract.pdf
83634	Воробець Марія Михайлівна	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецький державний університет ім.Ю.Федьковича, рік закінчення: 1986, спеціальність: 2018, Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом кандидата наук ДК 003967, виданий 19.01.2012, Атестат доцента ДЦ 038582, виданий 03.04.2014	25	Вступ до фаху ППО2	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 10, 12, 15, 19. h-індекс в Scopus– 1 Магістр зі спеціальності Харчові технології, диплом: М22 №103400, від 31 грудня 2022 р., кандидат наук Підвищення кваліфікації: 1. Міжнародне стажування в межах Угоди про співробітництво у Сучавському університеті «Штефан чел Маре» (Румунія) (6 кредитів ЕКТС, 180 годин) з 15.01.2025 по 28.02.2025 р. Наказ № 17-від, від 14.01.2025 р. 2. Навчання в магістратурі Державного біотехнологічного університету (м. Харків) за спеціальністю 181 «Харчові технології» з 01.09.2021 по

						31.12.2022 р. (90 кредитів ЕКТС, 2700 годин), диплом: М22 №103400, від 31 грудня 2022 р. 3. Довготривале стажування на підприємстві м. Чернівці ТОВ «Саадет Україна» з 04.10.21 по 30.04.2022 р. (15 кредитів ЕКТС, 450 годин), довідка https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznannia-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty/ 4. Інститут післядипломної освіти НУХТ, стажування за програмою «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі НАССР» з 24.05.2021 по 18.11.21 р. (6 кредитів ЕКТС, 180 годин) Сертифікат № 4388/121. 5. Онлайн курс «Основи користування MOODLE» (3 кредити ЕКТС, 90 годин) Сертифікат від 04.04.2020. 7SURX3ljlx. Учасниця міжнародного проєкту “Advanced functional materials for food and energy applications”, Simons Foundation (Award Number: 1290597). 2024 р. Науково-методичні праці 1. Харчові технології: особливості виготовлення й оцінка якості рослинних жирів та цукру : навч. посібник / укл. : Сачко А.В., Сема О.В., Воробець М.М. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2023. 172 с. (Гриф ЧНУ) https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/7575 2. Харчові технології: особливості виготовлення та оцінка якості м'ясо-молочної продукції : навч. посібник / укл. Сачко А.В., Сема О.В., Воробець М.М., Борул С.Д. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. 96 с. (Гриф ЧНУ) https://archer.chnu.edu.ua/handle/123456789/3159
--	--	--	--	--	--	---

3. Кобаса, І., & Воробець, М. (2025). Формування якості хліба пшеничного, збагаченого борошном кунжуту. Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences, 347(1), 534-538. <https://heraldts.khmnu.edu.ua/index.php/heraldts/article/view/1343/1372>
4. Воробець, М., & Захаровська, О. (2024). Безглютеновий хліб на основі борошна рисового з добавкою чаю матча. Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences, 339(4), 55-58. <https://heraldts.khmnu.edu.ua/index.php/heraldts/article/view/334/324>
5. Воробець, М., & Долішняк, П. (2024). Вплив борошна гречаного на якість кондитерського виробу «Калачик ванільний». Herald of Khmelnytskyi National University. Technical Sciences, 345 (6(2), 185-189. DOI 10.31891/2307-5732-2024-345-6-28 <https://heraldts.khmnu.edu.ua/index.php/heraldts/article/view/1062/1089>
6. Воробець, М., Євлаш, В., Кобаса, І., & Кондрачук, І. (2023). ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ ХЛІБА ПШЕНИЧНОГО З ДОБАВКОЮ «КЛІТКОВИНА ГРЕЧАНА». Праці Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного, 23(1), 207-218. Retrieved із <https://oj.tsatu.edu.ua/index.php/pratsi/article/view/634>
7. Anna MAKARENKO, Mariia VOROBETS, Iryna KONDRACHUK, Anastasiia SACHKO, Heorhii VOROBETS, Influence of the addition of chamomile on the content of tannins in tea, Food and Environment Safety, Volume XXI, Issue 1. 2022, pag. 112-117. <https://fens.usv.ro/index.php/FENS/article/view/869>
8. Anastasiia Sachko,

							Igor Kobasa, Olesya Moysyura, Mariia Vorobets. Efficiency of apple juice clarification with using of nano-sized mineral oxides // Ukrainian Food Journal. 2020. Vol. 9. Issue 2 P.361 –372. (WoS) https://nuft.edu.ua/doc/ufj/2020/2/8.pdf 9. Воробець М. Сорбційні властивості гречаної лузги, модифікованої мінеральними кислотами / М. Воробець, В. Весела, І. Хрипта // Інформаційне суспільство: технологічні, економічні та технічні аспекти становлення (випуск 95): матеріали Міжнародної наукової інтернет-конференції, (м. Тернопіль, Україна, м. Ополе, Польща, 16-17 січня 2025 р.) /редкол. : О. Патряк та ін. ГО “Наукова спільнота”, WSZIA w Opolu. Тернопіль :ФО-П Шпак В.Б. 2025. 141 с. С. 104-106. http://www.konferenciaonline.org.ua/ua/article/id-2070/ 10. Воробець М. Оцінка хліба житньо-пшеничного з добавкою порошку гарбузового насіння / М. Воробець, В. Мельник // Інформаційне суспільство: технологічні, економічні та технічні аспекти становлення (випуск 95): матеріали Міжнародної наукової інтернет-конференції, (м. Тернопіль, Україна, м. Ополе, Польща, 16-17 січня 2025 р.) /редкол. : О. Патряк та ін. ГО “Наукова спільнота”, WSZIA w Opolu. Тернопіль :ФО-П Шпак В.Б. 2025. 141 с. С. 106-109. http://www.konferenciaonline.org.ua/ua/article/id-2052/ 11. Воробець М. Листя буряка столового як альтернатива норі / М. Воробець, І. Кобаса, О. Ткачук // Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали Міжнародної науково-практичної
--	--	--	--	--	--	--	---

							конференції, 7 листопада 2024 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2024 р. 157 с. С .53-55. https://drive.google.com/file/d/1G_KDfK4SrXhrziosTOEoLPAmTv_Ws8Xi/view 12. Кобаса І.М. Технологія дієтичної добавки на основі лузги гречки / І.М. Кобаса, М.М. Воробець // Сучасні досягнення в харчовій, органічній та полімерній хімії: тези доповідей Міжнародної наукової конференції, присвяченої світлій пам'яті д.х.н., проф. Воронова С. А. Львів 24–26 жовтня 2023 року / М-во освіти і науки України, нац. університет «Львівська політехніка», 2023. 139 с. С. 126. https://science.lpnu.ua/chemistry-2023 (Book of abstract (.pdf)) Курс на Moodle https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2770
19365	Борук Сергій Дмитрович	доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів	Диплом спеціаліста, Чернівецьких державний університет, рік закінчення: 1987, спеціальність: хімія, Диплом магістра, Державний біотехнологічний університет, рік закінчення: 2022, спеціальність: 181 Харчові технології, Диплом доктора наук ДД 09081, виданий 15.10.2019, Диплом кандидата наук КН 009512, виданий 22.12.1995, Атестат доцента КН 009512, виданий 16.12.2016	25	Хімія смаку, кольору і запаху ППО12	Виконання Ліцензійних умов (пункт 38): 1, 3, 4, 10, 12, 15, 19. h-індекс в Scopus – 4 (23 статі). Магістр зі спеціальності Харчові технології, диплом: М22 №103399, від 31 грудня 2022 р., доктор технічних наук Підвищення кваліфікації 1. ДонауЛаб Україна "Інструментальне забезпечення лабораторних досліджень" Обсяг – 60 годин (2 кредити) із теоретичною підготовкою та практикумом по застосуванню обладнання. Сертифікат 05-ЧНУ від 30.05.2022 р. 2. Навчання в магістратурі Державного біотехнологічного університету (м. Харків) за спеціальністю 181 «Харчові технології» з 01.09.2021 по 31.12.2022 р. (90 кред. 2700 год), диплом: М22 №103399, від 31 грудня 2022 р.

							3. Основи користування MOODLE в обсязі 3 кредити (90 год). 02.04.20. 4. Інститут післядипломної освіти НУХТ. Тема: «Управління якістю і безпечністю харчових продуктів на основі HACCP». 24.05.2021 – 18.11.21 р. в обсязі 6 кредитів (180 год) Сертифікат № 4387/121. 5. Довготривале стажування на підприємстві ПрАТ «Чернівецький олійно-жировий комбінат». (450 год). 04.10.21 – 30.04.2022 р. https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/vyznan-pia-kvalifikatsii/dovidky-ta-sertyfikaty/ Автор 250 наукових праць, серед яких статті і патенти. 6. Учасник міжнародного проєкту “Advanced functional materials for food and energy applications”, Simons Foundation (Award Number: 1290597). 2024 р. Методичні праці: 1. Інженерія безпеки на підприємствах харчової галузі: навчальний посібник / укл. Борука 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., Борука 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. Борука. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2020. 120 с. 4. Процеси і апарати харчової промисловості. Ч.1. Гідромеханічні процеси / С.Д. Борука, В.М. Федорів. – Чернівці :
--	--	--	--	--	--	--	---

							Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2022. 177 с. Наукові праці 1. Органолептичні властивості та харчова безпека кондитерських виробів із вмістом вискодисперсного агрусу / С.Д. Борук, І.М. Кобаса, М.М. Воробець. Збірник «Підприємництво, торгівля: теоретичні підходи та практичні аспекти розвитку» : матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції (м. Старобільськ, 26-27 листопада 2020 року). Харків : Вид-во Іванченка І.С. : Харків, 2020. 278 с. С. 80–83. 2. Cleaning the vegetable oil production wastewater with anthracite / S. Boruk, I. Winkler, V. Mishenchuk // J. of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University of Suceava, Romania. 2021. Vol.20, Is.2. P.160–164 (Index Copernicus). 3. Борук С.Д. Вплив заміни какао на кероби на антиоксидантну здатність та органолептичні характеристики кондитерських виробів // Тези матеріалів IX Міжнародної науково-технічної конференції "Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції". Київ, НУХТ. 10-11.11. 2020 р С.61–64. 4. Борук С.Д. Антиоксидантна здатність та органолептичні характеристики кондитерських виробів з додаванням какао та керобів // «Наукові праці Національного університету харчових технологій». Київ, НУХТ. 2020. С.191–197. 5. Sergiy BORUK, Igor WINKLER. Viscosity of aqueous solutions of the food mono- and polysaccharides //
--	--	--	--	--	--	--	---

							Abstracts of 8th Edition of the International Conference «Biotechnologies, present and perspectives» 5th November 2021. P.59–60. https://fiajournal.usv.ro/conference2021/ ISSN 2068 – 0819. 6. О.Л. Романовская, С.Д. Борук, А.В. Урсуляк. Вплив моно- та дисахаридів на реологічні властивості кондитерських напівфабрикатів на основі пшеничного борошна. VI міжнародна науково-практична конференція «Якість і безпека харчових продуктів». 9-10 листопада 2023 року. Збірник тез. 2023. С.187 – 189. 7. Sergiy Boruk, Igor Winkler. The influence of various sugars on the rheological properties and stability of wheat dough. // Journal of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University of Suceava, Romania Volume XXII, Issue 3. 2023, pag. 212 – 217. 8. Sergiy Boruk, Igor Winkler, Olga Romanovska, Inna Pilyugina. Some rheological and organoleptic properties of the biscuit dough with cacao and carob flour. // Journal of Faculty of Food Engineering, Ștefan cel Mare University of Suceava, Romania Vol. XXII, Issue 4. 2023, pag. 222 – 237. 9. Борук С. Проведення заміни пшеничного борошна на рисове та кукурудзяне у кондитерських виробках. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 7 листопада 2024 р., м. Київ. К. : НУХТ, 2024 р. С.28. 10. Створення та властивості альтернативних палив на основі некондиційних та вторинних енергоресурсів (відходи
--	--	--	--	--	--	--	---

						енергогенеруючих, хімічних, харчових підприємств) / С.Д. Борук, О.І. Егурнов, А.С. Макаров. – Монографія. Чернівці. ЧНУ, 2021. 284 с.
--	--	--	--	--	--	---

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 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>	☒	Курсова робота ППО25	- Індуктивний метод; - репродуктивний метод; - проблемно-пошукові методи; - наочний метод.	Підсумковий контроль: - захист курсової роботи Поточний контроль: - виступ на наукових семінарах і конференціях (не обов'язково) - презентації результатів виконання курсової роботи
		Теоретичні та законодавчі основи безпеки харчових продуктів ППО8	- Словесні методи навчання: лекції, консультації; - індуктивний метод навчання; - репродуктивний метод навчання (робота з навчально-методичною, науковою літературою); - проблемно-пошукові методи навчання (зокрема опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle»); - наочні методи (презентації, ілюстрації).	Підсумковий контроль: - екзамен Поточний контроль: - усний контроль (в ході опитування, бесіди); - письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); - комбінований контроль; - тестовий контроль; - лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
		Технологічна практика ППО27	- Словесні методи (співбесіда, консультація, інструктаж з техніки безпеки, тощо); - наочні: ілюстративний та демонстраційний матеріал; - інтерактивні: використання комп'ютерної техніки; - практичні: практична робота з виконанням завдань; - самостійна робота над індивідуальним завданням.	Підсумковий контроль: - залік (захист результатів практики); Поточний контроль: - оформлення звіту з практики; - презентації результатів проведених робіт, виконаних завдань та досліджень; - оцінка керівника від бази практики (відгук, характеристика); - щоденник практики;
		Переддипломна практика ППО28	- 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-	Підсумковий контроль: - залік (захист результатів практики); Поточний контроль: - щоденник практики; - оформлення звіту з практики; - захист "Звіту про проходження практики"; - презентації результатів проведених робіт, виконаних завдань та

			конференції та вебіари); • самостійна робота над індивідуальним завданням.	досліджень; • оцінка керівника від бази практики (відгук, характеристика).
		Кваліфікаційна робота ППО29	• 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.	• Публічний захист кваліфікаційної роботи; • презентації результатів виконання кваліфікаційної роботи; • об'єм та якість опрацьованого матеріалу; • доповідь: вільне володіння матеріалом; • чіткість та повнота відповіді на запитання.
ПРН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами	☒	Українська мова (за професійним спрямуванням) ЗПО2	• Практичний метод (практичні вправи, практичні роботи); • словесний метод (дискусія); • наочний метод (ілюстрація, демонстрація, презентація); • робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); • методи дистанційного навчання; • самостійна робота (розв'язання завдань); • індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів першого рівня освіти.	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • індивідуальне опитування • фронтальне опитування • презентації результатів виконаних завдань • контрольні роботи • тестування • самостійні роботи • виконання вправ • написання есе
		Іноземна мова (за професійним спрямуванням) ЗПО6	• Наочні методи (презентації, ілюстрації, відеоматеріали; • електронні курси та платформи для онлайн навчання; • новітні технології навчання (відеоконференції, комп'ютерні програми для навчання мовам) • читання, переклад та анотування тексту; • виконання практичних завдань; • аналіз роботи з ШІ; • аналіз інформаційних джерел; • робота в команді; • розробка та захист презентацій • консультації	Підсумковий контроль: • залік, іспит Поточний контроль: • експрес-опитування; • індивідуальне опитування; • фронтальне опитування; • захист індивідуального науково-дослідного завдання ІНДЗ; • тестування; • письмові роботи; • фахове читання; • реферати; • презентації результатів виконаних завдань та досліджень.
		Курсова робота ППО25	• Індуктивний метод; • репродуктивний метод; • проблемно-пошукові методи; • наочний метод.	Підсумковий контроль: • захист курсової роботи (екзамен) Поточний контроль: • виступ на наукових семінарах і конференціях (не обов'язково); • презентації результатів виконання курсової роботи
		Кваліфікаційна робота ППО29	• Експериментальні дослідження; • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною, довідниковою літературою, державними стандартами України;	• Публічний захист кваліфікаційної роботи; • презентації результатів виконання кваліфікаційної роботи; • об'єм та якість опрацьованого матеріалу; • доповідь: вільне володіння

			• комп'ютерні засоби навчання (мультимедійні, дистанційні, web-конференції та вебіари); • самостійна робота над індивідуальним завданням.	матеріалом; • чіткість та повнота відповіді на запитання.
		Фахова ознайомча практика ППО26	• 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.	Підсумковий контроль: • залік (у вигляді захисту "Звіту про проходження практики"); Поточний контроль: • усні відповіді на питання, що стосуються відвіданих підприємств, • оцінка щоденника та складеного календарного плану.
ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності	☒	Екологічна безпека технологій у харчових виробництвах ППО3	• Словесні методи навчання: навчальна лекція, усне викладення матеріалу, прийоми забезпечення логічного запам'ятовування, переконання, аргументації, доказів, систематизації й узагальнення. • Активні методи навчання (використання технічних засобів навчання, мозкова атака, ділові та рольові ігри, тренінги, використання проблемних ситуацій, групові дослідження, робота в малих групах, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій та інші). • Інтерактивні технології навчання (використання мультимедійних технологій, інтерактивних електронних таблиць, діалогове навчання, співробітництво студентів та інші). • Наочні методи: засновані на візуальному сприйнятті інформації (ілюстративні матеріали, таблиці, презентації, фотографії). • Практичні методи: лабораторні роботи.	Підсумковий контроль: • залік Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контроль; • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
		Харчові технології ППО15	• Словесні методи навчання: лекції, консультації; • індуктивний метод навчання; • репродуктивний метод навчання (робота з навчально-методичною, науковою літературою); • проблемно-пошукові методи навчання (зокрема опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle»); • наочні методи (презентації, ілюстрації).	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контроль; • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
		Інженерія безпеки та охорона праці ППО20	• Словесні: лекція, інструктаж, розповідь, пояснення, бесіда, робота з книгою; • Наочні: демонстрація, презентація,	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усні відповіді на лабораторних заняттях; • захист лабораторних

			- спостереження; - Практичні: лабораторний експеримент, розв'язування задач.	робіт: оцінка за виконання роботи та оцінка за оформлення протоколу виконання лабораторної роботи та висновків; - письмові контрольні роботи; - розв'язування задач; - домашні самостійні роботи: розрахункові, теоретичні, експериментальні. Оцінка включає виконання, оформлення та презентацію результатів роботи; - міні-довіді за матеріалами виконання лабораторних робіт.
		Автоматизація виробничих процесів ППО24	- Вербальні/словесні (лекція, пояснення, розповідь, бесіда, інструктаж); - наочні (спостереження, ілюстрація, демонстрація); - практичні (проведення експерименту, практики); - пояснювально-ілюстративний або інформаційно-рецептивний, який передбачає пред'явлення готової інформації викладачем та її засвоєння студентами; - репродуктивний (виконання лабораторних завдань за зразком); - метод проблемного викладу матеріалу на лекційних заняттях.	Підсумковий контроль: - екзамен Поточний контроль: - усна та письмова відповідь студента при захисті виконаних лабораторних робіт - письмова відповідь при написанні модульних контрольних робіт - тестування за окремими темами - комбінований контроль.
ПРН 28. Впроваджувати у виробництво нові методи контролю показників якості та безпечності сировини, напівфабрикатів, готової продукції, організовувати нагляд і контроль за станом і експлуатацією вимірювальних приладів і устаткування	☐	Переддипломна практика ППО28	- 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: - залік (захист результатів практики); Поточний контроль: - щоденник практики; - оформлення звіту з практики; - захист "Звіту про проходження практики"; - презентації результатів проведених робіт, виконаних завдань та досліджень; - оцінка керівника від бази практики (відгук, характеристика).
		Кваліфікаційна робота ППО29	- 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.	- Публічний захист кваліфікаційної роботи; - презентації результатів виконання кваліфікаційної роботи; - об'єм та якість опрацьованого матеріалу; - довідь: вільне володіння матеріалом; - чіткість та повнота відповіді на запитання.
		Методи контролю якості харчової продукції ППО6	- Словесні методи навчання: лекції, консультації; - індуктивний метод навчання; - репродуктивний метод навчання (робота з навчально-методичною,	Підсумковий контроль: - екзамен Поточний контроль: - усний контроль (в ході опитування, бесіди); - письмовий контроль (контрольна робота в

			науковою літературою); • проблемно-пошукові методи навчання (зокрема опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle»); • наочні методи (презентації, ілюстрації);	письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контроль (контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle); • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
		Наукові основи харчових технологій ППО23	• Словесні методи навчання: лекції, консультації; • індуктивний метод навчання; • репродуктивний метод навчання (робота з навчально-методичною, науковою літературою); • проблемно-пошукові методи навчання (зокрема опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle»); • наочні методи (презентації, ілюстрації).	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контроль (контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle); • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
		Експрес-методи аналізу харчових продуктів ППО5	• Словесні методи навчання: навчальна лекція, усне викладення матеріалу, прийоми забезпечення логічного запам'ятовування, переконання, аргументації й узагальнення. • Активні методи навчання (використання технічних засобів навчання, мозкова атака, ділові та рольові ігри, тренінги, використання проблемних ситуацій, групові дослідження, робота в малих групах, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій та інші). • Інтерактивні методи: відповіді на запитання і опитування думок студентів; відпрацювання навичок; робота в групах, використання мультимедійних технологій. • Інноваційні методи: компетентнісний - спрямоване на розвиток навичок, умінь і якостей. • Наочні методи: засновані на візуальному сприйнятті інформації (ілюстративні матеріали, таблиці, презентації, фотографії). • Практичні методи: лабораторні роботи.	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контролю • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
ПРН 29. Проводити ідентифікацію та оцінювати продукцію за різними параметрами, проводити оцінку відповідності продукції згідно вимог діючих національних та міжнародних	☐	Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю ППО11	• Словесні методи навчання: лекції, консультації; • індуктивний метод навчання; • репродуктивний метод навчання (робота з навчально-методичною, науковою літературою); • проблемно-пошукові методи навчання (зокрема опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle»);	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контроль (контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle);

стандартів			• наочні методи (презентації, ілюстрації).	• лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації ППО21		• Словесні методи навчання: лекції, консультації; • індуктивний метод навчання; • репродуктивний метод навчання (робота з навчально-методичною, науковою літературою); • проблемно-пошукові методи навчання (зокрема опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle»); • наочні методи (презентації, ілюстрації).	• Підсумковий контроль: екзамен • Поточний контроль: усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контроль (контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle); • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
	Оцінка безпеки і якості харчових продуктів ППО22		• Словесні методи навчання: навчальна лекція, усне викладення матеріалу, прийоми забезпечення логічного запам'ятовування, переконання, аргументації, доказів, систематизації й узагальнення. • Активні методи навчання (використання технічних засобів навчання, мозкова атака, ділові та рольові ігри, тренінги, використання проблемних ситуацій, групові дослідження, робота в малих групах, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій та інші). • Інтерактивні методи: відповіді на запитання і опитування думок студентів; відпрацювання навичок; робота в групах, використання мультимедійних технологій. • Інноваційні методи: компетентнісний - спрямоване на розвиток навичок, умінь і якостей. • Наочні методи: засновані на візуальному сприйнятті інформації (ілюстративні матеріали, таблиці, презентації, фотографії). • Практичні методи: лабораторні роботи.	• Підсумковий контроль: екзамен • Поточний контроль: усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контро • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
	Переддипломна практика ППО28		• 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: залік (захист результатів практики); • Поточний контроль: щоденник практики; • оформлення звіту з практики; • захист "Звіту про проходження практики"; • презентації результатів проведених робіт, виконаних завдань та досліджень; • оцінка керівника від бази практики (відгук, характеристика).
	Кваліфікаційна робота ППО29		• Експериментальні дослідження;	• Публічний захист кваліфікаційної роботи;

			• 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.	• презентації результатів виконання кваліфікаційної роботи; • об'єм та якість опрацьованого матеріалу; • доповідь: вільне володіння матеріалом; • чіткість та повнота відповіді на запитання.
ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою	☒	Економіка і управління харчових виробництв ППО17	• Словесні методи (лекція, дискусія, бесіда, консультація тощо) • семінари, практичні або лабораторні роботи • бізнес-кейси (індивідуальні або командні) • наочні методи (презентації результатів виконаних завдань, ілюстрації, відеоматеріали, тощо) • робота з інформаційними ресурсами: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою та інтернет-ресурсами • самостійна робота над індивідуальним завданням або за програмою навчальної дисципліни • підготовка тез/доповіді на конференцію. • тренінги, коучі, майстер-класи від запрошених стейкхолдерів • реферативні та пошукові дослідження.	Підсумковий контроль: • залік Поточний контроль: • контрольні роботи (тематичні, модульні); • тести, опитування, самостійні роботи за індивідуальними завданнями; • захист бізнес-кейсів, результатів досліджень; • аналітичні звіти, реферати, тези доповідей, статті; • презентації результатів виконання завдань; • презентація власного підготовленого кейсу, який складений на основі реальних сценаріїв і стратегій розвитку компаній, інноваційних регіонів.
		Технологічна практика ППО27	• Словесні методи (співбесіда, консультація, інструктаж з техніки безпеки, тощо); • наочні: ілюстративний та демонстраційний матеріал; • інтерактивні: використання комп'ютерної техніки; • практичні: практична робота з виконанням завдань; • самостійна робота над індивідуальним завданням.	Підсумковий контроль: • залік (захист результатів практики); Поточний контроль: • оформлення звіту з практики; • презентації результатів проведених робіт, виконаних завдань та досліджень; • оцінка керівника від бази практики (відгук, характеристика); • щоденник практики;
		Українська мова (за професійним спрямуванням) ЗПО2	• Практичний метод (практичні вправи, практичні роботи); • словесний метод (дискусія); • наочний метод (ілюстрація, демонстрація, презентація); • робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); • методи дистанційного навчання; • самостійна робота (розв'язання завдань); • індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів першого рівня освіти.	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • індивідуальне опитування • фронтальне опитування • презентації результатів виконаних завдань • контрольні роботи • тестування • самостійні роботи • виконання вправ • написання есе
ПРН 19. Підвищувати ефективність	☒	Хімічні основи харчових технологій ППО1	• Словесні: лекція, інструктаж, розповідь, пояснення, бесіда, робота з	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль:

роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи		книгою; • Наочні: демонстрація, презентація, спостереження; • Практичні: лабораторний експеримент, розв'язування задач.	• усні відповіді на лабораторних заняттях • захисти лабораторних робіт: власне, оцінка за виконання роботи та оцінка за оформлення протоколу виконання лабораторної роботи та висновків • тестування в системі дистанційного навчання Moodle • письмові контрольні роботи • розв'язування задач • домашні самостійні роботи: розрахункові, теоретичні, експериментальні (оцінка включає в себе виконання, оформлення та презентацію результатів роботи • міні-доповіді за матеріалами виконання лабораторних робіт.
	Філософія ЗПО7	• Лекції з елементами проблемних ситуацій, запитання-бесіди; • семінари; • консультації; • дискусії; • викладання-пояснення; • презентації, відеоматеріали;	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • заслуховування доповідей та повідомлень на семінарських заняттях; • тестування; • аналіз різних видів повідомлень (наукової статті, доповіді, виступу у ЗМІ тощо); • дослідницько-творчі роботи; • підготовка есе (проєкту); • презентації результатів виконаних завдань та досліджень; • студентські презентації та виступи на наукових заходах; • підбір відео, аудіо та текстового матеріалу за визначеною темою.
	Фахова ознайомча практика ППО26	• 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.	Підсумковий контроль: • залік (у вигляді захисту “Звіту про проходження практики”); Поточний контроль: • усні відповіді на питання, що стосуються відвіданих підприємств, • оцінка щоденника та складеного календарного плану.
	Технологічна практика ППО27	• Словесні методи (співбесіда, консультація, інструктаж з техніки безпеки, тощо); • наочні: ілюстративний та демонстраційний матеріал; • інтерактивні: використання комп'ютерної техніки; • практичні: практична робота з виконанням завдань; • самостійна робота над індивідуальним завданням.	Підсумковий контроль: • залік (захист результатів практики); Поточний контроль: • оформлення звіту з практики; • презентації результатів проведених робіт, виконаних завдань та досліджень; • оцінка керівника від бази практики (відгук, характеристика); • щоденник практики;
	Переддипломна практика ППО28	• Словесні методи (обговорення, консультація, дискусія, інструктаж з	Підсумковий контроль: • залік (захист результатів практики);

			- 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.	Поточний контроль: • щоденник практики; • оформлення звіту з практики; • захист "Звіту про проходження практики"; • презентації результатів проведених робіт, виконаних завдань та досліджень; • оцінка керівника від бази практики (відгук, характеристика).
		Кваліфікаційна робота ППО29	• 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.	• Публічний захист кваліфікаційної роботи; • презентації результатів виконання кваліфікаційної роботи; • об'єм та якість опрацьованого матеріалу; • доповідь: вільне володіння матеріалом; • чіткість та повнота відповіді на запитання.
		Актуальні питання історії та культури України ЗПО1	• Лекція-візуалізація; • проблемна лекція; • семінар-дискусія; • семінар-діалог; • виконання індивідуальних науково-дослідних завдань; • робота з тестами; • робота в групах; • проектна діяльність з використанням мультимедіа.	Підсумковий контроль: • екзамен (комплексний екзамен, тестування) Поточний контроль: • усне опитування студента, • письмове опитування студента, • тестування, • есе, • творча робота, • проект, презентація у процесі навчальних занять
ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи	☒	Вища математика ЗПО3	• Вербальні (словесні), • наочні, • проблемно-пошукові, • індуктивно-дедуктивні, • лекція-візуалізація, • проблемна лекція, • аналіз і розв'язання ситуативних задач та ін.	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усне спілкування зі студентами, • письмовий та тестовий контроль (математичні диктанти, усні відповіді, розв'язання завдань студентами біля дошки та на місцях) • самостійні роботи • тести
		Хімічні основи харчових технологій ППО1	• Словесні: лекція, інструктаж, розповідь, пояснення, бесіда, робота з книгою; • Наочні: демонстрація, презентація, спостереження; • Практичні: лабораторний експеримент, розв'язування задач.	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усні відповіді на лабораторних заняттях • захисти лабораторних робіт: власне, оцінка за виконання роботи та оцінка за оформлення протоколу виконання лабораторної роботи та висновків • тестування в системі дистанційного навчання Moodle • письмові контрольні роботи • розв'язування задач • домашні самостійні роботи: розрахункові, теоретичні, експериментальні (оцінка включає в себе виконання, оформлення та презентацію результатів роботи • міні-доповіді за

		матеріалами виконання лабораторних робіт
Кваліфікаційна робота ППО29	• Експериментальні дослідження; • робота з навчально-методичною, науковою, довідниковою літературою, державними стандартами України; • комп'ютерні засоби навчання (мультимедійні, дистанційні, web-конференції та вебіари); • самостійна робота над індивідуальним завданням.	• Публічний захист кваліфікаційної роботи; • презентації результатів виконання кваліфікаційної роботи; • об'єм та якість опрацьованого матеріалу; • доповідь: вільне володіння матеріалом; • чіткість та повнота відповіді на запитання.
Експрес-методи аналізу харчових продуктів ППО5	• Словесні методи навчання: навчальна лекція, усне викладення матеріалу, прийоми забезпечення логічного запам'ятовування, переконання, аргументації, доказів, систематизації й узагальнення. • Активні методи навчання (використання технічних засобів навчання, мозкова атака, ділові та рольові ігри, тренінги, використання проблемних ситуацій, групові дослідження, робота в малих групах, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій та інші). • Інтерактивні методи: відповіді на запитання і опитування думок студентів; відпрацювання навичок; робота в групах, використання мультимедійних технологій. • Інноваційні методи: компетентнісний - спрямоване на розвиток навичок, умінь і якостей. • Наочні методи: засновані на візуальному сприйнятті інформації (ілюстративні матеріали, таблиці, презентації, фотографії). • Практичні методи: лабораторні роботи.	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контро • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
Технологічна експертиза харчової продукції ППО10	• Словесні методи навчання: лекції, консультації; • індуктивний метод навчання; • репродуктивний метод навчання (робота з навчально-методичною, науковою літературою); • проблемно-пошукові методи навчання (зокрема опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle»); • наочні методи (презентації, ілюстрації).	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контроль (контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle); • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
Хімія смаку, кольору і запаху ППО12	• Словесні: лекція, інструктаж, розповідь, пояснення, бесіда, робота з книгою;	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усні відповіді на

			• Наочні: демонстрація, презентація, спостереження; • Практичні: лабораторний експеримент, розв'язування задач.	лабораторних заняттях; • захисти лабораторних робіт: оцінка за виконання роботи та оцінка за оформлення протоколу виконання лабораторної роботи та висновків; • письмові контрольні роботи; • розв'язування задач; • домашні самостійні роботи: розрахункові, теоретичні, експериментальні. Оцінка включає виконання, оформлення та презентацію результатів роботи; • міні-доповіді за матеріалами виконання лабораторних робіт.
		Науково-дослідна робота студентів ППО16	• Словесні методи навчання: лекції, консультації; • індуктивний метод навчання; • репродуктивний метод навчання (робота з навчально-методичною, науковою літературою); • проблемно-пошукові методи навчання (зокрема опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle»); • наочні методи (презентації, ілюстрації).	Підсумковий контроль: • залік Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контроль; • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
		Курсова робота ППО25	• Індуктивний метод; • репродуктивний метод; • проблемно-пошукові методи; • наочний метод.	Підсумковий контроль: • захист курсової роботи Поточний контроль: • виступ на наукових семінарах і конференціях (не обов'язково) • презентації результатів виконання курсової роботи
		Переддипломна практика ППО28	• 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: • залік (захист результатів практики); Поточний контроль: • щоденник практики; • оформлення звіту з практики; • захист "Звіту про проходження практики"; • презентації результатів проведених робіт, виконаних завдань та досліджень; • оцінка керівника від бази практики (відгук, характеристика).
ПРН 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва	☒	Інженерія безпеки та охорона праці ППО20	• Словесні: лекція, інструктаж, розповідь, пояснення, бесіда, робота з книгою; • Наочні: демонстрація, презентація, спостереження; • Практичні: лабораторний експеримент, розв'язування задач.	• Словесні: лекція, інструктаж, розповідь, пояснення, бесіда, робота з книгою; • Наочні: демонстрація, презентація, спостереження; • Практичні: лабораторний експеримент, розв'язування задач.
		Переддипломна практика ППО28	• Словесні методи (обговорення, консультація, дискусія, інструктаж з техніки безпеки, тощо); • експериментальні дослідження; • робота з навчально-	Підсумковий контроль: • залік (захист результатів практики); Поточний контроль: • щоденник практики; • оформлення звіту з практики;

			методичною, науковою, нормативною літературою; • комп'ютерні засоби навчання (мультимедійні, дистанційні, web-конференції та вебіари); • самостійна робота над індивідуальним завданням.	• захист “Звіту про проходження практики”; • презентації результатів проведених робіт, виконаних завдань та досліджень; • оцінка керівника від бази практики (відгук, характеристика).
		Харчові технології ППО15	• Словесні методи навчання: лекції, консультації; • індуктивний метод навчання; • репродуктивний метод навчання (робота з навчально-методичною, науковою літературою); • проблемно-пошукові методи навчання (зокрема опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle»); • наочні методи (презентації, ілюстрації).	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контроль; • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
		Екологічна безпека технологій у харчових виробництвах ППО3	• Словесні методи навчання: навчальна лекція, усне викладення матеріалу, прийоми забезпечення логічного запам'ятовування, переконання, аргументації, доказів, систематизації й узагальнення. • Активні методи навчання (використання технічних засобів навчання, мозкова атака, ділові та рольові ігри, тренінги, використання проблемних ситуацій, групові дослідження, робота в малих групах, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій та інші). • Інтерактивні технології навчання (використання мультимедійних технологій, інтерактивних електронних таблиць, діалогове навчання, співробітництво студентів та інші). • Наочні методи: засновані на візуальному сприйнятті інформації (ілюстративні матеріали, таблиці, презентації, фотографії). • Практичні методи: лабораторні роботи.	Підсумковий контроль: • залік Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контроль; • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності	☒	Інженерія безпеки та охорона праці ППО20	• Словесні: лекція, інструктаж, розповідь, пояснення, бесіда, робота з книгою; • Наочні: демонстрація, презентація, спостереження; • Практичні: лабораторний експеримент, розв'язування задач.	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усні відповіді на лабораторних заняттях; • захисти лабораторних робіт: оцінка за виконання роботи та оцінка за оформлення протоколу виконання лабораторної роботи та висновків; • письмові контрольні роботи; • розв'язування задач; • домашні самостійні

				роботи: розрахункові, теоретичні, експериментальні. Оцінка включає виконання, оформлення та презентацію результатів роботи; • міні-доповіді за матеріалами виконання лабораторних робіт.
		Технологічна практика ППО27	• Словесні методи (співбесіда, консультація, інструктаж з техніки безпеки, тощо); • наочні: ілюстративний та демонстраційний матеріал; • інтерактивні: використання комп'ютерної техніки; • практичні: практична робота з виконанням завдань; • самостійна робота над індивідуальним завданням.	Підсумковий контроль: • залік (захист результатів практики); Поточний контроль: • оформлення звіту з практики; • презентації результатів проведених робіт, виконаних завдань та досліджень; • оцінка керівника від бази практики (відгук, характеристика); • щоденник практики;
		Переддипломна практика ППО28	• 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: • залік (захист результатів практики); Поточний контроль: • щоденник практики; • оформлення звіту з практики; • захист "Звіту про проходження практики"; • презентації результатів проведених робіт, виконаних завдань та досліджень; • оцінка керівника від бази практики (відгук, характеристика).
		Кваліфікаційна робота ППО29	• 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.	• Публічний захист кваліфікаційної роботи; • презентації результатів виконання кваліфікаційної роботи; • об'єм та якість опрацьованого матеріалу; • доповідь: вільне володіння матеріалом; • чіткість та повнота відповіді на запитання.
		Фахова ознайомча практика ППО26	• 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.	Підсумковий контроль: • залік (у вигляді захисту "Звіту про проходження практики"); Поточний контроль: • усні відповіді на питання, що стосуються відвіданих підприємств, • оцінка щоденника та складеного календарного плану.
ПРН 25.Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки	☒	Економіка і управління харчових виробництв ППО17	• Словесні методи (лекція, дискусія, бесіда, консультація тощо) • семінари, практичні або лабораторні роботи • бізнес-кейси (індивідуальні або командні) • наочні методи (презентації результатів виконаних завдань, ілюстрації, відеоматеріали, тощо)	Підсумковий контроль: • залік Поточний контроль: • контрольні роботи (тематичні, модульні); • тести, опитування, самостійні роботи за індивідуальними завданнями; • захист бізнес-кейсів, результатів досліджень; • аналітичні звіти,

			• робота з інформаційними ресурсами: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою та інтернет-ресурсами • самостійна робота над індивідуальним завданням або за програмою навчальної дисципліни • підготовка тез/доповіді на конференцію. • тренінги, коучі, майстер-класи від запрошених стейкхолдерів • реферативні та пошукові дослідження.	реферати, тези доповідей, статті; • презентації результатів виконання завдань; • презентація власного підготовленого кейсу, який складений на основі реальних сценаріїв і стратегій розвитку компаній, інноваційних регіонів.
		Сучасні системи менеджменту якості харчових продуктів ППО18	• Словесні: лекція, інструктаж, розповідь, пояснення, бесіда, робота з книгою; • Наочні: демонстрація, презентація, спостереження; • Практичні: лабораторний експеримент, розв'язування задач.	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усні відповіді на лабораторних заняттях; • захисти лабораторних робіт: оцінка за виконання роботи та оцінка за оформлення протоколу виконання лабораторної роботи та висновків; • письмові контрольні роботи; • розв'язування задач; • домашні самостійні роботи: розрахункові, теоретичні, експериментальні. Оцінка включає виконання, оформлення та презентацію результатів роботи; • міні-доповіді за матеріалами виконання лабораторних робіт.
ПРН 26.Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо	☒	Актуальні питання історії та культури України ЗПО1	• Лекція-візуалізація; • проблемна лекція; • семінар-дискусія; • семінар-діалог; • виконання індивідуальних науково-дослідних завдань; • робота з тестами; • робота в групах; • проектна діяльність з використанням мультимедіа.	Підсумковий контроль: • екзамен (комплексний екзамен, тестування) Поточний контроль: • усне опитування студента, • письмове опитування студента, • тестування, • есе, • творча робота, • проект, презентація у процесі навчальних занять
		Філософія ЗПО7	• Лекції з елементами проблемних ситуацій, запитання-бесіди; • семінари; • консультації; • дискусії; • викладання-пояснення; • презентації, відеоматеріали;	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • заслуховування доповідей та повідомлень на семінарських заняттях; • тестування; • аналіз різних видів повідомлень (наукової статті, доповіді, виступу у ЗМІ тощо); • дослідницько-творчі роботи; • підготовка есе (проєкту); • презентації результатів виконаних завдань та досліджень; • студентські презентації та виступи на наукових заходах; • підбір відео, аудіо та текстового матеріалу за визначеною темою.
ПРН	☒	Кваліфікаційна робота	• Експериментальні	• Публічний захист

24.Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів	ППО29	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.	кваліфікаційної роботи; • презентації результатів виконання кваліфікаційної роботи; • об'єм та якість опрацьованого матеріалу; • доповідь: вільне володіння матеріалом; • чіткість та повнота відповіді на запитання.
	Моніторинг виробничих процесів ППО19	• Словесні: лекція, інструктаж, розповідь, пояснення, бесіда, робота з книгою; • Наочні: демонстрація, презентація, спостереження; • Практичні: лабораторний експеримент, розв'язування задач.	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усні відповіді на лабораторних заняттях; • захисти лабораторних робіт: оцінка за виконання роботи та оцінка за оформлення протоколу виконання лабораторної роботи та висновків; • письмові контрольні роботи; • розв'язування задач; • домашні самостійні роботи: розрахункові, теоретичні, експериментальні. Оцінка включає виконання, оформлення та презентацію результатів роботи; • міні-довідки за матеріалами виконання лабораторних робіт.
	Економіка і управління харчових виробництв ППО17	• Словесні методи (лекція, дискусія, бесіда, консультація тощо) • семінари, практичні або лабораторні роботи • бізнес-кейси (індивідуальні або командні) • наочні методи (презентації результатів виконаних завдань, ілюстрації, відеоматеріали, тощо) • робота з інформаційними ресурсами: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою та інтернет-ресурсами • самостійна робота над індивідуальним завданням або за програмою навчальної дисципліни • підготовка тез/довідки на конференцію. • тренінги, коучі, майстер-класи від запрошених стейкхолдерів • реферативні та пошукові дослідження.	Підсумковий контроль: • залік Поточний контроль: • контрольні роботи (тематичні, модульні); • тести, опитування, самостійні роботи за індивідуальними завданнями; • захист бізнес-кейсів, результатів досліджень; • аналітичні звіти, реферати, тези доповідей, статті; • презентації результатів виконання завдань; • презентація власного підготовленого кейсу, який складений на основі реальних сценаріїв і стратегій розвитку компаній, інноваційних регіонів.
	Сучасні системи менеджменту якості харчових продуктів ППО18	• Словесні: лекція, інструктаж, розповідь, пояснення, бесіда, робота з книгою; • Наочні: демонстрація, презентація, спостереження; • Практичні: лабораторний експеримент, розв'язування задач.	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усні відповіді на лабораторних заняттях; • захисти лабораторних робіт: оцінка за виконання роботи та оцінка за оформлення протоколу виконання лабораторної роботи та висновків; • письмові контрольні роботи;

				- розв'язування задач; - домашні самостійні роботи: розрахункові, теоретичні, експериментальні. Оцінка включає виконання, оформлення та презентацію результатів роботи; - міні-доповіді за матеріалами виконання лабораторних робіт.
		Вища математика ЗПОЗ	- Вербальні (словесні), - наочні, - проблемно-пошукові, - індуктивно-дедуктивні, - лекція-візуалізація, - проблемна лекція, - аналіз і розв'язання ситуативних задач та ін.	Підсумковий контроль: - екзамен Поточний контроль: - усне спілкування зі студентами, - письмовий та тестовий контроль (математичні диктанти, усні відповіді, розв'язання завдань студентами біля дошки та на місцях) - самостійні роботи - тести
ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань	☒	Вища математика ЗПОЗ	- Вербальні (словесні), - наочні, - проблемно-пошукові, - індуктивно-дедуктивні, - лекція-візуалізація, - проблемна лекція, - аналіз і розв'язання ситуативних задач та ін.	Підсумковий контроль: - екзамен Поточний контроль: - усне спілкування зі студентами, - письмовий та тестовий контроль (математичні диктанти, усні відповіді, розв'язання завдань студентами біля дошки та на місцях) - самостійні роботи - тести
		Інформаційні та комунікаційні технології в галузі ЗПО5	- Словесні методи навчання. Лекції, консультації; - індуктивний метод навчання. Лабораторні заняття; - наочні методи (презентації, ілюстрації); - проблемно-пошукові методи навчання. Робота з навчально-методичною, науковою літературою; - самостійна робота над індивідуальним завданням та за програмою навчальної дисципліни	Підсумковий контроль: - екзамен Поточний контроль: - усний контроль (в ході опитування, бесіди); - письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); - комбінований контроль; - тестовий контроль; - лабораторний контроль (захист лабораторних робіт); - презентації результатів виконаних завдань та досліджень.
		Іноземна мова (за професійним спрямуванням) ЗПО6	- Наочні методи (презентації, ілюстрації, відеоматеріали; - електронні курси та платформи для онлайн навчання; - новітні технології навчання (відеоконференції, комп'ютерні програми для навчання мовам) - читання, переклад та анотування тексту; - виконання практичних завдань; - аналіз роботи з ШІ; - аналіз інформаційних джерел; - робота в команді; - розробка та захист презентацій - консультації	Підсумковий контроль: - залік, іспит Поточний контроль: - експрес-опитування; - індивідуальне опитування; - фронтальне опитування; - захист індивідуального науково-дослідного завдання ІНДЗ; - тестування; - письмові роботи; - фахове читання; - реферати; - презентації результатів виконаних завдань та досліджень.
		Науково-дослідна робота студентів ППО16	- Словесні методи навчання: лекції, консультації; - індуктивний метод	Підсумковий контроль: залік Поточний контроль:

	- навчання; • репродуктивний метод навчання (робота з навчально-методичною, науковою літературою); • проблемно-пошукові методи навчання (зокрема опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle»); • наочні методи (презентації, ілюстрації).	• усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контроль; • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
Наукові основи харчових технологій ППО23	• Словесні методи навчання: лекції, консультації; • індуктивний метод навчання; • репродуктивний метод навчання (робота з навчально-методичною, науковою літературою); • проблемно-пошукові методи навчання (зокрема опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle»); • наочні методи (презентації, ілюстрації).	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контроль (контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle); • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
Переддипломна практика ППО28	• 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: • залік (захист результатів практики); Поточний контроль: • щоденник практики; • оформлення звіту з практики; • захист “Звіту про проходження практики”; • презентації результатів проведених робіт, виконаних завдань та досліджень; • оцінка керівника від бази практики (відгук, характеристика).
Кваліфікаційна робота ППО29	• 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.	• Публічний захист кваліфікаційної роботи; • презентації результатів виконання кваліфікаційної роботи; • об'єм та якість опрацьованого матеріалу; • доповідь: вільне володіння матеріалом; • чіткість та повнота відповіді на запитання.
Моніторинг виробничих процесів ППО19	• Словесні: лекція, інструктаж, розповідь, пояснення, бесіда, робота з книгою; • Наочні: демонстрація, презентація, спостереження; • Практичні: лабораторний експеримент, розв'язування задач.	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усні відповіді на лабораторних заняттях; • захисти лабораторних робіт: оцінка за виконання роботи та оцінка за оформлення протоколу виконання лабораторної роботи та висновків; • письмові контрольні роботи; • розв'язування задач; • домашні самостійні роботи: розрахункові, теоретичні, експериментальні. Оцінка включає виконання, оформлення та презентацію

				результатів роботи; • міні-доповіді за матеріалами виконання лабораторних робіт.
		Курсова робота ППО25	- Індуктивний метод; - репродуктивний метод; - проблемно-пошукові методи; - наочний метод.	Підсумковий контроль: • захист курсової роботи Поточний контроль: • виступ на наукових семінарах і конференціях (не обов'язково) • презентації результатів виконання курсової роботи.
<i>ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)</i>	☒	Кваліфікаційна робота ППО29	- 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.	• Публічний захист кваліфікаційної роботи; • презентації результатів виконання кваліфікаційної роботи; • об'єм та якість опрацьованого матеріалу; • доповідь: вільне володіння матеріалом; • чіткість та повнота відповіді на запитання.
		Експрес-методи аналізу харчових продуктів ППО5	- Словесні методи навчання: навчальна лекція, усне викладення матеріалу, прийоми забезпечення логічного запам'ятовування, переконання, аргументації, доказів, систематизації й узагальнення. - Активні методи навчання (використання технічних засобів навчання, мозкова атака, ділові та рольові ігри, тренінги, використання проблемних ситуацій, групові дослідження, робота в малих групах, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій та інші). - Інтерактивні методи: відповіді на запитання і опитування думок студентів; відпрацювання навичок; робота в групах, використання мультимедійних технологій. - Інноваційні методи: компетентнісний - спрямоване на розвиток навичок, умінь і якостей. - Наочні методи: засновані на візуальному сприйнятті інформації (ілюстративні матеріали, таблиці, презентації, фотографії). - Практичні методи: лабораторні роботи.	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контро • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
		Теоретичні та законодавчі основи безпеки харчових продуктів ППО8	- Словесні методи навчання: лекції, консультації; - індуктивний метод навчання; - репродуктивний метод навчання (робота з навчально-методичною, науковою літературою);	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі);

	• проблемно-пошукові методи навчання (зокрема опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle»); • наочні методи (презентації, ілюстрації).	• комбінований контроль; • тестовий контроль; • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
Технологічна експертиза харчової продукції ППО10	• Словесні методи навчання: лекції, консультації; • індуктивний метод навчання; • репродуктивний метод навчання (робота з навчально-методичною, науковою літературою); • проблемно-пошукові методи навчання (зокрема опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle»); • наочні методи (презентації, ілюстрації).	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контроль (контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle); • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
Хімія смаку, кольору і запаху ППО12	• Словесні: лекція, інструктаж, розповідь, пояснення, бесіда, робота з книгою; • Наочні: демонстрація, презентація, спостереження; • Практичні: лабораторний експеримент, розв'язування задач.	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усні відповіді на лабораторних заняттях; • захисти лабораторних робіт: оцінка за виконання роботи та оцінка за оформлення протоколу виконання лабораторної роботи та висновків; • письмові контрольні роботи; • розв'язування задач; • домашні самостійні роботи: розрахункові, теоретичні, експериментальні. Оцінка включає виконання, оформлення та презентацію результатів роботи; • міні-доповіді за матеріалами виконання лабораторних робіт.
Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації ППО21	• Словесні методи навчання: лекції, консультації; • індуктивний метод навчання; • репродуктивний метод навчання (робота з навчально-методичною, науковою літературою); • проблемно-пошукові методи навчання (зокрема опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle»); • наочні методи (презентації, ілюстрації).	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контроль (контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle); • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
Оцінка безпеки і якості харчових продуктів ППО22	• Словесні методи навчання: навчальна лекція, усне викладення матеріалу, прийоми забезпечення логічного запам'ятовування, переконання, аргументації, доказів, систематизації й узагальнення. • Активні методи навчання (використання технічних засобів навчання, мозкова атака, ділові та рольові ігри, тренінги, використання проблемних ситуацій, групові дослідження, робота в малих групах, самооцінка	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контро • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).

			знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій та інші). • Інтерактивні методи: відповіді на запитання і опитування думок студентів; відпрацювання навичок; робота в групах, використання мультимедійних технологій. • Інноваційні методи: компетентнісний - спрямоване на розвиток навичок, умінь і якостей. • Наочні методи: засновані на візуальному сприйнятті інформації (ілюстративні матеріали, таблиці, презентації, фотографії). • Практичні методи: лабораторні роботи.	
		Методи контролю якості харчової продукції ППО6	• Словесні методи навчання: лекції, консультації; • індуктивний метод навчання; • репродуктивний метод навчання (робота з навчально-методичною, науковою літературою); • проблемно-пошукові методи навчання (зокрема опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle»); • наочні методи (презентації, ілюстрації).	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контроль (контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle); • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів	☒	Теоретичні та законодавчі основи безпеки харчових продуктів ППО8	• Словесні методи навчання: лекції, консультації; • індуктивний метод навчання; • репродуктивний метод навчання (робота з навчально-методичною, науковою літературою); • проблемно-пошукові методи навчання (зокрема опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle»); • наочні методи (презентації, ілюстрації).	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контроль; • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
		Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю ППО11	• Словесні методи навчання: лекції, консультації; • індуктивний метод навчання; • репродуктивний метод навчання (робота з навчально-методичною, науковою літературою); • проблемно-пошукові методи навчання (зокрема опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle»); • наочні методи (презентації, ілюстрації).	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контроль (контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle); • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
		Сучасні системи менеджменту якості харчових продуктів ППО18	• Словесні: лекція, інструктаж, розповідь, пояснення, бесіда, робота з книгою; • Наочні: демонстрація, презентація,	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усні відповіді на лабораторних заняттях; • захисти лабораторних

			спостереження; • Практичні: лабораторний експеримент, розв'язування задач.	робіт: оцінка за виконання роботи та оцінка за оформлення протоколу виконання лабораторної роботи та висновків; • письмові контрольні роботи; • розв'язування задач; • домашні самостійні роботи: розрахункові, теоретичні, експериментальні. Оцінка включає виконання, оформлення та презентацію результатів роботи; • міні-довідки за матеріалами виконання лабораторних робіт.
		Оцінка безпеки і якості харчових продуктів ППО22	• Словесні методи навчання: навчальна лекція, усне викладення матеріалу, прийоми забезпечення логічного запам'ятовування, переконання, аргументації, доказів, систематизації й узагальнення. • Активні методи навчання (використання технічних засобів навчання, мозкова атака, ділові та рольові ігри, тренінги, використання проблемних ситуацій, групові дослідження, робота в малих групах, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій та інші). • Інтерактивні методи: відповіді на запитання і опитування думок студентів; відпрацювання навичок; робота в групах, використання мультимедійних технологій. • Інноваційні методи: компетентнісний - спрямоване на розвиток навичок, умінь і якостей. • Наочні методи: засновані на візуальному сприйнятті інформації (ілюстративні матеріали, таблиці, презентації, фотографії). • Практичні методи: лабораторні роботи.	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контро • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти	☒	Теоретичні та законодавчі основи безпеки харчових продуктів ППО8	• Словесні методи навчання: лекції, консультації; • індуктивний метод навчання; • репродуктивний метод навчання (робота з навчально-методичною, науковою літературою); • проблемно-пошукові методи навчання (зокрема опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle»); • наочні методи (презентації, ілюстрації).	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контроль; • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
		Стандартизація, сертифікація, метрологія та	• Словесні методи навчання: лекції, консультації; • індуктивний метод	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль:

		управління якістю ППО11	- навчання; • репродуктивний метод навчання (робота з навчально-методичною, науковою літературою); • проблемно-пошукові методи навчання (зокрема опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle»); • наочні методи (презентації, ілюстрації).	• усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контроль (контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle); • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
		Технологічна практика ППО27	• Словесні методи (співбесіда, консультація, інструктаж з техніки безпеки, тощо); • наочні: ілюстративний та демонстраційний матеріал; • інтерактивні: використання комп'ютерної техніки; • практичні: практична робота з виконанням завдань; • самостійна робота над індивідуальним завданням.	Підсумковий контроль: • залік (захист результатів практики); Поточний контроль: • оформлення звіту з практики; • презентації результатів проведених робіт, виконаних завдань та досліджень; • оцінка керівника від бази практики (відгук, характеристика); • щоденник практики;
<i>ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі</i>	☒	Харчова хімія ППО4	• Словесні методи навчання: лекції, консультації; • індуктивний метод навчання; • репродуктивний метод навчання (робота з навчально-методичною, науковою літературою); • проблемно-пошукові методи навчання (зокрема опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle»); • наочні методи (презентації, ілюстрації).	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контроль; • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
		Технічна мікробіологія ППО13	• Лекція; • пояснення; • бесіда; • проблемна лекція; • інструктаж; • тематична дискусія; • демонстрація; • виконання лабораторних робіт; • робота з літературою; • ілюстрація; • робота у групах; • відпрацювання навичок роботи з мікроскопом.	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • оцінки за роботу на лабораторних заняттях, • самостійну роботу, • виконані проекти, • тестування, • модульні контрольні роботи
		Харчові технології ППО15	• Словесні методи навчання: лекції, консультації; • індуктивний метод навчання; • репродуктивний метод навчання (робота з навчально-методичною, науковою літературою); • проблемно-пошукові методи навчання (зокрема опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle»); • наочні методи (презентації, ілюстрації).	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контроль; • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
		Наукові основи харчових технологій ППО23	• Словесні методи навчання: лекції, консультації; • індуктивний метод навчання; • репродуктивний метод	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди);

			- навчання (робота з навчально-методичною, науковою літературою); • проблемно-пошукові методи навчання (зокрема опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle»); • наочні методи (презентації, ілюстрації).	• письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контроль (контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle); • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
		Переддипломна практика ППО28	• 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: • залік (захист результатів практики); Поточний контроль: • щоденник практики; • оформлення звіту з практики; • захист “Звіту про проходження практики”; • презентації результатів проведених робіт, виконаних завдань та досліджень; • оцінка керівника від бази практики (відгук, характеристика).
		Курсова робота ППО25	• Індуктивний метод; • репродуктивний метод; • проблемно-пошукові методи; • наочний метод.	Підсумковий контроль: • захист курсової роботи Поточний контроль: • виступ на наукових семінарах і конференціях (не обов'язково); • презентації результатів виконання курсової роботи
		Кваліфікаційна робота ППО29	• 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.	• Публічний захист кваліфікаційної роботи; • презентації результатів виконання кваліфікаційної роботи; • об'єм та якість опрацьованого матеріалу; • доповідь: вільне володіння матеріалом; • чіткість та повнота відповіді на запитання.
ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування	☒	Теплотехніка та електротехніка в харчових виробництвах ППО9	• 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: • тестування; • письмове опитування; • оцінювання виконання лабораторних робіт; • захист лабораторних робіт.
		Харчові технології ППО15	• Словесні методи навчання: лекції, консультації; • індуктивний метод навчання; • репродуктивний метод навчання (робота з навчально-методичною, науковою літературою); • проблемно-пошукові методи навчання (зокрема опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle»); • наочні методи (презентації, ілюстрації).	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контроль; • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).

		Автоматизація виробничих процесів ППО24	• Вербальні/словесні (лекція, пояснення, розповідь, бесіда, інструктаж); • наочні (спостереження, ілюстрація, демонстрація); • практичні (проведення експерименту, практики); • пояснювально-ілюстративний або інформаційно-рецептивний, який передбачає пред'явлення готової інформації викладачем та її засвоєння студентами; • репродуктивний (виконання лабораторних завдань за зразком); • метод проблемного викладу матеріалу на лекційних заняттях.	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усна та письмова відповідь студента при захисті виконаних лабораторних робіт • письмова відповідь при написанні модульних контрольних робіт • тестування за окремими темами • комбінований контроль.
		Процеси і апарати харчових виробництв ППО14	• Словесні: лекція, інструктаж, розповідь, пояснення, бесіда, робота з книгою; • Наочні: демонстрація, презентація, спостереження; • Практичні: лабораторний експеримент, розв'язування задач.	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усні відповіді на лабораторних заняттях; • захисти лабораторних робіт: оцінка за виконання роботи та оцінка за оформлення протоколу виконання лабораторної роботи та висновків; • письмові контрольні роботи; • розв'язування задач; • домашні самостійні роботи: розрахункові, теоретичні, експериментальні. Оцінка включає виконання, оформлення та презентацію результатів роботи; • міні-довідки за матеріалами виконання лабораторних робіт.
		Харчова хімія ППО4	• Словесні методи навчання: лекції, консультації; • індуктивний метод навчання; • репродуктивний метод навчання (робота з навчально-методичною, науковою літературою); • проблемно-пошукові методи навчання (зокрема опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle»); • наочні методи (презентації, ілюстрації).	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контроль; • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
ПРН 6.Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини	☒	Біохімія ППО7	• Словесні (розповідь, пояснення, лекція, дискусія); • практичні (практичні, лабораторні роботи); • наочні (демонстрація, ілюстрація); • робота у групах.	Підсумковий контроль: • екзамен (підсумкове комп'ютерне тестування) Поточний контроль: • усне опитування, • тестовий контроль • оцінювання протоколів лабораторних робіт, • оцінка за роботу на практичних заняттях • оцінка за роботу на лабораторних заняттях • оцінка за самостійну роботу
		Технічна мікробіологія ППО13	• Лекція; • пояснення; • бесіда;	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль:

ПРН 5.Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення	☒		• проблемна лекція; • інструктаж; • тематична дискусія; • демонстрація; • виконання лабораторних робіт; • робота з літературою; • ілюстрація; • робота у групах; • відпрацювання навичок роботи з мікроскопом.	• оцінки за роботу на лабораторних заняттях, • самостійну роботу, • виконані проекти, • тестування, • модульні контрольні роботи
		Харчові технології ППО15	• Словесні методи навчання: лекції, консультації; • індуктивний метод навчання; • репродуктивний метод навчання (робота з навчально-методичною, науковою літературою); • проблемно-пошукові методи навчання (зокрема опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle»); • наочні методи (презентації, ілюстрації).	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контроль; • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
		Хімічні основи харчових технологій ППО1	• Словесні: лекція, інструктаж, розповідь, пояснення, бесіда, робота з книгою; • Наочні: демонстрація, презентація, спостереження; • Практичні: лабораторний експеримент, розв'язування задач.	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усні відповіді на лабораторних заняттях • захисти лабораторних робіт: власне, оцінка за виконання роботи та оцінка за оформлення протоколу виконання лабораторної роботи та висновків • тестування в системі дистанційного навчання Moodle • письмові контрольні роботи • розв'язування задач • домашні самостійні роботи: розрахункові, теоретичні, експериментальні (оцінка включає в себе виконання, оформлення та презентацію результатів роботи • міні-доповіді за матеріалами виконання лабораторних робіт.
		Харчова хімія ППО4	• Словесні методи навчання: лекції, консультації; • індуктивний метод навчання; • репродуктивний метод навчання (робота з навчально-методичною, науковою літературою); • проблемно-пошукові методи навчання (зокрема опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle»); • наочні методи (презентації, ілюстрації).	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контроль; • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
		Біохімія ППО7	• Словесні (розповідь, пояснення, лекція, дискусія); • практичні (практичні, лабораторні роботи); • наочні (демонстрація, ілюстрація); • робота у групах.	Підсумковий контроль: • екзамен (підсумкове комп'ютерне тестування) Поточний контроль: • усне опитування, • тестовий контроль • оцінювання протоколів лабораторних робіт, • оцінка за роботу на

		практичних заняттях • оцінка за роботу на лабораторних заняттях • оцінка за самостійну роботу
Технічна мікробіологія ППО13	• Лекція; • пояснення; • бесіда; • проблемна лекція; • інструктаж; • тематична дискусія; • демонстрація; • виконання лабораторних робіт; • робота з літературою; • ілюстрація; • робота у групах; • відпрацювання навичок роботи з мікроскопом.	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • оцінки за роботу на лабораторних заняттях, • самостійну роботу, • виконані проекти, • тестування, • модульні контрольні роботи
Процеси і апарати харчових виробництв ППО14	• Словесні: лекція, інструктаж, розповідь, пояснення, бесіда, робота з книгою; • Наочні: демонстрація, презентація, спостереження; • Практичні: лабораторний експеримент, розв'язування задач.	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усні відповіді на лабораторних заняттях; • захисти лабораторних робіт: оцінка за виконання роботи та оцінка за оформлення протоколу виконання лабораторної роботи та висновків; • письмові контрольні роботи; • розв'язування задач; • домашні самостійні роботи: розрахункові, теоретичні, експериментальні. Оцінка включає виконання, оформлення та презентацію результатів роботи; • міні-доповіді за матеріалами виконання лабораторних робіт.
Наукові основи харчових технологій ППО23	• Словесні методи навчання: лекції, консультації; • індуктивний метод навчання; • репродуктивний метод навчання (робота з навчально-методичною, науковою літературою); • проблемно-пошукові методи навчання (зокрема опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle»); • наочні методи (презентації, ілюстрації).	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контроль (контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle); • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
Фахова ознайомча практика ППО26	• 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.	Підсумковий контроль: • залік (у вигляді захисту “Звіту про проходження практики”); Поточний контроль: • усні відповіді на питання, що стосуються відвіданих підприємств, • оцінка щоденника та складеного календарного плану.
Кваліфікаційна робота ППО29	• Експериментальні дослідження; • робота з навчально-методичною, науковою, нормативною, довідниковою літературою,	• Публічний захист кваліфікаційної роботи; • презентації результатів виконання кваліфікаційної роботи; • об'єм та якість

			державними стандартами України; • комп'ютерні засоби навчання (мультимедійні, дистанційні, web-конференції та вебіари); • самостійна робота над індивідуальним завданням.	опрацьованого матеріалу; • доповідь: вільне володіння матеріалом; • чіткість та повнота відповіді на запитання.
ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти	☒	Вступ до фаху ППО2	• Словесні методи навчання: лекції, консультації; • індуктивний метод навчання; • репродуктивний метод навчання (робота з навчально-методичною, науковою літературою); • проблемно-пошукові методи навчання (зокрема опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle»); • наочні методи (презентації, ілюстрації);	Підсумковий контроль: • залік Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • комбінований контроль; • тестовий контроль (комп'ютерне тестування); • презентація робіт.
		Моніторинг виробничих процесів ППО19	• Словесні: лекція, інструктаж, розповідь, пояснення, бесіда, робота з книгою; • Наочні: демонстрація, презентація, спостереження; • Практичні: лабораторний експеримент, розв'язування задач.	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усні відповіді на лабораторних заняттях; • захисти лабораторних робіт: оцінка за виконання роботи та оцінка за оформлення протоколу виконання лабораторної роботи та висновків; • письмові контрольні роботи; • розв'язування задач; • домашні самостійні роботи: розрахункові, теоретичні, експериментальні. Оцінка включає виконання, оформлення та презентацію результатів роботи; • міні-довідки за матеріалами виконання лабораторних робіт.
		Кваліфікаційна робота ППО29	• 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.	• Публічний захист кваліфікаційної роботи; • презентації результатів виконання кваліфікаційної роботи; • об'єм та якість опрацьованого матеріалу; • доповідь: вільне володіння матеріалом; • чіткість та повнота відповіді на запитання.
ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру	☒	Фізика ЗПО4	• Лекції, • консультації; • лабораторні заняття; • практичні заняття; • інтерактивні методи.	Підсумковий контроль: • залік Поточний контроль: • модульні контрольні роботи з використанням стандартизованих тестів; • виконання та захист лабораторних робіт; • розв'язування практичних задач • тестування в системі дистанційного навчання Moodle.
		Інформаційні та комунікаційні	• Словесні методи навчання. Лекції, консультації;	Підсумковий контроль: • екзамен

		технології в галузі ЗПО5	• індуктивний метод навчання. Лабораторні заняття; • наочні методи (презентації, ілюстрації); • проблемно-пошукові методи навчання. Робота з навчально-методичною, науковою літературою; • самостійна робота над індивідуальним завданням та за програмою навчальної дисципліни	Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контроль; • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт); • презентації результатів виконаних завдань та досліджень.
		Моніторинг виробничих процесів ППО19	• Словесні: лекція, інструктаж, розповідь, пояснення, бесіда, робота з книгою; • Наочні: демонстрація, спостереження; • Практичні: лабораторний експеримент, розв'язування задач.	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усні відповіді на лабораторних заняттях; • захисти лабораторних робіт: оцінка за виконання роботи та оцінка за оформлення протоколу виконання лабораторної роботи та висновків; • письмові контрольні роботи; • розв'язування задач; • домашні самостійні роботи: розрахункові, теоретичні, експериментальні. Оцінка включає виконання, оформлення та презентацію результатів роботи; • міні-доповіді за матеріалами виконання лабораторних робіт.
		Переддипломна практика ППО28	• 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: • залік (захист результатів практики); Поточний контроль: • щоденник практики; • оформлення звіту з практики; • захист "Звіту про проходження практики"; • презентації результатів проведених робіт, виконаних завдань та досліджень; • оцінка керівника від бази практики (відгук, характеристика).
ПРН 2.Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти	☒	Філософія ЗПО7	• Лекції з елементами проблемних ситуацій, запитання-бесіди; • семіари; • консультації; • дискусії; • викладання-пояснення; • презентації, відеоматеріали;	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • заслуховування доповідей та повідомлень на семінарських заняттях; • тестування; • аналіз різних видів повідомлень (наукової статті, доповіді, виступу у ЗМІ тощо); • дослідницько-творчі роботи; • підготовка есе (проєкту); • презентації результатів виконаних завдань та досліджень; • студентські презентації та виступи на наукових заходах; • підбір відео, аудіо та текстового матеріалу за визначеною темою.
		Науково-дослідна	• Словесні методи навчання:	Підсумковий контроль:

робота студентів ППО16	лекції, консультації; • індуктивний метод навчання; • репродуктивний метод навчання (робота з навчально-методичною, науковою літературою); • проблемно-пошукові методи навчання (зокрема опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle»); • наочні методи (презентації, ілюстрації).	• залік Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контроль; • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
Оцінка безпеки і якості харчових продуктів ППО22	• Словесні методи навчання: навчальна лекція, усне викладення матеріалу, прийоми забезпечення логічного запам'ятовування, переконання, аргументації, доказів, систематизації й узагальнення. • Активні методи навчання (використання технічних засобів навчання, мозкова атака, ділові та рольові ігри, тренінги, використання проблемних ситуацій, групові дослідження, робота в малих групах, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій та інші). • Інтерактивні методи: відповіді на запитання і опитування думок студентів; відпрацювання навичок; робота в групах, використання мультимедійних технологій. • Інноваційні методи: компетентнісний - спрямоване на розвиток навичок, умінь і якостей. • Наочні методи: засновані на візуальному сприйнятті інформації (ілюстративні матеріали, таблиці, презентації, фотографії). • Практичні методи: лабораторні роботи.	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контроль; • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
Наукові основи харчових технологій ППО23	• Словесні методи навчання: лекції, консультації; • індуктивний метод навчання; • репродуктивний метод навчання (робота з навчально-методичною, науковою літературою); • проблемно-пошукові методи навчання (зокрема опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle»); • наочні методи (презентації, ілюстрації).	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контроль (контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle); • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
Переддипломна практика ППО28	• Словесні методи (обговорення, консультація, дискусія, інструктаж з техніки безпеки, тощо); • експериментальні дослідження; • робота з навчально-	Підсумковий контроль: • залік (захист результатів практики); Поточний контроль: • щоденник практики; • оформлення звіту з практики;

			методичною, науковою, нормативною літературою; • комп'ютерні засоби навчання (мультимедійні, дистанційні, web-конференції та вебіари); • самостійна робота над індивідуальним завданням.	- захист "Звіту про проходження практики"; - презентації результатів проведених робіт, виконаних завдань та досліджень; - оцінка керівника від бази практики (відгук, характеристика).
		Курсова робота ППО25	- Індуктивний метод; - репродуктивний метод; - проблемно-пошукові методи; - наочний метод.	Підсумковий контроль: • захист курсової роботи Поточний контроль: • виступ на наукових семінарах і конференціях (не обов'язково) • презентації результатів виконання курсової роботи
		Кваліфікаційна робота ППО29	- 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.	- Публічний захист кваліфікаційної роботи; - презентації результатів виконання кваліфікаційної роботи; - об'єм та якість опрацьованого матеріалу; - доповідь: вільне володіння матеріалом; - чіткість та повнота відповіді на запитання.
ПРН 1.Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій	☒	Вступ до фаху ППО2	- Словесні методи навчання: лекції, консультації; - індуктивний метод навчання; - репродуктивний метод навчання (робота з навчально-методичною, науковою літературою); - проблемно-пошукові методи навчання (зокрема опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle»); - наочні методи (презентації, ілюстрації);	Підсумковий контроль: • залік Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • комбінований контроль; • тестовий контроль (комп'ютерне тестування); • презентація робіт.
		Методи контролю якості харчової продукції ППО6	- Словесні методи навчання: лекції, консультації; - індуктивний метод навчання; - репродуктивний метод навчання (робота з навчально-методичною, науковою літературою); - проблемно-пошукові методи навчання (зокрема опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle»); - наочні методи (презентації, ілюстрації).	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контроль (контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle); • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
		Теоретичні та законодавчі основи безпеки харчових продуктів ППО8	- Словесні методи навчання: лекції, консультації; - індуктивний метод навчання; - репродуктивний метод навчання (робота з навчально-методичною, науковою літературою); - проблемно-пошукові методи навчання (зокрема опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle»); - наочні методи (презентації, ілюстрації).	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контроль; • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).

Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації ППО21	• Словесні методи навчання: лекції, консультації; • індуктивний метод навчання; • репродуктивний метод навчання (робота з навчально-методичною, науковою літературою); • проблемно-пошукові методи навчання (зокрема опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle»); • наочні методи (презентації, ілюстрації).	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контроль (контрольні роботи в системі дистанційного навчання Moodle); • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
Оцінка безпеки і якості харчових продуктів ППО22	• Словесні методи навчання: навчальна лекція, усне викладення матеріалу, прийоми забезпечення логічного запам'ятовування, переконання, аргументації, доказів, систематизації й узагальнення. • Активні методи навчання (використання технічних засобів навчання, мозкова атака, ділові та рольові ігри, тренінги, використання проблемних ситуацій, групові дослідження, робота в малих групах, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій та інші). • Інтерактивні методи: відповіді на запитання і опитування думок студентів; відпрацювання навичок; робота в групах, використання мультимедійних технологій. • Інноваційні методи: компетентнісний - спрямоване на розвиток навичок, умінь і якостей. • Наочні методи: засновані на візуальному сприйнятті інформації (ілюстративні матеріали, таблиці, презентації, фотографії). • Практичні методи: лабораторні роботи.	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контролю • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
Фахова ознайомча практика ППО26	• 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.	Підсумковий контроль: • залік (у вигляді захисту “Звіту про проходження практики”); Поточний контроль: • усні відповіді на питання, що стосуються відвіданих підприємств; оцінка щоденника та складеного календарного плану.
Переддипломна практика ППО28	• Словесні методи (обговорення, консультація, дискусія, інструктаж з техніки безпеки тощо); • експериментальні дослідження; • робота з навчально-методичною, науковою,	Підсумковий контроль: • залік (захист результатів практики); Поточний контроль: • щоденник практики; • оформлення звіту з практики; • захист “Звіту про

			- нормативною літературою; • комп'ютерні засоби навчання (мультимедійні, дистанційні, web-конференції та вебіари); • самостійна робота над індивідуальним завданням.	- проходження практики”; • презентації результатів проведених робіт, виконаних завдань та досліджень; • оцінка керівника від бази практики (відгук, характеристика).
		Кваліфікаційна робота ППО29	• 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	• Публічний захист кваліфікаційної роботи; • презентації результатів виконання кваліфікаційної роботи; • об'єм та якість опрацьованого матеріалу; • доповідь: вільне володіння матеріалом; • чіткість та повнота відповіді на запитання.
		Технологічна практика ППО27	• Словесні методи (співбесіда, консультація, інструктаж з техніки безпеки тощо); • наочні: ілюстративний та демонстраційний матеріал; • інтерактивні: використання комп'ютерної техніки; • практичні: практична робота з виконанням завдань; • самостійна робота над індивідуальним завданням.	Підсумковий контроль: • залік (захист результатів практики); Поточний контроль: • оформлення звіту з практики; • презентації результатів проведених робіт, виконаних завдань та досліджень; • оцінка керівника від бази практики (відгук, характеристика); • щоденник практики;
		Харчові технології ППО15	• Словесні методи навчання: лекції, консультації; • індуктивний метод навчання; • репродуктивний метод навчання (робота з навчально-методичною, науковою літературою); • проблемно-пошукові методи навчання (зокрема опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle»); • наочні методи (презентації, ілюстрації).	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усний контроль (в ході опитування, бесіди); • письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); • комбінований контроль; • тестовий контроль; • лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).
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	☒	Фізика ЗПО4	• Лекції, • консультації; • лабораторні заняття; • практичні заняття; • інтерактивні методи.	Підсумковий контроль: • залік Поточний контроль: • модульні контрольні роботи з використанням стандартизованих тестів; • виконання та захист лабораторних робіт; • розв'язування практичних задач • тестування в системі дистанційного навчання Moodle.
		Теплотехніка та електротехніка в харчових виробництвах ППО9	• 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: • тестування; • письмове опитування; • оцінювання виконання лабораторних робіт; • захист лабораторних робіт.

		Процеси і апарати харчових виробництв ППО14	• Словесні: лекція, інструктаж, розповідь, пояснення, бесіда, робота з книгою; • Наочні: демонстрація, презентація, спостереження; • Практичні: лабораторний експеримент, розв'язування задач.	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усні відповіді на лабораторних заняттях; • захисти лабораторних робіт: оцінка за виконання роботи та оцінка за оформлення протоколу виконання лабораторної роботи та висновків; • письмові контрольні роботи; • розв'язування задач; • домашні самостійні роботи: розрахункові, теоретичні, експериментальні. Оцінка включає виконання, оформлення та презентацію результатів роботи; • міні-довідки за матеріалами виконання лабораторних робіт.
ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення	☒	Автоматизація виробничих процесів ППО24	• Вербальні/словесні (лекція, пояснення, розповідь, бесіда, інструктаж); • наочні (спостереження, ілюстрація, демонстрація); • практичні (проведення експерименту, практики); • пояснювально-ілюстративний або інформаційно-рецептивний, який передбачає пред'явлення готової інформації викладачем та її засвоєння студентами; • репродуктивний (виконання лабораторних завдань за зразком); • метод проблемного викладу матеріалу на лекційних заняттях.	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усна та письмова відповідь студента при захисті виконаних лабораторних робіт • письмова відповідь при написанні модульних контрольних робіт • тестування за окремими темами • комбінований контроль.
		Процеси і апарати харчових виробництв ППО14	• Словесні: лекція, інструктаж, розповідь, пояснення, бесіда, робота з книгою; • Наочні: демонстрація, презентація, спостереження; • Практичні: лабораторний експеримент, розв'язування задач.	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усні відповіді на лабораторних заняттях; • захисти лабораторних робіт: оцінка за виконання роботи та оцінка за оформлення протоколу виконання лабораторної роботи та висновків; • письмові контрольні роботи; • розв'язування задач; • домашні самостійні роботи: розрахункові, теоретичні, експериментальні. Оцінка включає виконання, оформлення та презентацію результатів роботи; • міні-довідки за матеріалами виконання лабораторних робіт.
ПРН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя	☒	Філософія ЗПО7	• Лекції з елементами проблемних ситуацій, запитання-бесіди; • семінари; • консультації; • дискусії; • викладання-пояснення; • презентації,	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • заслуховування доповідей та повідомлень на семінарських заняттях; • тестування; • аналіз різних видів

			відеоматеріали;	повідомлень (наукової статті, доповіді, виступу у ЗМІ тощо); • дослідницько-творчі роботи; • підготовка есе (проєкту); • презентації результатів виконаних завдань та досліджень; • студентські презентації та виступи на наукових заходах; • підбір відео, аудіо та текстового матеріалу за визначеною темою.
		Актуальні питання історії та культури України ЗПО1	• Лекція-візуалізація; • проблемна лекція; • семінар-дискусія; • семінар-діалог; • виконання індивідуальних науково-дослідних завдань; • робота з тестами; • робота в групах; • проєктна діяльність з використанням мультимедіа.	Підсумковий контроль: • екзамен (комплексний екзамен, тестування) Поточний контроль: • усне опитування студента, • письмове опитування студента, • тестування, • есе, • творча робота, • проєкт, презентація у процесі навчальних занять
ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства	☒	Економіка і управління харчових виробництв ППО17	• Словесні методи (лекція, дискусія, бесіда, консультація тощо) • семінари, практичні або лабораторні роботи • бізнес-кейси (індивідуальні або командні) • наочні методи (презентації результатів виконаних завдань, ілюстрації, відеоматеріали, тощо) • робота з інформаційними ресурсами: з навчально-методичною, науковою, нормативною літературою та інтернет-ресурсами • самостійна робота над індивідуальним завданням або за програмою навчальної дисципліни • підготовка тез/доповіді на конференцію. • тренінги, коучі, майстер-класи від запрошених стейкхолдерів • реферативні та пошукові дослідження	Підсумковий контроль: • залік Поточний контроль: • контрольні роботи (тематичні, модульні); • тести, опитування, самостійні роботи за індивідуальними завданнями; • захист бізнес-кейсів, результатів досліджень; • аналітичні звіти, реферати, тези доповідей, статті; • презентації результатів виконання завдань; • презентація власного підготовленого кейсу, який складений на основі реальних сценаріїв і стратегій розвитку компаній, інноваційних регіонів.
		Сучасні системи менеджменту якості харчових продуктів ППО18	• Словесні: лекція, інструктаж, розповідь, пояснення, бесіда, робота з книгою; • Наочні: демонстрація, презентація, спостереження; • Практичні: лабораторний експеримент, розв'язування задач.	Підсумковий контроль: • екзамен Поточний контроль: • усні відповіді на лабораторних заняттях; • захисти лабораторних робіт: оцінка за виконання роботи та оцінка за оформлення протоколу виконання лабораторної роботи та висновків; • письмові контрольні роботи; • розв'язування задач; • домашні самостійні роботи: розрахункові, теоретичні, експериментальні. Оцінка включає виконання, оформлення та презентацію результатів роботи; • міні-довідки за матеріалами виконання

			лабораторних робіт.
--	--	--	---------------------