

## Відомості про самооцінювання

## Загальні відомості

<b>Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО</b>	151
<b>Повна назва ЗВО</b>	Сумський національний аграрний університет
<b>Ідентифікаційний код ЗВО</b>	04718013
<b>ПІБ керівника ЗВО</b>	Ладика Володимир Іванович
<b>Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО</b>	www.snau.edu.ua
<b>Реєстраційний номер ВСП ЗВО у ЄДЕБО</b>	-
<b>ID освітньої програми в ЄДЕБО</b>	7532
<b>Назва ОП</b>	Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
<b>Реквізити рішення про ліцензування спеціальності на відповідному рівні вищої освіти</b>	Наказ МОН від 03.02.2017р. № 18-л
<b>Цикл (рівень вищої освіти)</b>	Магістр
<b>Галузь знань, спеціальність</b>	18 Виробництво та технології
<b>Спеціалізація</b>	181 Харчові технології
<b>Структурний підрозділ, що забезпечує реалізацію ОП</b>	факультет харчових технологій
<b>Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)</b>	магістр з харчових технологій
<b>Мова (мови) викладання</b>	Українська
<b>ПІБ та посада гаранта ОП</b>	Перцевої Федір Всеволодович, завідувач кафедри технології харчування, професор
<b>Загальні відомості про ОП, історію її розроблення та впровадження</b>	ОП розроблено на основі стандартів освітньої діяльності та стандартів вищої освіти з урахуванням вимог професійних стандартів у відповідній професійній галузі. На першому етапі сформовано проектну групу та призначено гаранта освітньої програми. Склад проектної групи затверджено наказом ректора університету за поданням декана факультету харчових технологій на підставі пропозицій кафедри технології молока і м'яса. При цьому дотримано ліцензійної умови щодо необхідних показників, які визначають кваліфікацію працівника, відповідно до спеціальності. На другому етапі розроблення освітньої програми здійснено аналіз її актуальності та оцінено наявність

достатніх ресурсів (кадрових, фінансових, організаційних та ін.). Профіль програми складено проектною групою, як короткий документ, створений для представлення загальної інформації про ОП. Профілем визначено мету ОП, загальні та фахові програми компетентності, яких має бути досягнуто в результаті навчання, кінцевих (програмних) результатів навчання з урахуванням положень Національної рамки кваліфікацій, вимог стандартів вищої освіти та встановлення необхідного обсягу ОП у кредитах ЄКТС. Під час формулювання програмних компетентностей та результатів навчання забезпечено активну участь представників ринку праці. При формулюванні програмних результатів вироблено критерії оцінювання сформульованого результату. Далі складено перелік освітніх компонентів ОП (вирішено питання щодо використання модульної системи в освітній програмі; визначено компетентності та сформульовано результати навчання для кожного модуля; визначено підходи до викладання, навчання та оцінювання; перевірено охоплення ключових загальних та предметно-спеціалізованих компетентностей); обрано освітні технології і розроблено навчальний план; програми навчальних дисциплін. З метою контролю за якістю освітньої програми та її вдосконалення встановлено процедури оцінювання та визначення якості ОП. Проектною групою здійснено перевірку збалансованості та реалістичності програми та повноту документального забезпечення ОП, відповідність освітньої програми Ліцензійним умовам. Позитивне рішення проектною групи стало підставою для передачі матеріалів на засідання випускової кафедри та спільне засідання випускових кафедр факультету харчових технологій, де було прийнято рішення щодо доцільності передачі матеріалів на розгляд навчального відділу університету. Після погодження даної програми завідувачем навчального відділу матеріали передано на розгляд та затвердження вченою радою Сумського національного аграрного університету.

**\*Освітня програма**

[Ов\\_тн\\_о-профес йна програма\\_181\\_магістр\\_ТМЯ\\_2018\\_СНАУ\\_\(1\).doc](#)

**\*Навчальний план за ОП**

[НП\\_ТМЯ.pdf](#)

**Рецензії та відгуки роботодавців**

[Практика\\_подяка\\_м\\_ясо.pdf](#)

**\*Заява на проведення акредитації ОП**

[Заява\\_мясо.pdf](#)

## 1. Проектування та цілі освітньої програми

<p><b>Якими є цілі ОП? У чому полягають особливості (унікальність) цієї програми?</b></p>	<p>Ціль програми – формування у здобувачів вищої освіти спеціальних і професійних компетентностей, необхідних для організації діяльності підприємств харчової промисловості і ресторанного господарства та вирішення практичних завдань із забезпечення якості харчових продуктів</p>
<p><b>Продемонструйте, із посиланням на конкретні документи ЗВО, що цілі ОП відповідають місії та стратегії ЗВО</b></p>	<p>Закон України «Про освіту» від 05.09.2017 № 2145-VIII. Закон про освіту» - <a href="http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19">http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2145-19</a> Постанова Кабінету Міністрів України від 23.11.2011 р. № 1341 «Про затвердження національної рамки кваліфікацій». Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.15 року № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти». Класифікація видів економічної діяльності : ДК 009:2010. – На заміну ДК 009:2005 ; Чинний від 2012-01-01. – (Національний класифікатор України); Класифікатор професій ДК 003:2010. – На заміну ДК 003:2005; Чинний від 2010-11-01. – (Національний класифікатор України). Методичні рекомендації щодо розроблення стандартів вищої освіти / Затверджено наказом Міністерства освіти і науки України від «21» грудня 2017 № 1648. Національна рамка кваліфікацій – <a href="http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-p">http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-p</a>. Стратегія розвитку Сумського національного аграрного університету на 2015-2020 роки (<a href="http://docs.snau.edu.ua/documents/normatyvni-documenty/strategiya2015-2020.pdf">http://docs.snau.edu.ua/documents/normatyvni-documenty/strategiya2015-2020.pdf</a>). "Положення про освітній процес" (<a href="http://docs.snau.edu.ua/documents/normatyvni-documenty/polojenn9_pro_osvitnij_proces.pdf">http://docs.snau.edu.ua/documents/normatyvni-documenty/polojenn9_pro_osvitnij_proces.pdf</a>). Статут Сумського національного аграрного університету (<a href="http://docs.snau.edu.ua/documents/normatyvni-documenty/statut_snau_2015.pdf">http://docs.snau.edu.ua/documents/normatyvni-documenty/statut_snau_2015.pdf</a>).</p>
<p><b>Опишіть, яким чином інтереси та пропозиції таких груп заінтересованих сторін (стейкхолдерів) були враховані під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП:</b></p>	<p><b>- здобувачі вищої освіти та випускники програми</b></p> <p>Результатом провадження освітнього процесу є формування сукупності знань, умінь, навичок, інших компетентностей, набутих особою у процесі навчання за певною освітньо-професійною, освітньо-науковою програмою, які можна ідентифікувати, кількісно оцінити та виміряти. Магістр зі спеціальності 181 «Харчові технології» підготовлений як для продовження навчання на третьому рівні вищої освіти (доктор філософії) на основі ступеня магістра, так і</p>

	<p>практичної діяльності, отримує аналітичні, професійні та практичні навички.</p> <p><b>- роботодавці</b></p> <p>Випускники здатні виконувати професійну роботу на підприємствах харчової промисловості та у галузевих організаціях різних видів діяльності і форм власності відповідно до Національного класифікатора України «Класифікатор професій» ДК 003:2015, на фахову підготовку з яких може бути спрямована освітньо-професійна програма за спеціальністю харчові технології. Фахівець здатний виконувати професійну роботу, перелік якої подається відповідно до класифікатора професій ДК 003-95 і може займати відповідно до ДК 003-95 такі первинні посади: інженер-дослідник, інженер-технолог, та ін.</p> <p><b>- академічна спільнота</b></p> <p>Об'єктами вивчення та діяльності є науково-дослідна, педагогічна, організаційно-технологічна, проектно-технологічна, організаційно-управлінська системи функціонування підприємств, що передбачає проведення досліджень та/або здійснення інновацій, необхідних для розв'язування складних задач і проблем наукового, технічного та педагогічного характеру. Студенти активно долучаються до наукової діяльності, беруть участь у розробці та апробації інноваційних технологій та продуктів.</p>
<p><b>Продемонструйте, яким чином цілі та програмні результати навчання ОП відбивають тенденції розвитку спеціальності та ринку праці</b></p>	<p>Більшість дисциплін вибіркової та основної компоненти відображають професійні компетенції та забезпечують придатність випускників до працевлаштування на відповідних посадах: 1210.1 Керівники підприємств, установ та організацій, 1222.1 Головні фахівці-керівники та технічні керівники виробничих підрозділів у промисловості, 1237.1 Головні фахівці - керівники науково-дослідних підрозділів та підрозділів з науково-технічної підготовки виробництва та інші керівники, 1312 Керівники малих підприємств без апарату управління в промисловості, 2149.2 Інженери (інші галузі інженерної справи), 2310.2 Інші викладачі університетів та вищих навчальних закладів, 2447.1 Наукові співробітники (проекти та програми), 2471 Професіонали з безпеки та якості. Місце працевлаштування: науково-дослідні, проектно-технологічні установи, переробні і харчові підприємства, структурні підрозділи Міністерства аграрної політики та продовольства України, ВНЗ, коледжі та ін.</p>
<p><b>Продемонструйте, яким чином під час</b></p>	<p>Планування навчального процесу ведеться з урахуванням потреб регіону та</p>

<p><b>формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП було враховано галузевий та регіональний контекст</b></p>	<p>специфіки навчального закладу. Теоретичний зміст предметної області передбачає виконання проектних і науково-дослідних робіт на базі переробних підприємств Сумської, Полтавської, Чернігівської та ін. областей, пов'язаних із дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій харчових продуктів</p>
<p><b>Продемонструйте, яким чином під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП було враховано досвід аналогічних вітчизняних та іноземних програм</b></p>	<p>Перелік компетентностей випускника сформовано відповідно до: Національної рамки кваліфікацій України (НРК), Європейської рамки кваліфікацій для навчання впродовж життя (EQF LLL), Першого циклу Європейського простору вищої освіти (HPFQ EHEA )</p>
<p><b>Продемонструйте, яким чином ОП дозволяє досягти результатів навчання, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти</b></p>	<p>Підготовка магістрів за освітньою програмою «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється відповідно до державних стандартів освіти, затверджених типових і робочих планів. Забезпеченість всіх дисциплін робочого навчального плану підготовки магістрів навчальними програмами практичних занять, контрольними завданнями і завданнями на самостійну роботу, методичними вказівками, тематикою випускних атестаційних робіт, програмою практики відповідає критеріям акредитації. Забезпеченість навчальних дисциплін лабораторіями та обладнанням, згідно з робочим навчальним планом, становить 100%. Приміщення для занять студентів та науково-педагогічного персоналу повністю відповідають акредитаційним вимогам до підготовки фахівців освітнього ступеня «магістр» за освітньо-професійною програмою, що акредитується.</p>
<p><b>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?</b></p>	<p>За основу програми взято проект Стандарту вищої освіти України другого рівня вищої освіти «Магістр» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» розроблений підкомісією 181 харчові технології Науково-методичної комісії 10 з будівництва та технологій Міністерства освіти і науки України, винесений на громадське обговорення</p>

## 2. Структура та зміст освітньої програми

<p><b>Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?</b></p>	<p>90</p>
<p><b>Яким є обсяг освітніх компонентів (у кредитах ЄКТС), спрямованих на формування компетентностей, визначених</b></p>	<p>60</p>

<p><b>стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти (за наявності)?</b></p>	
<p><b>Який обсяг (у кредитах ЄКТС) відводиться на дисципліни за вибором здобувачів вищої освіти?</b></p>	<p>30</p>
<p><b>Продемонструйте, що зміст ОП відповідає предметній області заявленої для неї спеціальності (спеціальностям, якщо освітня програма є міждисциплінарною)?</b></p>	<p>Зміст навчання сформовано на основі освітньої (освітньо-професійної чи освітньо-наукової) програми - системи освітніх компонентів на відповідному рівні вищої освіти в межах спеціальності, що визначає вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за цією програмою, перелік навчальних дисциплін і логічну послідовність їх вивчення, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для виконання цієї програми, а також очікувані результати навчання (компетентності), якими повинен оволодіти здобувач відповідного ступеня вищої освіти. Формування компетентності здобувача вищої освіти здійснено на основі освітньо-кваліфікаційної характеристики (ОКХ) та визначається освітньо-професійною програмою (ОПП), структурно-логічною схемою підготовки, навчальними планами, робочими навчальними планами, індивідуальним навчальним планом студента, програмами навчальних дисциплін, нормативними документами.</p>
<p><b>Яким чином здобувачам вищої освіти забезпечена можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії?</b></p>	<p>Індивідуальна освітня траєкторія студентів освітньо-кваліфікаційного рівня "магістр" передбачає виконання магістерської роботи, яка містить у собі поряд з поглибленою освітньою, ще й науково-дослідну складову. Це самостійна науково-практична робота студента, основним завданням якої є - демонстрування обґрунтованого пошуку інформації, її систематизація, аналіз та формування логічних і послідовних висновків на розв'язання конкретної науково-практичної проблеми чи питання. Формування індивідуального навчального плану студента за спеціальністю "Технології зберігання, консервування та переробки м'яса" передбачає можливість індивідуального вибору навчальних дисциплін з дотриманням послідовності їх вивчення відповідно до структурно-логічної схеми підготовки фахівця. Навчальним планом для магістрів спеціальності "Технології зберігання, консервування та переробки м'яса" встановлено перелік обов'язкових дисциплін (66% від загального обсягу кредитів ЕКТС). Загальний обсяг вибіркового дисциплін</p>

	складає 33 % від загального обсягу кредитів ЕКТС.
<p><b>Яким чином здобувачі вищої освіти можуть реалізувати своє право на вибір навчальних дисциплін?</b></p>	<p>Навчальними планами встановлюється перелік вибірових дисциплін для студентів з числа професійно-орієнтовних для спеціальності. Дисципліни вибірового блоку сформовані в альтернативному варіанті, надано кілька пропозицій для вибору студента. Для дисциплін вільного вибору студента – кількість пропозицій встановлено не менше 2 на кожену дисципліну, що обирається. Студент визначається з набором дисциплін вибірового блоку шляхом подачі заяви в деканат до початку заліково-екзаменаційної сесії попереднього семестру. Вибірковий блок спеціалізації «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса»: - Інноваційні технології м'ясних продуктів, - Управління якістю продукції м'ясопереробних виробництв, - Інноваційний інжиніринг м'ясопереробних підприємств, - Технології м'ясних продуктів функціонального призначення, - Безвідходні технології м'ясопереробних виробництв. Здобувачі мають право на вибір тематики дослідницької практики, яка є підготовчим етапом до написання магістерської роботи, наукових статей та тез доповідей.</p>
<p><b>Опишіть, яким чином ОП та навчальний план передбачають практичну підготовку здобувачів вищої освіти, яка дозволяє здобути компетентності, необхідні для подальшої професійної діяльності</b></p>	<p>Практична підготовка здобувачів здійснюється відповідно до Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України, затвердженого наказом Міністерства освіти України від 8 квітня 1993 р. № 93, Положення про проведення практики студентів Сумського національного аграрного університету та робочих програм практик. Перелік навчальних практик узгоджений із вимогами освітньо-кваліфікаційної характеристики відповідної спеціальності. При цьому, практики, як цикл підготовки, входять до числа навчальних дисциплін. Дослідницька практика магістрів складається з двох блоків: перший триває 2 тижні, другий – 6 тижнів та проходить у науково-навчальних лабораторіях факультету харчових технологій СНАУ. Дослідницька практика дозволяє більш детально ознайомитись з обраною професією, допомагає у підготовці до написання магістерської роботи, наукових статей та тез доповідей.</p>
<p><b>Продемонструйте, що ОП дозволяє забезпечити набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills) упродовж періоду навчання,</b></p>	<p>Фахові компетентності спеціальності "Технології зберігання, консервування та переробки м'яса": - Здатність використовувати професійно-профільовані знання для проведення та реалізації інноваційних наукових проектів</p>

<p><b>які відповідають цілям та результатам навчання ОП результатам навчання ОП</b></p>	<p>фундаментального та прикладного спрямування; - Здатність використовувати професійно-профільовані знання для впровадження наукових розробок у виробництво; - Уміння відтворити досвід практичної діяльності шляхом самостійного вибору та застосування типових методів (алгоритмів) діяльності у стандартних умовах; - Здатність використовувати професійно-профільовані знання в галузі стандартизації для розроблення нормативних документів на сировину, матеріали, проміжні та кінцеві продукти, процеси та послуги.</p>
<p><b>Яким чином зміст ОП урахує вимоги відповідного професійного стандарту?</b></p>	<p>Освітню програму розроблено з урахування вимог професійних стандартів у відповідній професійній галузі, а саме: забезпечено наявність проектної групи; забезпечено підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників; забезпечено відповідність наукового ступеню або вченого звання науково-педагогічних працівників дисципліні, що викладається; наявність випускової кафедри.</p>
<p><b>Який підхід використовує ЗВО для співвіднесення обсягу окремих освітніх компонентів ОП (у кредитах ЄКТС) із фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти (включно із самостійною роботою)?</b></p>	<p>Заклад вищої освіти здійснює контроль за виконанням навчального плану в повному обсязі з дотриманням оптимального співвідношення аудиторних годин і самостійної роботи в межах кожного освітнього компонента, суворо слідкуючи за дотриманням встановленого в межах Положення про освітній процес реального обсягу навантаження на здобувача вищої освіти, що складає не більше 9 академічних годин на день.</p>
<p><b>Якщо за ОП здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти, продемонструйте, яким чином структура освітньої програми та навчальний план зумовлюються завданнями та особливостями цієї форми здобуття освіти</b></p>	<p>З метою закріплення науково-теоретичного та практичного рівнів підготовки, студенти проходять виробничу та дослідницьку практики у спеціалізованих лабораторіях, які оснащені для проведення експериментальної частини магістерських робіт і мають необхідне матеріально-технічне забезпечення, що відповідає виробничим умовам. На базі університету в 2018 році відкрито лабораторію "Технології переробки м'яса". Крім того, в університеті діє програма стажування для студентів Сумського НАУ "Глобино – твоя історія успіху" із ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», відповідно до якої, студенти мають можливість не лише проходити практику на даних підприємствах, а й можливість подальшого працевлаштування.</p>

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

<p><b>Наведіть посилання на веб-сторінку, яка містить інформацію про правила прийому на навчання</b></p>	<p><a href="https://snau.edu.ua/prijmalna-komisiya/pravila-prijomu-do-sumskogo-nau/">https://snau.edu.ua/prijmalna-komisiya/pravila-prijomu-do-sumskogo-nau/</a></p>
--	--



<b>та вимоги до вступників ОП</b>	
<b>Поясніть, як правила прийому на навчання та вимоги до вступників ураховують особливості ОП?</b>	Здобувачами вищої освіти освітньо-кваліфікаційного рівня магістр можуть бути випускники ступеню бакалавра або ступеню бакалавра, спеціаліста, магістра за іншою освітньою програмою
<b>Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО? Яким чином забезпечується його доступність для учасників освітнього процесу?</b>	Згідно з Положенням про реалізацію права студентів Сумського національного аграрного університету на академічну мобільність (Введено в дію наказом ректора від 25.01. 2016 р. № 25-К), Університет визнає еквівалентними та перезараховує результати навчання студента у вищому навчальному закладі-партнері (вищому навчальному закладі, який уклав угоду з Університетом про співробітництво). Визнання результатів навчання в рамках академічного співробітництва з вищими навчальними закладами - партнерами здійснюється з використанням європейської системи трансферу та накопичення кредитів ECTS або з використанням системи оцінювання навчальних здобутків студентів, прийнятої у країні вищого навчального закладу - партнера, якщо в ній не передбачено застосування ECTS та не може перевищувати 35% для отримання кваліфікації «Магістр».
<b>Опишіть на конкретних прикладах практику застосування вказаних правил на відповідній ОП (якщо такі були)?</b>	Практика регулювання питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, серед здобувачів вищої освіти за спеціальністю «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» відсутня
<b>Яким документом ЗВО регулюється питання визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті? Яким чином забезпечується його доступність для учасників освітнього процесу?</b>	Документи про визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті в Сумському НАУ знаходяться в стані розробки, оскільки в Україні не існує чіткої процедури визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті і дане питання потребує суттєвого обговорення.
<b>Опишіть на конкретних прикладах практику застосування вказаних правил на відповідній ОП (якщо такі були)?</b>	Серед здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня магістр зі спеціальності «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» практика застосування неформальної освіти відсутня
<b>4. Навчання і викладання за освітньою програмою</b>	
<b>Продемонструйте, яким чином форми та методи навчання і викладання на ОП сприяють досягненню програмних результатів навчання? Наведіть посилання на відповідні документи</b>	Формами навчання у Сумському національному аграрному університеті є: очна (денна), заочна (дистанційна), екстернат. Всі форми навчання забезпечуються різними видами навчальних занять: лекція; лабораторне, практичне, семінарське; індивідуальне заняття; консультація.

	<a href="http://docs.snau.edu.ua/documents/normatyvni-documenty/polojenn9_pro_osvitnij_proces.pdf">http://docs.snau.edu.ua/documents/normatyvni-documenty/polojenn9_pro_osvitnij_proces.pdf</a>
<p><b>Продемонструйте, яким чином форми і методи навчання і викладання відповідають вимогам студентоцентрованого підходу? Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти методами навчання і викладання відповідно до результатів опитувань?</b></p>	<p>Очна (денна) форма навчання є основною формою здобуття певного освітнього ступеня. Заочна форма навчання є формою здобуття певного освітнього ступеня з урахуванням передбачених чинним законодавством можливостей для осіб, які поєднують роботу з навчанням. Дистанційна форма навчання - це форма навчання, яка за рахунок використання інформаційно-телекомунікаційних технологій (ІКТ) може бути реалізована як в умовах географічної віддаленості слухача і викладача, так і безпосередньо у Сумському НАУ з метою формування самостійної діяльності слухача. Екстернат є особливою формою навчання осіб, які мають відповідний освітній (кваліфікаційний) рівень, для здобуття ними певного рівня освіти або кваліфікації шляхом самостійного вивчення навчальних дисциплін і складання у вищому навчальному закладі заліків, екзаменів та інших форм підсумкового контролю, передбачених навчальним планом. Результати анкетування студентів, щодо оцінки лекційного курсу з дисциплін, що входять до обов'язкових та вибіркових компонентів показали, що більше 70% слухачів високо оцінили рівень доступності і зрозумілості викладання навчальних матеріалів, актуальність лекційного матеріалу, якість навчальних матеріалів використаних під час викладання дисципліни, рівень культури викладача у спілкуванні зі студентами.</p>
<p><b>Продемонструйте, яким чином забезпечується відповідність методів навчання і викладання на ОП принципам академічної свободи</b></p>	<p>Університет у своїй діяльності втілює принцип свободи вираження поглядів на навчання, дослідження та думки. Академічна свобода забезпечує самостійність і незалежність учасників освітнього процесу під час провадження педагогічної, науково-педагогічної, наукової та/або інноваційної діяльності, що здійснюється на принципах свободи слова і творчості, поширення знань та інформації, проведення наукових досліджень і використання їх результатів та реалізується з урахуванням обмежень, встановлених законом. Однією із форм навчання є дистанційне. Дистанційне навчання за індивідуальним графіком надається з метою створення можливостей для навчання студентів, які з поважних причин не можуть відвідувати всі заняття, і передбачає можливість вибіркового відвідування занять та самостійного опрацювання студентом за дистанційною</p>

<p><b>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</b></p>	<p>формою навчання матеріалу навчальних програм з відповідних дисциплін.</p> <p>Форми проведення поточного контролю та критерії оцінки рівня знань визначаються кафедрою. Результати поточного контролю (поточна успішність) є основною інформацією при проведенні заліку і враховуються викладачем при визначенні підсумкової екзаменаційної оцінки з даної дисципліни. Застосовуються наступні форми контролю: рубіжний (модульний), відстрочений контроль (ректорський контроль), підсумковий контроль (атестація студента), семестровий контроль. Форма підсумкового контролю визначається робочою навчальною програмою дисципліни і за рекомендацією методичної ради університету переважно проводиться у вигляді письмового екзамену або диференційованого заліку</p>
<p><b>Опишіть, яким чином відбувається поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП</b></p>	<p>На кафедрі технології молока і м'яса виконуються дослідження за науковими темами: "Інноваційні технологічні рішення у виробництві харчової продукції" (0119U101237); "Використання антиоксидантів натурального походження в м'ясомістких системах з пролонгованим терміном зберігання" (0115U007146), "Використання вторинних матеріальних ресурсів" (0118U005223).</p> <p>Співробітники кафедри беруть участь у виконанні спільного проекту Сумського НАУ та ЄБРР "Удосконалення професійних навичок в галузі м'ясопереробки України" (2018-2019 рік). Результати науково-дослідних робіт регулярно публікуються в наукових журналах та апробуються на наукових конференціях, використовуються при підготовці нових методичних розробок, лекцій, плакатів тощо. За період 2017-2019 р.р. науково-педагогічними працівниками кафедри опубліковано 8 статей у міжнародних наукометричних базах даних Scopus та Web of science, більше 40 статей у фахових та 10 у закордонних наукових виданнях; більше 40 тез доповідей на міжнародних конференціях; отримано 15 патентів на винахід; опубліковано 3 монографії. Викладачі кафедри постійно працюють над розробкою нових підручників і методичних посібників. За останні роки кількість студентів, які залучені до наукової діяльності за тематикою НДР кафедри, становить близько 50 осіб. Студенти активно займаються науковою роботою і виступають на щорічних Всеукраїнських науково-практичних конференціях студентів, аспірантів та молодих вчених «Новітні технології у науковій діяльності і</p>

	<p>навчальному процесі». За період 2017-2019 р.р. студентами зроблено більше 20 доповідей та опубліковано тези. Крім того, студенти беруть участь у всеукраїнських студентських олімпіадах та конкурсах наукових робіт студентів. Студентка Будніцька Г.О. нагороджена дипломом III ступеня за перемогу у II турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей у 2017/2019 навчальному році за спеціальністю «Харчові технології».</p>
<p><b>Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, яким чином викладачі оновлюють зміст навчальних дисциплін на основі наукових досягнень і сучасних практик у відповідній галузі</b></p>	<p>Весь викладацький склад кафедри охоплений різноманітними формами підвищення кваліфікації. Це стажування в вищих навчальних закладах, на підприємствах, участь у роботі міжнародних науково-технічних конференцій, семінарів тощо. Всі викладачі кафедри мають індивідуальні плани та плани стажування і підвищення кваліфікації. Всі науково-педагогічні працівники кафедри протягом останніх п'яти років пройшли підвищення кваліфікації (стажування) згідно плану і мають відповідні документи. За ці роки захищено одну кандидатську дисертацію. На кафедрі проводиться значна робота щодо подальшого розвитку наукової та науково-виробничої діяльності. При підготовці навчально-методичних комплексів 10% лекційного матеріалу підлягають оновленню згідно контрактних зобов'язань викладачів.</p>
<p><b>Опишіть, яким чином навчання, викладання та наукові дослідження у межах ОП пов'язані із інтернаціоналізацією діяльності ЗВО</b></p>	<p>Серед основних напрямків освітньої діяльності університету є міжнародна співпраця та інтеграція в міжнародний освітній простір (Концепція освітньої діяльності Сумського національного аграрного університету, схвалена Вченою радою університету (протокол №1 від 27 серпня 2015 року)). Метою стратегії інтернаціоналізації діяльності університету є досягнення високої міжнародної конкурентоспроможності шляхом його широкої інтеграції до світового науково-освітнього та культурного простору. Угода №R-DOP.0161.6.19.2016 про співпрацю між Сумським національним аграрним університетом та Економічним університетом у Вроцлаві. З метою збільшення кількості навчальних програм, розроблених за участю і на основі досвіду провідних закордонних університетів створено проект «Удосконалення професійних навичок в галузі м'ясопереробки України», розроблено рекомендацій щодо покращення навчальних матеріалів та виробничої практики за спеціальністю «181 Харчові технології» за участі міжнародного експерту, професора</p>

Люблінського університету Даріуша Стащак (Dariusz M. Stasiak). В рамках даного проекту професор Хсія із Тайваню (Liang Chou Hsia) провів навчальну лекцію з теми «Інноваційні технології у переробці м'яса» Здійснюється реалізація заходів щодо підвищення рівня володіння студентами, викладачами та науковцями іноземними мовами.

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

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

У навчальному процесі використовуються такі види контролю: вхідний, поточний, рубіжний, підсумковий та відстрочений. Вхідний контроль проводиться на першому занятті за завданнями, які відповідають програмі попередньої дисципліни. За результатами вхідного контролю розробляються заходи з надання індивідуальної допомоги студентам, коригування навчального процесу. Поточний контроль здійснюється викладачами за всіма видами аудиторних занять. Основне завдання поточного контролю - перевірка рівня підготовки студентів до виконання конкретної роботи. Основна мета поточного контролю - забезпечення зворотного зв'язку між викладачами та студентами у процесі навчання, забезпечення управління навчальною мотивацією студентів. Інформація, одержана при поточному контролі, використовується як викладачем - для коригування методів і засобів навчання, так і студентами - для планування самостійної роботи. Особливим видом поточного контролю є колоквиум. Рубіжний (модульний, тематичний, календарний) контроль - це контроль знань студентів після вивчення логічно завершеної частини навчальної програми дисципліни. Цей контроль може бути тематичним (модульним) або календарним і проводиться у формі контрольної роботи, тестування, виконання розрахункового або розрахунково-графічного завдання, курсового проекту (роботи) та ін. Модульний контроль є необхідним елементом модульно-рейтингової технології навчального процесу. Відстрочений контроль, або контроль збереження знань, проводиться через деякий час після вивчення дисципліни, проводиться вибірково, як правило, в інтересах зовнішнього контролю якості навчання чи внутрішнього, з метою вивчення стійкості засвоєних знань студентами. Рубіжний контроль (атестація) проводиться 1 рази за навчальний семестр обов'язково на всіх курсах. Підсумковий контроль проводиться з метою оцінювання результатів навчання на певному освітньо-кваліфікаційному рівні або на окремих його завершених етапах за національною шкалою і шкалою ECTS. Семестровий контроль з певної

	дисципліни проводиться у формах семестрового екзамену або заліку (диференційованого заліку) з конкретної навчальної дисципліни в обсязі навчального матеріалу, визначеного робочою програмою навчальної дисципліни, і в терміни, встановлені робочим навчальним планом, індивідуальним навчальним планом студента.
<b>Яким чином забезпечуються чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти?</b>	Форма підсумкового контролю визначається робочою навчальною програмою дисципліни і за рекомендацією методичної ради університету переважно проводиться у вигляді письмового екзамену. За рішенням рад факультетів використовуються й інші форми підсумкового контролю з певної навчальної дисципліни (усна, комбінована, тестування тощо). Зміст і структура екзаменаційних білетів (контрольних завдань) та критерії оцінювання визначаються рішенням відповідної кафедри. Результати виставляються у вигляді підсумкової оцінки за 100-бальною, національною шкалою і шкалою ECTS.
<b>Яким чином і у які строки інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання доводяться до здобувачів вищої освіти?</b>	Результати складання екзаменів, диференційованих заліків, захистів курсових проектів (робіт) та практик оцінюються за чотирьохбальною національною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»), 100-бальною шкалою та за шкалою ECTS. Заліки оцінюють за двобальною шкалою («зараховано», «не зараховано»), 100-бальною шкалою та шкалою ECTS. Результати екзаменів і заліків заносяться до екзаменаційної відомості, залікової книжки (позитивні результати), індивідуального навчального плану студента та навчальної картки студента. Інформація щодо строків, форм та критеріїв оцінювання доводиться здобувачам вищої освіти на першому лекційному занятті лектором згідно робочої навчальної програми
<b>Яким чином форми атестації здобувачів вищої освіти відповідають вимогам стандарту вищої освіти (за наявності)?</b>	Атестація здійснюється відкрито і гласно. Здобувачі вищої освіти та інші особи, присутні на атестації, здійснюють аудіо- та/або відеофіксацію процесу атестації. Атестація здобувачів вищої освіти відбувається шляхом складання державного екзамену відповідно до освітньо-професійної програми на відкритому засіданні екзаменаційної комісії за участю не менше половини членів комісії при обов'язковій присутності голови комісії.
<b>Яким документом ЗВО регулюється процедура проведення контрольних заходів? Яким чином забезпечується його доступність для учасників</b>	Згідно Положення про організацію освітнього процесу в Сумському національному аграрному університеті, затвердженого наказом ректора №112-К від 08.04.2015 року, здійснюється процедура проведення контрольних заходів для

<p><b>освітнього процесу?</b></p>	<p>здобувачів вищої освіти. Документ є у відкритому доступі на офіційному сайті університету за посиланням:  <a href="http://docs.snau.edu.ua/documents/education/n_docs/polojenn9_pro_osvitnij_proces.pdf">http://docs.snau.edu.ua/documents/education/n_docs/polojenn9_pro_osvitnij_proces.pdf</a>  У програмах навчальних дисциплін є чітко сформовані процедури контрольних заходів, які доводяться до відома здобувачів вищої освіти.</p>
<p><b>Яким чином ці процедури забезпечують об'єктивність екзаменаторів? Якими є процедури запобігання та врегулювання конфлікту інтересів? Наведіть приклади застосування відповідних процедур на ОП</b></p>	<p>Екзамен приймає лектор, який викладав курс. У прийомі екзамену можуть брати участь викладачі, які проводили у навчальній групі інші види занять з дисципліни. Якщо окремі модулі (розділи) дисципліни читалися кількома викладачами, екзамен (залік) може проводитися за їх участю з виставленням однієї загальної оцінки. Як виняток, за наявності поважних причин, завідувач кафедри за узгодженням з деканом може призначати для приймання екзамену іншого викладача з числа лекторів даної дисципліни.</p>
<p><b>Яким чином процедури ЗВО урегульовують порядок повторного проходження контрольних заходів? Наведіть приклади застосування відповідних правил на ОП</b></p>	<p>Перескладання екзаменаційної оцінки для підвищення її рівня на підставі мотивованої заяви здобувача вищої освіти допускається не більше, ніж з трьох дисциплін за весь період навчання. Дозвіл на перескладання дисциплін надається проректором з науково-педагогічної та навчальної роботи за заявою здобувача вищої освіти, погодженої деканом факультету.</p>
<p><b>Яким чином процедури ЗВО урегульовують порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів? Наведіть приклади застосування відповідних правил на ОП</b></p>	<p>У випадках конфліктної ситуації за мотивованою заявою здобувача вищої освіти чи викладача, деканом створюється комісія для приймання екзамену (заліку), до якої входять завідувач кафедри (провідний викладач) і викладачі відповідної кафедри (не зацікавлені особи), представники деканату, профспілкового комітету студентів та органу студентського самоврядування. Практика застосування відповідних правил серед здобувачів вищої освіти зі спеціальності «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса» відсутня</p>
<p><b>Які документи ЗВО містять політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності?</b></p>	<p>Кодекс академічної етики Сумського національного аграрного університету містить політику, стандарти та процедури дотримання академічної доброчесності та оприлюднено на офіційному сайті університету і є у відкритому доступі за посиланням: <a href="http://docs.snau.edu.ua/documents/normatyvni-documenty/e.pdf">http://docs.snau.edu.ua/documents/normatyvni-documenty/e.pdf</a>.</p>
<p><b>Які технологічні рішення використовуються на ОП як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності?</b></p>	<p>Здобувачами вищої освіти здійснюється самостійне виконання навчальних завдань та завдань поточного й підсумкового контролю результатів навчання (до осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їх індивідуальних потреб і можливостей) з обов'язковим посиланням на джерела</p>

	інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей, з дотриманням норм законодавства про авторське право і суміжні права та шляхом надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації.
<b>Яким чином ЗВО популяризує академічну доброчесність серед здобувачів вищої освіти ОП?</b>	В Сумському національному аграрному університеті створено освітнє середовище, де порушення академічної доброчесності є неприпустимим. Існує атмосфера нетерпимості академічної нечесності у будь-якій формі (фальсифікація даних, шахрайство, крадіжка, плагіат, підкуп, купівля та продаж творів, презентація твору інших авторів як власного, невиправдане співавторство, обман під час іспитів та інша не доброчесна поведінка).
<b>Яким чином ЗВО реагує на порушення академічної доброчесності? Наведіть приклади відповідних ситуацій щодо здобувачів вищої освіти відповідної ОП</b>	За порушення академічної доброчесності здобувачі вищої освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності, згідно ч. 6 ст. 42 Закону України «Про освіту» та Кодексу академічної етики Сумського національного аграрного університету: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит, залік тощо); повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми; відрахування із закладу освіти; позбавлення академічної стипендії; позбавлення наданих закладом освіти пільг з оплати навчання.

#### 6. Людські ресурси

<b>Яким чином під час конкурсного добору викладачів ОП забезпечується необхідний рівень їх професіоналізму?</b>	Згідно з Положенням про порядок конкурсного відбору науково-педагогічних працівників Сумського національного аграрного університету (№277-к від 28 серпня 2015 р.) встановлено процедуру конкурсного відбору та вимоги до осіб, які обираються на посади науково-педагогічних працівників При укладанні контрактів із науково-педагогічними працівниками, у тому числі на нові терміни, визначаються, зокрема, такі їх обов'язки: - виконання наукової роботи за конкретною формалізованою тематикою; - публікація наукових статей; - публікація підручників, навчальних посібників, монографій; - участь у наукових конференціях не менше 2-х на рік; - здійснення керівництва науковою роботою студентів із відповідним опублікуванням матеріалів досліджень; - розроблення електронних навчальних матеріалів в тому числі іноземною мовою; - участь у програмах підвищення кваліфікації з отриманням відповідного сертифіката, своєчасне проходження підвищення кваліфікації у повному обсязі; - виконання відповідної навчальної, методичної, наукової,
---	---



	організаційної роботи.
<b>Опишіть, із посиланням на конкретні приклади, яким чином ЗВО залучає роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу</b>	Роботодавці та провідні фахівці галузі активно залучаються до організації та реалізації освітнього процесу на підставі договорів, шляхом участі в розробці навчальних програм, згідно з існуючими тенденціями харчової галузі.
<b>Опишіть, із посиланням на конкретні приклади, яким чином ЗВО залучає до аудиторних занять на ОП професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців</b>	Широко застосовується практика проведення відкритих лекцій, майстер-класів, круглих столів провідними професіоналами-практиками, експертами харчової галузі, представниками роботодавців. Проведено відкриті лекції «Особливості впровадження НАССР на харчових підприємствах» (Кондрашина Л.А.), «Автоматизація виробничих процесів» (Ліанг Чу Хсія).
<b>Опишіть, яким чином ЗВО сприяє професійному розвитку викладачів ОП? Наведіть конкретні приклади такого сприяння</b>	Згідно Положення про організацію освітнього процесу та Положення про організацію та проведення підвищення кваліфікації та стажування педагогічних працівників Сумського НАУ, професійний розвиток викладачів ОП задовольняється в повному обсязі, шляхом підвищення кваліфікації та стажування з метою вдосконалення професійної підготовки, шляхом поглиблення і розширення її професійних знань, умінь і навичок, набуття досвіду виконання додаткових завдань та обов'язків у межах ОП. Університет забезпечує підвищення кваліфікації та стажування педагогічних і науково-педагогічних працівників не рідше ніж один раз на п'ять років зі збереженням середньої заробітної плати. У разі підвищення кваліфікації та стажування з відривом від основного місця роботи працівники мають право на гарантії і компенсації, передбачені законодавством України. Організація підвищення кваліфікації та стажування здійснюється навчальним відділом університету.
<b>Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності</b>	Згідно колективного договору та Положення про організацію оплати праці, університет здійснює нематеріальні (вручення нагород університету – грамот, подяк) та матеріальні (преміювання, доплати) заохочення викладачів ОП за досягнення у фаховій сфері.

#### 7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

<b>Продемонструйте, яким чином фінансові та матеріально-технічні ресурси (бібліотека, інша інфраструктура, обладнання тощо), а також навчально-методичне забезпечення ОП забезпечують досягнення визначених ОП цілей</b>	Здобувачі вищої освіти в цілому забезпечені підручниками та навчальними посібниками та НМК, які містять повні тексти конспектів лекцій, методичні вказівки до виконання лабораторних, практичних, семінарських занять, розрахункових та курсових робіт, матеріалів для самостійного вивчення окремих тем, а також, тестові питання до всіх видів проміжного контролю з
--	--

<p><b>та програмних результатів навчання?</b></p>	<p>можливістю проходження тестування. Студенти мають доступ до мережі Internet для ознайомлення з новою інформацією щодо сучасних технологій виробництва харчових продуктів, випуску нових видів продуктів харчування, експертизи продовольчої сировини і готової продукції, харчових добавок, генетично-модифікованих продуктів тощо; спілкування зі студентами з інших навчальних закладів, пошуку в мережі довідникової інформації. Кожен студент має можливість з'єднатись з інформаційно-пошуковим веб-сервером бібліотеки університету. Для проведення лекцій з навчальних дисциплін, які викладає кафедра, закріплені дві лекційні аудиторії. В лекційних аудиторіях кафедри використовуються сучасні технічні засоби навчання (мультимедійний проектор та кодоскопи), що дозволяє суттєво підвищити якість викладання матеріалу, проводити семінари, презентації, конференції. Лабораторії оснащені обладнанням, приладами, стендами та забезпечені хімічними реактивами, нормативно-технічною документацією та іншими витратними матеріалами, необхідними для виконання лабораторних і практичних робіт.</p>
<p><b>Продемонструйте, яким чином освітнє середовище, створене у ЗВО, дозволяє задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти ОП? Які заходи вживаються ЗВО задля виявлення і врахування цих потреб та інтересів?</b></p>	<p>Серед здобувачів вищої освіти були проведені опитування щодо їх потреб та інтересів, які враховані при створенні освітнього середовища. Всі спеціалізовані лабораторії та кабінети, де здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти відповідають чинним вимогам охорони праці, пожежної безпеки, санітарії та гігієни. Механізми забезпечення безпечності освітнього середовища відповідають відповідним чинним нормативним документам. Концепція освітньої діяльності в університеті передбачає забезпечення норм охорони праці й техніки безпеки в усіх видах діяльності.</p>
<p><b>Опишіть, яким чином ЗВО забезпечує безпечність освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти (включаючи психічне здоров'я)?</b></p>	<p>Сумський НАУ забезпечує в повному обсязі здобуття вищої освіти за ОП в атмосфері безпечності освітнього середовища, уникаючи психотравмуючих ситуацій, що прямо чи опосередковано впливають на фізичне і психічне здоров'я здобувачів вищої освіти. Створено безпечні умови навчання, комфортну міжособистісну взаємодію, що сприяє емоційному благополуччю здобувачів вищої освіти, викладачів, шляхом відсутності будь-яких проявів насильства та наявності достатніх ресурсів для їх запобігання, а також дотриманню прав і норм фізичної, психологічної, інформаційної та соціальної безпеки кожного учасника освітнього процесу.</p>

<p><b>Опишіть механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти? Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти цією підтримкою відповідно до результатів опитувань?</b></p>	<p>Здобувачі вищої освіти мають освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку шляхом тісної багатоканальної комунікації з кураторами, викладачами, працівниками деканату, представниками студентського самоврядування та профспілкових організацій, співробітниками відділу організації виховної роботи студентів. Такий комунікативний механізм є досить ефективним. Соціальна підтримка здобувачам вищої освіти надається шляхом надання соціальних стипендій, матеріальної допомоги на підставі Положення про іменні стипендії.</p>
<p><b>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)</b></p>	<p>Згідно Концепції освітньої діяльності в університеті створено умови для здобуття якісної освіти особам з особливими фізичними потребами. Проведення освітньої діяльності для даної категорії здобувачів вищої освіти здійснюється згідно чинного в університеті Положення про організацію інтегрованого навчання осіб з особливими освітніми потребами.</p>
<p><b>Яким чином у ЗВО визначено політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією)? Яким чином забезпечується їх доступність політики та процедур врегулювання для учасників освітнього процесу? Якою є практика їх застосування під час реалізації ОП?</b></p>	<p>Згідно Статуту, Кодексу академічної етики, Положення про освітній процес, Концепції освітньої діяльності, Наказу Про запобігання та протидію корупційним проявам і зловживанням в період проведення контрольних заходів у Сумському НАУ окреслено політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій. Також на базі юридичного факультету, на кафедрі приватного та соціального права функціонує Лабораторія практичного права, у складі якої працює юридична клініка. Існує гаряча лінія, а також здійснюється перевірка і облік звернень через «Скриньку довіри», проводиться аналіз їх змісту та інформування ректора університету про випадки, що потребують невідкладного вирішення. Дана процедура є досить ефективною та сприяє гармонійній роботі університету під час провадження освітньої діяльності.</p>

#### 8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

<p><b>Яким документом ЗВО регулюються процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП? Наведіть посилання на цей документ, оприлюднений у відкритому доступі в мережі Інтернет</b></p>	<p>Згідно вимог статей 10,16,32 Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. №1556-УІІ та «Стандартів і рекомендацій щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти» у Сумському національному аграрному університеті, за рішенням Вченої ради (Протокол № 11 від 29.04. 2016 р.) та наказом ректора Університету від № 174-К від 29.04.2016 року було створено сектор методичного забезпечення управління якістю освітньої діяльності та якості вищої освіти, який здійснює регулювання процедури розроблення,</p>
--	---

	<p>затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП. Існує система внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності Сумського національного аграрного університету, яка оприлюднена на сайті університету <a href="http://docs.snau.edu.ua/documents/education/quality/opys_yakosti_osvity.pdf">http://docs.snau.edu.ua/documents/education/quality/opys_yakosti_osvity.pdf</a>, а також Положення про систему забезпечення якості вищої освіти <a href="http://docs.snau.edu.ua/documents/education/quality/polojennya_yakist_osvity.pdf">http://docs.snau.edu.ua/documents/education/quality/polojennya_yakist_osvity.pdf</a></p>
<p><b>Опишіть, яким чином та з якою періодичністю відбувається перегляд ОП? Які зміни були внесені до ОП за результатами останнього перегляду, чим вони були обґрунтовані?</b></p>	<p>Освітня програма щорічно оновлюється у частині всіх компонентів, крім цілей і програмних навчальних результатів. Діючу, затверджену, освітню програму переглядають щонайменше 1 раз у терміни її дії не пізніше ніж за 1 семестр до її завершення. Підставою для оновлення ОП можуть виступати: • ініціатива і пропозиції гаранта освітньої програми та / або академічної ради ОП і / або викладачів програми; • результати оцінювання якості ОП; • об'єктивні зміни інфраструктурного, кадрового характеру і / або інших ресурсних умов реалізації освітньої програми.</p>
<p><b>Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, як здобувачі вищої освіти залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості, а їх позиція береться до уваги під час перегляду ОП</b></p>	<p>Органи студентського самоврядування подають пропозиції та зауваження до змісту навчальних планів. Програми навчальних дисциплін за завданнями проектних груп розробляють на кафедрах факультетів згідно з вимогами розроблених освітніх програм. Органи студентського самоврядування надають пропозиції та зауваження до змісту програм навчальних дисциплін. ОП розглядається та схвалюється вченою радою факультету харчових технологій, до складу якої входять не менше 10% представників студентського самоврядування.</p>
<p><b>Яким чином студентське самоврядування бере участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП</b></p>	<p>Основними процедурами внутрішнього оцінювання якості ОП є самообстеження освітньої програми, яке може проводитися як в рамках процедур зовнішнього оцінювання якості (акредитації будь-якого виду, міжнародної експертизи), так і з ініціативи гаранта ОП з метою планових процедур контролю якості. За рішенням декана факультету для проведення самообстеження ОП і підготовки звіту призначається комісія (у складі 3–5 осіб з числа НПП факультету, що реалізує ОП). До проведення самообстеження ОП членів групи зі змісту і якості освіти факультету, залучаються представники ключових роботодавців, здобувачів вищої освіти, випускників.</p>
<p><b>Продемонструйте, із посиланням на конкретні</b></p>	<p>Під час аналізу актуальності ОП та оцінювання достатності наявних ресурсів</p>

<p><b>приклади, як роботодавці безпосередньо або через свої об'єднання залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості</b></p>	<p>(II етап) встановлено суспільну потребу в ОП, її потенціал – шляхом консультацій з зацікавленими сторонами (здобувачами вищої освіти, випускниками Університету, роботодавцями, науковою спільнотою, професіоналами тощо), з'ясовано виконання основних умов її запровадження. Проведено аналіз ринку освітніх послуг і можливості позиціювання на ньому ОП, аналіз ринку праці, на який орієнтовано нову ОП, можливості майбутнього працевлаштування випускників. Партнерами проекту «Удосконалення професійних навичок в галузі м'ясо-переробки України», головним завданням якого було визначення сучасних потреб у навчанні фахівців, обмін досвідом, поширення кращих міжнародних практик, вдосконалення навчальних програм з урахуванням поточних галузевих потреб та тенденцій та сприяння практичному застосуванню знань і умінь студентами та молодими фахівцями у галузі м'ясо-переробки, виступили Сумський НАУ, ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», ПАО «МХП»</p>
<p><b>Опишіть практику збирання та врахування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників ОП</b></p>	<p>Щорічно кафедрою здійснюється моніторинг працевлаштування випускників шляхом листування з підприємствами у галузі переробки м'яса</p>
<p><b>Які недоліки в ОП та/або освітній діяльності з реалізації ОП були виявлені у ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості за час її реалізації? Яким чином система забезпечення якості ЗВО відреагувала на ці недоліки?</b></p>	<p>Здійснюється щорічний аналіз якості підготовки магістрів зі спеціальності «Технології зберігання, консервування та переробки м'яса». За період 2017-2019 року експертна комісія констатувала, що випускники-магістри харчових технологій підготовлені в достатній мірі для роботи на виробництві або для продовження навчання в аспірантурі. Однак, було зауважено, що серед магістерських дослідних робіт відсутні роботи за замовленням підприємств. Комісія звертала увагу на необхідності зобов'язання кожного студента за результатами наукової роботи опублікувати мінімум одну статтю у фаховому виданні та активізації роботи магістрів на науково-практичних конференціях, круглих столах, семінарах. Запропоновано: покращити матеріально-технічне забезпечення навчальних лабораторій; активізувати роботу кафедри з підготовки кадрів і підвищення їх кваліфікації через аспірантуру та докторантуру; продовжити роботу по забезпеченню навчального процесу сучасними ПЕОМ та прикладними програмами; підвищити вимоги до рецензування робіт; чітко формулювати мету роботи стосовно практичного</p>

	<p>застосування результатів дослідження; отримані експериментальні дані обробляти методами математичної статистики; застосовувати різні види інновацій при формуванні об'єктів наукових досліджень. На всі зауваження експертної комісії відреагували і проведено ряд заходів. На базі факультету харчових технологій створено сучасну лабораторію "Технології переробки м'яса". Кількість самостійних наукових публікацій студентів за результатами наукових досліджень за період 2017-2019 року становить 115. Розроблено і рекомендовано для використання: - методичні вказівки щодо виконання магістерських робіт, в яких викладено загальні положення, способи формування мети та об'єктів наукових досліджень, тематику магістерських робіт, їх структуру, зміст і обсяги розділів, вимоги до оформлення; - методичні вказівки щодо написання звіту з дослідницької практики для студентів 1 м курсу спеціальності 181 «Харчові технології» факультету харчових технологій кафедри технології молока і м'яса очної форми навчання освітнього рівня «магістр» в яких викладені структурні елементи звіту з дослідницької практики, а також певні технологічні напрямки стосовно проходження. З метою розширення можливостей застосування різних видів інновацій та математичних методів досліджень, оновлено зміст дисципліни «Науково-дослідна робота», яка дозволяє ознайомити студентів з основними принципами і методами наукових досліджень.</p>
<p><b>Продемонструйте, що результати зовнішнього забезпечення якості вищої освіти беруться до уваги під час удосконалення ОП. Яким чином зауваження та пропозиції з останньої акредитації та акредитацій інших ОП були враховані під час удосконалення цієї ОП?</b></p>	<p>Основними процедурами зовнішнього оцінювання та визнання якості ОП є: акредитація освітніх програм; сертифікація освітніх програм; міжнародна експертиза освітніх програм. Для оцінювання підготовки фахівців і затребуваних компетентностей (результатів навчання) за кожною ОП проводяться опитування (анкетування, інтерв'ювання) роботодавців і випускників.</p>
<p><b>Опишіть, яким чином учасники академічної спільноти змістовно залучені до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП?</b></p>	<p>Всі учасники академічної спільноти приймають участь у процедурі внутрішнього забезпечення якості ОП. З метою виявлення сильних і слабких сторін ОП, а також виявлення рівня якісного надання освітніх послуг здійснюється взаємовідвідування занять науково-педагогічними працівниками, перевірка завідуючими кафедрами, проводяться відкриті лекції та лабораторні і практичні заняття, згідно графіку, складеного на чинний навчальний рік та</p>

	<p>оприлюдненого на сайті університету. Також проводиться опитування серед здобувачів вищої освіти шляхом анкетування. Анкета освітньої програми складається з основних критеріїв забезпечення якості освітніх програм, кожний критерій оцінюється за рівнями: задовольняє, частково задовольняє, не задовольняє. У процесі моніторингу відбувається збір даних за зазначеними позиціями з коментарями. За результатами моніторингу складають аналітичний звіт. Про результати моніторингу повідомляється Вчена рада Університету.</p>
<p><b>Опишіть розподіл відповідальності між різними структурними підрозділами ЗВО у контексті здійснення процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти</b></p>	<p>Основним завданням Вченої ради Університету є об'єднання зусиль і координація діяльності науково-педагогічних працівників для визначення і реалізації стратегічних і тактичних завдань, спрямованих на забезпечення високої якості підготовки фахівців відповідно до державних стандартів вищої освіти, подальшого розвитку наукових досліджень та інноваційної діяльності. Науково-методична рада є дорадчим органом, який здійснює, моніторинг, аналіз, координацію, планування навчально-методичної роботи в університеті та розробляє рекомендації щодо її вдосконалення з метою підвищення рівня якості освіти. Науково-координаційна рада розглядає питання покращення якості науково-дослідної роботи. Вчена рада факультету вирішує питання організації навчально-виховного процесу, ухвалення навчальних програм і навчальних планів з подальшим їх затвердженням вченою радою університету. Консультативна рада університету здійснює аналіз кадрового забезпечення, пошук шляхів розширення і вдосконалення міжнародного співробітництва, розглядає пропозиції щодо удосконалення навчального процесу. Органи студентського самоврядування беруть участь в обговоренні та вирішенні питань удосконалення освітнього процесу, науково-дослідної роботи, призначення стипендій, організації дозвілля, оздоровлення, побуту та харчування.</p>

9. Прозорість і публічність

<p><b>Якими документами ЗВО регулюється права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу? Яким чином забезпечується їх доступність для учасників освітнього процесу?</b></p>	<p>Згідно Статуту, Положення про освітній процес, Концепції освітньої діяльності, Правил внутрішнього розпорядку, а також контрактів науково-педагогічних працівників здійснюється регулювання прав та обов'язків усіх учасників освітнього процесу. Вони є цілим чіткими і зрозумілими та є в публічному доступі на офіційному сайті університету.</p>
<p><b>Наведіть посилання на веб-сторінку, яка</b></p>	<p><a href="http://docs.snau.edu.ua/documents/education/programms/food/181_HT_TMYA_Magistr.pdf">http://docs.snau.edu.ua/documents/education/programms/food/181_HT_TMYA_Magistr.pdf</a></p>

містить інформацію про оприлюднення на офіційному веб-сайті ЗВО відповідного проекту з метою отримання зауважень та пропозиції заінтересованих сторін (стейкхолдерів). Адреса веб-сторінки	
Наведіть посилання на оприлюднену у відкритому доступі в мережі Інтернет інформацію про освітню програму (включаючи її цілі, очікувані результати навчання та компоненти)	<a href="http://docs.snau.edu.ua/documents/education/programms/food/181_HT_TMYA_Magistr.pdf">http://docs.snau.edu.ua/documents/education/programms/food/181_HT_TMYA_Magistr.pdf</a>

10. Навчання через дослідження

<b>Продемонструйте, що зміст освітньо-наукової програми відповідає науковим інтересам аспірантів (ад'юнктів)</b>	-
<b>Опишіть, яким чином зміст освітньо-наукової програми забезпечує повноцінну підготовку здобувачів вищої освіти до дослідницької діяльності за спеціальністю та/або галуззю</b>	-
<b>Опишіть, яким чином зміст освітньо-наукової програми забезпечує повноцінну підготовку здобувачів вищої освіти до викладацької діяльності у закладах вищої освіти за спеціальністю та/або галуззю</b>	-
<b>Продемонструйте дотичність тем наукових досліджень аспірантів (ад'юнктів) напрямам досліджень наукових керівників</b>	-
<b>Опишіть з посиланням на конкретні приклади, як ЗВО організаційно та матеріально забезпечує в межах освітньо-наукової програми можливості для проведення і апробації результатів наукових досліджень аспірантів (ад'юнктів)</b>	-
<b>Проаналізуйте, як ЗВО забезпечує можливості</b>	-



для долучення аспірантів (ад'юнктів) до міжнародної академічної спільноти за спеціальністю, наведіть конкретні проекти та заходи	
Опишіть участь наукових керівників аспірантів у дослідницьких проектах, результати яких регулярно публікуються та/або практично впроваджуються	-
Опишіть чинні практики дотримання академічної доброчесності у науковій діяльності наукових керівників та аспірантів (ад'юнктів)	-
Продемонструйте, що ЗВО вживає заходів для виключення можливості здійснення наукового керівництва особами, які вчинили порушення академічної доброчесності	-

#### 11. Перспективи подальшого розвитку ОП

<b>Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?</b>	Розширити вибіркочову складову шляхом більш широкого залучення провідних фахівців галузі з метою якісної підготовки здобувачів вищої освіти даної ОП, задовольняючи гостру потребу регіону у фахівцях даного напрямку.
<b>Якими є перспективи розвитку ОП упродовж найближчих 3 років? Які конкретні заходи ЗВО планує здійснити задля реалізації цих перспектив?</b>	Збільшити кількість наукових публікацій науково-педагогічних працівників кафедри за профілем дисциплін, що викладаються на кафедрі у фахових виданнях та виданнях науковометричних баз, зокрема Scopus та Web of Science.

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Файли	Відомості щодо МТЗ*
Оптимізація техніко-технологічних об'єктів переробної галузі	дисципліна	<a href="#">НП_Оптимізація техніко-технологічних об'єктів переробної галузі.pdf</a>	Персональні комп'ютери марки "Celeron"-400 - 18 шт. Інтерактивна дошка MOLYBOARD IR-9083 (з встановленим програмним забезпеченням) – 1 шт. Проектор Тесро PJ-4080 – 1 шт. Підлогова підставка

			Smart Technologies Floor Stand FS-SB - 1 шт. МФУ HP Lazer M1005 – 1 шт.; Плоттер HP-130 – 1.
Сучасні таропакувальні матеріали та середовища	дисципліна	<a href="#">НП_Сучасні таропакувальні матеріали та середовища.pdf</a>	Прилади, навчальні стенди
Енергоменеджмент та енергоефективна експлуатація техніко-технологічних об'єктів переробної галузі	дисципліна	<a href="#">НП_Енергоменеджмент та енергоефективна експлуатація техніко-технологічних об'єктів переробної галузі.pdf</a>	Прилади, навчальні стенди
Науково-дослідна робота	дисципліна	<a href="#">НП_Науково-дослідна робота ТМЯ.pdf</a>	Лабораторне обладнання, посуд, хімічні реактиви
Охорона праці в галузі та цивільний захист	дисципліна	<a href="#">НП_Охорона праці в галузі та цивільний захист.pdf</a>	Нормативні документи, індивідуальні засоби захисту, плакати
Інформаційні технології в наукових дослідженнях	дисципліна	<a href="#">НП_Інформаційні технології в наукових дослідженнях.pdf</a>	Персональні комп'ютери марки "Celeron"-400 - 18 шт. Інтерактивна дошка MOLYBOARD IR-9083 (з встановленим програмним забезпеченням) – 1 шт. Проектор Тесро PJ-4080 – 1 шт. Підлогова підставка Smart Technologies Floor Stand FS-SB - 1 шт. МФУ HP Lazer M1005 – 1 шт.; Плоттер HP-130 – 1.
Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами	дисципліна	<a href="#">НП_Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами.pdf</a>	Столи письмові, дошка аудиторна, проектор Epson MMP-S4, ноутбук Lenovo G550 - 9 шт. Пакет прикладних програм, Windows 2000, Microsoft offis (Exel, Word, Access), Corel DRAW, Master test*, VITAL, ANONS, GROWTH**
Управління розвитком персоналу	дисципліна	<a href="#">НП_Управління розвитком персоналу.pdf</a>	Мультимедійне обладнання (проектор, колонки, ноутбук), дошка; персональний комп'ютер з програмним забезпеченням

			та on-line доступом для вирішення навчальних задач з курсу дисциплін на лекційних і практичних заняттях; наочні матеріали - настінні стенди, роздаткові матеріали.. Навчальні контенті: мультимедійні презентації з усіх тем дисципліни відповідно робочої програми, наочні матеріали (плакати), нормативні та законодавчі документи, роздаткові матеріали.
Ділова іноземна мова	дисципліна	<a href="#">НП Ділова іноземна мова.pdf</a>	Персональний комп'ютер Pentium IV/1.6 ГГц (25 шт.), аудіо гарнітура (25 шт.), акустична система Genius SP-HF1201A 1 шт., комутатор D-Link SES-1016D – 1 шт., інтерактивна дошка, мультимедійний проектор LED Projector UC30 – 1 шт.
Інтелектуальна власність	дисципліна	<a href="#">НП Інтелектуальна власність.pdf</a>	Мультимедійне обладнання (проектор, колонки, ноутбук), дошка; персональний комп'ютер з програмним забезпеченням та on-line доступом для вирішення навчальних задач з курсу дисциплін на лекційних і практичних заняттях; наочні матеріали - настінні стенди, роздаткові матеріали.
Виробнича практика	практика	<a href="#">виробнича практика 1 м курс 2018.pdf</a>	Персональні комп'ютери, нормативно-технічна документація
Дослідницька практика	практика	<a href="#">Методичка_дослідницька_практ_маг_2018 нова.pdf</a>	Лабораторне обладнання, посуд, хімічні реактиви
Державна атестація: виконання та захист магістерської роботи або	атестація	<a href="#">Положення про державну атестацію.pdf</a>	Пакет комплексних білетів до державного кваліфікаційного іспиту

здача комплексного державного іспиту			
--------------------------------------	--	--	--

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів

ПІБ викладача	Посада викладача	Чи входить у групу забезпечення відповідної спеціальності?	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
Коноплянченко Євген Владиславович	доцент	Так	Оптимізація техніко-технологічних об'єктів переробної галузі	Відповідає пунктам 1, 2, 3, 6, 8,10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов
Сабадаш Сергій Михайлович	доцент	Так	Сучасні таропакувальні матеріали та середовища	Відповідає пунктам 1, 2, 3, 6, 8, 10, 12, 13, 15 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов
Савченко-Перерва Марина Юріївна	доцент	Так	Енергоменеджмент та енергоефективна експлуатація техніко-технологічних об'єктів переробної галузі	Відповідає пунктам 1, 2, 3, 6, 8,10, 12,13, зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов
Крижська Тетяна Анатоліївна	доцент	Так	Науково-дослідна робота	Відповідає пунктам 2, 13, 15, 18, зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов
Василенко Ольга Олександрівна	доцент	Так	Охорона праці в галузі та цивільний захист	Відповідає пунктам 1, 2, 3, 10, 12, 13, 14, 15, 17 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов
Коноплянченко Євген Владиславович	доцент	Так	Інформаційні технології в наукових дослідженнях	Відповідає пунктам 1, 2, 3, 6, 8,10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов
Жмайлов Валерій Миколайович	професор	Так	Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами	Відповідає пунктам 1, 2, 3, 8, 13, 14, 15 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов

Михайлова Любов Іванівна	завідувач кафедри, професор	Так	Управління розвитком персоналу	Відповідає пунктам 1, 2, 3, 6, 13, 15, 16 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов
Чирва Андрій Сергійович	доцент	Так	Ділова іноземна мова	Відповідає пунктам 1, 2, 3, 13 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов
Турчіна Світлана Григорівна	доцент	Так	Інтелектуальна власність	Відповідає пунктам 2, 3, 4, 8, 11, 13, 14, 15, 17 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов

Таблиця 3. Матриця відповідності

*Оптимізація техніко-технологічних об'єктів переробної галузі*

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
Здатність використовувати професійно-профільовані знання в галузі стандартизації для розроблення нормативних документів на сировину, матеріали, проміжні та кінцеві продукти, процеси та послуги.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий та практиологічний підходи.	
Здатність використовувати професійно-профільовані знання для проведення та реалізації інноваційних наукових проектів фундаментального та прикладного спрямування.	Самонавчання	Семестровий контроль (диф.залик)
Знання й застосування на практиці принципів ресурсо- та енергозаощадження.	Студентоцентроване навчання	Підсумковий контроль (комп'ютерна атестація студента)
Знання та розуміння теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах.	Лекції, практичні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів.	Рубіжний (модульний) контроль
<i>Сучасні таропакувальні матеріали та середовища</i>		
Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
Уміння відтворити досвід практичної діяльності шляхом самостійного вибору та застосування типових методів (алгоритмів) діяльності у стандартних умовах.	Практиологічний підхід.	

Здатність використовувати професійно-профільовані знання для впровадження наукових розробок у виробництво.	Індивідуально-творчий підхід.	
Здатність організувати роботу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності й охорони праці: забезпечувати технологічні та санітарно-гігієнічні режими, техніку безпеки на підприємстві, екологічну чистоту роботи підприємства.	Професійно-орієнтоване навчання.	
Здатність організувати господарські зв'язки підприємств.	Самонавчання.	Семестровий контроль (диф.залік)
Навички роботи з автоматизованими системами управління виробничими процесами.	Студентоцентроване навчання.	Підсумковий контроль (комп'ютерна атестація студента)
Здатність управляти виробничими процесами, приймати раціональні технічні й технологічні рішення.	Лекції, практичні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів.	Рубіжний (модульний) контроль
<i>Енергоменеджмент та енергоефективна експлуатація техніко-технологічних об'єктів переробної галузі</i>		
Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
Уміння відтворити досвід практичної діяльності шляхом самостійного вибору та застосування типових методів (алгоритмів) діяльності у стандартних умовах.	Праксіологічний підхід.	
Здатність використовувати професійно-профільовані знання для впровадження наукових розробок у виробництво.	Індивідуально-творчий підхід.	
Здатність використовувати професійно-профільовані знання для проведення та реалізації інноваційних наукових проектів фундаментального та прикладного спрямування	Професійно-орієнтоване навчання.	
Здатність організувати господарські зв'язки підприємств.	Самонавчання.	Семестровий контроль (диф.залік)
Здатність управляти виробничими процесами, приймати раціональні технічні й технологічні рішення.	Студентоцентроване навчання.	Підсумковий контроль (комп'ютерна атестація студента)
Знання та розуміння теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження	Лекції, практичні заняття в малих групах, самостійна робота на основі	Рубіжний (модульний) контроль

власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах.	підручників та конспектів.	
<i>Науково-дослідна робота</i>		
Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
Здатність використовувати професійно-профільовані знання в галузі стандартизації для розроблення нормативних документів на сировину, матеріали, проміжні та кінцеві продукти, процеси та послуги.	Праксіологічний підхід.	
Уміння відтворити досвід практичної діяльності шляхом самостійного вибору та застосування типових методів (алгоритмів) діяльності у стандартних умовах.	Індивідуально-творчий підхід.	
Здатність використовувати професійно-профільовані знання для впровадження наукових розробок у виробництво.	Професійно-орієнтоване навчання.	Семестровий контроль (іспит)
Знання й застосування на практиці принципів ресурсо- та енергозаощадження.	Студентоцентроване навчання, самонавчання.	Підсумковий контроль (комп'ютерна атестація студента)
Навички роботи з автоматизованими системами управління виробничими процесами.	Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів.	Рубіжний (модульний) контроль
<i>Охорона праці в галузі та цивільний захист</i>		
Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
Здатність використовувати професійно-профільовані знання в галузі стандартизації для розроблення нормативних документів на сировину, матеріали, проміжні та кінцеві продукти, процеси та послуги.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий та праксіологічний підходи..	Семестровий контроль (диф.залік)
Здатність використовувати професійно-профільовані знання для впровадження наукових розробок у виробництво	Студентоцентроване навчання, самонавчання.	Підсумковий контроль (комп'ютерна атестація студента)
Знання та розуміння теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі	Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів.	Рубіжний (модульний) контроль

в екстремальних умовах.		
<i>Інформаційні технології в наукових дослідженнях</i>		
Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
Навички роботи з автоматизованими системами управління виробничими процесами.	Лекції	
Здатність управляти виробничими процесами, приймати раціональні технічні й технологічні рішення.	Лабораторні заняття в малих групах	
Знання та розуміння теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах.	Індивідуально-творчий та практиологічний підходи..	
Знання й застосування на практиці принципів ресурсо- та енергозаощадження.	Професійно-орієнтоване навчання.	Семестровий контроль (іспит)
Навички роботи з автоматизованими системами управління виробничими процесами.	Студентоцентроване навчання, самонавчання.	Підсумковий контроль (комп'ютерна атестація студента)
Знання та розуміння теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах.	Самостійна робота на основі підручників та конспектів.	Рубіжний (модульний) контроль
<i>Маркетингові дослідження та управління інвестиційними проектами</i>		
Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
Знання та розуміння теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах.	Лекції	
Здатність управляти виробничими процесами, приймати раціональні технічні й технологічні рішення.	Лабораторні заняття в малих групах	
Навички роботи з автоматизованими системами управління виробничими процесами	Індивідуально-творчий та практиологічний підходи..	
Знання й застосування на практиці принципів ресурсо- та енергозаощадження.	Професійно-орієнтоване навчання.	Рубіжний (модульний) контроль
Здатність використовувати професійно-профільовані знання для проведення та реалізації інноваційних наукових проектів	Студентоцентроване навчання, самонавчання.	Підсумковий контроль (комп'ютерна атестація)



фундаментального та прикладного спрямування.		студента)
Здатність використовувати професійно-профільовані знання для впровадження наукових розробок у виробництво.	Самостійна робота на основі підручників та конспектів.	Семестровий контроль (іспит)
<i>Управління розвитком персоналу</i>		
Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
Знання та розуміння теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах.	Лекції	
Навички роботи з автоматизованими системами управління виробничими процесами.	Практичні заняття	
Здатність організувати роботу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності й охорони праці: забезпечувати технологічні та санітарно-гігієнічні режими, техніку безпеки на підприємстві, екологічну чистоту роботи підприємства.	Індивідуально-творчий та практиологічний підходи.	
Знання й застосування на практиці принципів ресурсо- та енергозаощадження.	Професійно-орієнтоване навчання.	
Здатність використовувати професійно-профільовані знання для проведення та реалізації інноваційних наукових проектів фундаментального та прикладного спрямування.	Студентоцентроване навчання.	
Здатність використовувати професійно-профільовані знання для впровадження наукових розробок у виробництво.	Самонавчання.	Рубіжний (модульний) контроль
Уміння відтворити досвід практичної діяльності шляхом самостійного вибору та застосування типових методів (алгоритмів) діяльності у стандартних умовах.	Самостійна робота на основі підручників та конспектів.	Підсумковий контроль (комп'ютерна атестація студента)
Здатність використовувати професійно-профільовані знання в галузі стандартизації для розроблення нормативних документів на сировину, матеріали, проміжні та кінцеві продукти, процеси та послуги.		Семестровий контроль (диф.залік)
<i>Ділова іноземна мова</i>		
Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
Навички роботи з автоматизованими системами управління виробничими процесами.	Практичні заняття в малих групах, самостійна робота на основі	

	підручників та конспектів.	
Здатність використовувати професійно-профільовані знання для проведення та реалізації інноваційних наукових проектів фундаментального та прикладного спрямування.	Самонавчання	Підсумковий контроль (комп'ютерна атестація студента)
Здатність використовувати професійно-профільовані знання для впровадження наукових розробок у виробництво.	Студентоцентроване навчання	Рубіжний (модульний) контроль
Здатність використовувати професійно-профільовані знання в галузі стандартизації для розроблення нормативних документів на сировину, матеріали, проміжні та кінцеві продукти, процеси та послуги.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий та практиологічний підходи.	Семестровий контроль (іспит)

#### *Інтелектуальна власність*

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
Знання та розуміння теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах.	Лекції, практичні заняття в малих групах.	
Здатність управляти виробничими процесами, приймати раціональні технічні й технологічні рішення.	Самостійна робота на основі підручників та конспектів	
Здатність використовувати професійно-профільовані знання для проведення та реалізації інноваційних наукових проектів фундаментального та прикладного спрямування.	Самонавчання	
Здатність використовувати професійно-профільовані знання для впровадження наукових розробок у виробництво.	Студентоцентроване навчання	Рубіжний (модульний) контроль
Уміння відтворити досвід практичної діяльності шляхом самостійного вибору та застосування типових методів (алгоритмів) діяльності у стандартних умовах.	Професійно-орієнтоване навчання.	Підсумковий контроль (комп'ютерна атестація студента)
Здатність використовувати професійно-профільовані знання в галузі стандартизації для розроблення нормативних документів на сировину, матеріали, проміжні та кінцеві продукти, процеси та послуги.	Індивідуально-творчий та практиологічний підходи.	Семестровий контроль (іспит)

#### *Виробнича практика*

Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
Здатність використовувати професійно-профільовані знання для впровадження		Семестровий контроль

наукових розробок у виробництво.		(диф.залік)
Знання й застосування на практиці принципів ресурсо- та енергозаощадження.		
Здатність управляти виробничими процесами, приймати раціональні технічні й технологічні рішення.	Професійно-орієнтоване	
<i>Дослідницька практика</i>		
Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
Здатність використовувати професійно-профільовані знання в галузі стандартизації для розроблення нормативних документів на сировину, матеріали, проміжні та кінцеві продукти, процеси та послуги.		Семестровий контроль (диф.залік)
Здатність організувати роботу відповідно до вимог безпеки життєдіяльності й охорони праці: забезпечувати технологічні та санітарно-гігієнічні режими, техніку безпеки на підприємстві, екологічну чистоту роботи підприємства.	Професійно-орієнтоване	
<i>Державна атестація: виконання та захист магістерської роботи або здача комплексного державного іспиту</i>		
Програмні результати навчання	Методи навчання	Форми оцінювання
Здатність використовувати професійно-профільовані знання для впровадження наукових розробок у виробництво.		Письмовий іспит
Здатність використовувати професійно-профільовані знання для проведення та реалізації інноваційних наукових проектів фундаментального та прикладного спрямування.		
Здатність організувати господарські зв'язки підприємств.		
Знання та розуміння теорії, закономірностей, методів (алгоритмів) і способів діяльності, що достатні для формування та впровадження власної моделі професійної діяльності, в тому числі в екстремальних умовах.	Індивідуально-творчі, самонавчання	

Загальна інформація про заклад

<b>Кількість ліцензованих спеціальностей</b>	За 1 (бакалаврським) рівнем	28
	За 2 (магістерським) рівнем	23
	За 3 (освітньо-науковим / освітньо-творчим) рівнем	12
<b>Кількість акредитованих освітніх програм</b>	За 1 (бакалаврським) рівнем	22
	За 2 (магістерським) рівнем	24

	За 3 (освітньо-науковим / освітньо-творчим) рівнем	0
<b>Контингент студентів на всіх курсах навчання</b>	На денній формі навчання	3810
	На інших формах навчання (заочна, дистанційна)	2589
<b>Кількість факультетів</b>	-	
<b>Кількість кафедр</b>	-	
<b>Кількість співробітників (всього)</b>	• в т.ч. педагогічних	48
	Серед них: - докторів наук, професорів	63
	- кандидатів наук, доцентів	272
<b>Загальна площа будівель, кв. м</b>	Серед них:	-
	- власні приміщення (кв. м)	-
	- орендовані (кв. м)	-
	- здані в оренду (кв. м)	-
<b>Навчальна площа будівель, кв. м</b>	Серед них:	-
	- власні приміщення (кв. м)	-
	- орендовані (кв. м)	-
	- здані в оренду (кв. м)	-
<b>Бібліотеки</b>	Кількість місць у читальному залі	305
<b>Гуртожитки</b>	Кількість гуртожитків	4
	кількість місць для проживання студентів	1800

**Запевнення**

<b>Керівник ЗВО</b>	Ладика Володимир Іванович
<b>Гарант освітньої програми</b>	Сабадаш Сергій