

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Сумський національний аграрний університет
Освітня програма	7797 Харчові технології
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Спеціальність	181 Харчові технології

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

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

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО **151**

Повна назва ЗВО	Сумський національний аграрний університет
Ідентифікаційний код ЗВО	04718013
ПІБ керівника ЗВО	Ладика Володимир Іванович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	www.snau.edu.ua

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/151>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	7797
Назва ОП	Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Вид освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Повна загальна середня освіта, ОКР «молодший спеціаліст», Молодший бакалавр
Термін навчання на освітній програмі	4 р.
Форми здобуття освіти на ОП	дуальна, дистанційна, очна денна, заочна
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Факультет харчових технологій
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	40021, м. Суми, вул. Герасима Кондратьєва, 160
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	Бакалавр з харчових технологій
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	13168
ПІБ гаранта ОП	Савченко-Перерва Марина Юріївна
Посада гаранта ОП	доцент
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	tetiana.stepanova@snau.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(099)-711-36-79
Додатковий телефон гаранта ОП	+38(098)-977-87-64

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

Факультет харчових технологій розпочав свою діяльність у 1999 році, коли було здійснено перший набір. Якісний склад та кадровий потенціал факультету об'єднано у 4 кафедри, 2 з яких є випусковими. Освітня програма «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем спеціальності 181 Харчові технології

розроблена у 2016 р. на основі компетентнісного підходу (підходу, що базується на результатах навчання), у процесі розробки якої проектна група базувалася на освітньо-кваліфікаційній характеристиці фахівця, яка до 2015 року була складовою стандарту вищої освіти. Програма була розглянута та схвалена зі змінами на засіданні вченої ради СНАУ протокол № 17 від 26.06.2017 р. Ліцензію на заочаткування провадження освітньої діяльності за першим (бакалаврським) рівнем зі спеціальності 181 Харчові технології СНАУ отримав 17.10.2019 р. (наказ МОН від 17.10.2019 р. №971-л, протокол Ліцензійної комісії від 17.10.2019 р. №155).

Унікальність ОП полягає у відсутності подібних бакалаврських програм у Сумському регіоні, які поєднують моделювання та організацію технологічних процесів переробки продукції агропромислового комплексу до харчових продуктів, здійснюючи повний цикл «від лану до столу». В даний час у регіоні є гостра потреба у професійних кадрах високої кваліфікації, які володіють знаннями організаційного, управлінського та інноваційного, напрямів, а також методами моделювання технологічних процесів і здатні до швидкої адаптації у виробничих умовах, відповідно до ринкових вимог та запитів суспільства.

Конкурентні переваги ОП полягають у системному підході до підготовки здобувачів вищої освіти, шляхом поєднання загальних стандартів надання освітніх послуг університету та досвіду стейкхолдерів: провідних фахівців-практиків у сфері харчових технологій; враховуючи теоретичну та практичну складові ОП; застосуванні результатів моніторингу потреб у сфері харчових технологій регіонального та державного ринку праці.

5. Інформація про контингент здобувачів вищої освіти на ОП станом на 1 жовтня поточного навчального року та набір на 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	З	Дс	Дл	ОД	З	Дс	Дл
1 курс	2019 - 2020	63	38	25	0	0	0	0	0	0
2 курс	2018 - 2019	84	55	29	0	0	0	0	0	0
3 курс	2017 - 2018	67	35	32	0	0	0	4	0	0
4 курс	2016 - 2017	39	24	15	0	0	0	3	0	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)	39271 Харчові технології
перший (бакалаврський) рівень	7797 Харчові технології
другий (магістерський) рівень	6714 Технології зберігання, консервування та переробки молока 6804 Технологія харчування 7366 Технології харчування 7532 Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	37219 Харчові технології

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	364780	243185
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	364780	243185
Приміщення, які використовуються на іншому праві, ніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда,	0	0

безоплатне користування тощо)		
Приміщення, здані в оренду	320	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	MD5- хеш файла
Освітня програма	<i>Овітньо-професійна програма 181 бакалар_XТ.pdf</i>	VD9cUipttjWybT5O404JBy2c7y0AGUZ4MSGYEnB14GE=
Навчальний план за ОП	<i>Навчальний-план-підготовки-фахівців-2019-року-вступу-.pdf</i>	UeGAiYlcNKyMpE8bywRYUaziFgF4qfGdYK/xHIE+Xg4=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензії та відгуки роботодавців.pdf</i>	S0N+BSGQ3hxlqcvzekTdZs7zaOPVt9vY+aqxDfipA2Y=

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Цілями ОП є підготовка конкурентоспроможного фахівця, обізнаного з виробництвом харчової продукції, шляхом поєднання сучасних методів навчання та наукових досліджень відповідно до потреб агропромислового сектору України та держави в цілому, здатного до організації та розвитку інновацій у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, а також проведення досліджень для формування основи подальшого навчання.

Особливість освітньої програми «Харчові технології» полягає у підготовці фахівців, які здатні конкурувати на ринку праці та володіють глибокими знаннями і базовими й професійними компетентностями у галузі харчових технологій та ресторанного господарства, що направлені на здобуття студентом навичок забезпечення контролю якості та безпечності харчової продукції, планування потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах, «соціальних навичок» (soft skills), здатності до самостійної постановки і вирішення завдань практичної діяльності на підприємствах галузі харчових технологій та ресторанного господарства.

Унікальність даної освітньої програми полягає у розвитку практичних навичок та здатності до організації та контролю виробництва харчової продукції, прийняття ефективних професійних рішень, розв'язання актуальних задач і проблем галузі, організації та розвитку сучасного бізнесу із виробництва харчової продукції та ресторанного сервісу на основі інноваційного мислення.

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

Цілі ОП «Харчові технології» щодо підготовки висококваліфікованих фахівців повністю співпадають із стратегічними цілями розвитку та місією СНАУ, що полягає у створенні якісних умов для забезпечення повноцінної освіти шляхом поєднання сучасних методів навчання та наукових досліджень відповідно до потреб агропромислового сектору України, держави, науки, економіки та культури в цілому (<http://docs.snau.edu.ua/documents/normatyvni-documenty/strategiya2015-2020.pdf>).

Спрямованість ОП на здобуття здобувачем ВО професійних навичок через поєднання сучасних методів навчання та наукових досліджень відповідно до потреб агропромислового сектору України та держави в цілому, здатності до організації та розвитку інновацій у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів сприяють конкурентоспроможності випускників СНАУ та забезпеченню їх регіонального лідерства на ринку праці.

Місію та стратегію розвитку Сумського національного аграрного університету на 2015-2020 роки наведено на офіційному сайті університету за посиланням:

<http://docs.snau.edu.ua/documents/normatyvni-documenty/strategiya2015-2020.pdf>

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

Під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП було враховано інтереси та пропозиції таких груп заінтересованих сторін (стейкхолдерів):

На етапі формування ОП у 2016 р, інтереси студентів, які навчалися на той час на ОП, були враховані шляхом проведення опитування та консультацій з представниками студентського самоврядування. За результатами консультацій було враховано їхні побажання щодо посилення практичної підготовки та адаптації до вимог бізнесу.

Відповідно до принципів постійного покращення якості планується у подальшому враховувати думку студентів через проведення опитувань, публічне обговорення ОП.

- роботодавці

Існуюча ОП обговорювалась із стейкхолдерами-роботодавцями та, в цілому, задовольняє їх вимоги та запити, підготовка фахівців здійснюється з урахуванням існуючих тенденцій розвитку харчових виробництв та підприємств ресторанного господарства, як у регіоні, так і в Україні в цілому. Про це свідчать листи-підтримки та рецензії.

- академічна спільнота

Дана ОП була обговорена академічною спільнотою, що здійснюють підготовку здобувачів вищої освіти в інших вишах за аналогічними ОП. Комунікації здійснювались із представниками інших академічних установ України (Харківським державним університетом харчування та торгівлі, Національним університетом харчових технологій, Одеською національною академією харчових технологій) та зарубіжжя (Університетом прикладних наук Вайенштефан (Німеччина), Варшавським університетом природничих наук (Польща), Сіанським технологічним університетом, Хенанський інститут науки та технологій (КНР)). Були висунуті пропозиції щодо формулювання загальних та фахових компетентностей освітніх компонентів із урахуванням вимог бізнесу, зокрема, розширенням кількості харчових підприємств та закладів ресторанного господарства, напрямів діяльності та спектру послуг. Все це спричиняє ряд вимог до професіоналів галузі, пов'язані з тим, що їх професійна діяльність здійснюється в досить мінливих умовах.

- інші стейкхолдери

Були висунуті пропозиції щодо скерування загальних та фахових компетенцій освітніх компонентів з урахуванням вимог бізнесу, спричинених, зокрема, розширенням кількості харчових підприємств та закладів ресторанного господарства, еволюцією їх концепцій, напрямів діяльності та спектру послуг.

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

Динамічна тенденція зростання харчових підприємств та кількість закладів ресторанного господарства в Сумському регіоні та на Слобожанщині в цілому зумовлює постійно зростаючу потребу у високо кваліфікаційних кадрах для харчових підприємств, тобто цей сегмент ринку праці є зростаючим (серед населення постійно зростає попит на якісні місцеві продукти харчування середньої цінової категорії, збільшується кількість закладів ресторанного господарства для населення з середнім рівнем доходу). Цілі і програмні РН також враховують сучасні інноваційні підходи у галузі харчових технологій. Досягнення цих РН забезпечується матеріально-технічною базою (лабораторії, бази практик, співпраця з провідними підприємствами галузі).

Цілі та програмні результати навчання за ОП враховують запиту ринку вакансій, про що свідчать листи підтримки та відгуки роботодавців.

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

Важливим фактором розвитку сегменту ринку праці для фахівців у галузі харчових технологій є туристичний бізнес (Сумщина все більше викликає зацікавленість захоплюючими краєвидами, героїчною історією, яскравими подіями, вправними майстрами та гостинними людьми). Цей аспект враховано при формулюванні РН та змісту ОП (ОК1). Тенденції розвитку галузі, що відслідковуються через участь викладачів факультету харчових технологій та здобувачів вищої освіти за даною ОП в міжнародних проектах, також враховано при формулюванні РН, зокрема щодо іншомовної підготовки здобувачів ВО, їх здатності до впровадження сучасних стандартів оснащення та готової продукції і послуг; уміння розширити не лише асортимент, а вихід на нові ринки збуту, інноваційне мислення.

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

Під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП було враховано досвід іноземних програм: Університету прикладних наук Вайенштефан (Німеччина), Варшавського університету природничих наук (Польща), Сіанського технологічного університету, Хенанського інституту науки та технологій (КНР). Також під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП було враховано рекомендації що надає Британська агенція забезпечення якості (QAA) (https://www.qaa.ac.uk/docs/qaa/subject-benchmark-statements/subject-benchmark-statement-agriculture-horticulture-forestry-food-nutrition-and-consumer-sciences.pdf?sfvrsn=28f2c881_7)

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

На етапі розробки ОП у 2016 році стандарт вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології за першим (бакалаврським) був відсутнім. РН для ОП, яка формувалася у 2016 році відповідали вимогам Національної рамки кваліфікацій – проектною групою було визначені програмні результати навчання та компетентності, які узгоджено з відповідними дескрипторами НРК. (додаток до освітньої програми). Після затвердження у 2018 р. стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 ОП була переглянута – перелік загальних, фахових компетентностей та програмних РН приведений у відповідність до стандарту вищої освіти (ПРН 1 - ПРН 3, ПРН 6 – ПРН 11).

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?

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

240

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

179

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

61

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

Зміст освітньої програми має чітку структуру; освітні компоненти, включені до освітньої програми, становлять логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дають можливість досягти заявлених цілей та програмних результатів навчання. Зміст освітніх компонентів ОП дозволяє сформувати у здобувачів вищої освіти знання, уміння, фахові компетентності спрямовані на досягнення програмних результатів навчання. Освітні компоненти відповідають об'єктам вивчення та професійної діяльності майбутнього випускника в галузі харчових технологій, зокрема такі дисципліни як: Загальні технології харчової промисловості, Харчова хімія, Біохімія, Процеси і апарати харчових виробництв, Технологічне обладнання харчових виробництв. Перелік вибіркового освітніх компонентів, що пропонується здобувачеві вищої освіти за ОП, має здебільшого професійну спрямованість і відповідає меті ОП.

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

В СНАУ існує процедура, яка надає можливість студенту обирати дисципліни та формувати індивідуальну освітню траєкторію, що регламентується наступними документами: Положенням про організацію вивчення навчальних дисциплін вільного вибору

<https://snau.edu.ua/zabezpechennya-yakosti-osviti/disciplini-vilnogo-viboru/>

Положенням про кредитно-трансфертну систему організації навчального процесу (розділ 5)

<https://snau.edu.ua/normativni-dokumenty-2/>

Індивідуальна освітня траєкторія за даною ОП передбачає можливість формування індивідуального «ритму» навчання здобувачів вищої освіти, а також можливість вибору дисциплін. Це надає змогу розширення можливостей навчання, що дозволяють студентам здобути кваліфікацію, відходячи від «стандартного» ритму» навчання, тобто є можливість індивідуального графіка, зокрема в поєднанні з практичною діяльністю, а також навчання у формі дуальної освіти, з використанням дистанційних матеріалів, а також стажувань із наступним перезарахуванням кредитів ЄКТС. Для опанування навчальних дисциплін і отримання компетентностей та програмних результатів навчання здобувачем вищої освіти використовується Центр дистанційного навчання СНАУ (<https://cdn.snau.edu.ua/moodle/>).

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

Вільний вибір навчальних дисциплін студентом здійснюється згідно Положення про організацію вивчення навчальних дисциплін вільного вибору

<https://snau.edu.ua/zabezpechennya-yakosti-osviti/disciplini-vilnogo-viboru/>

у межах передбачених відповідною освітньою програмою та робочим навчальним планом, і в обсязі, що становить не менше як 25% від загального обсягу кредитів ЄКТС, передбачених для обраного рівня вищої освіти.

Кафедри, які забезпечують викладання навчальних дисциплін циклу вільного вибору, оприлюднюють робочі програми навчальних дисциплін вільного вибору студента на сайті університету, веб-сторінці кафедри, коротку анотацію курсу на дошках оголошень кафедри, факультету для I курсу у вересні першого навчального року, для II-IV курсу у листопаді-грудні навчального року, який передує року вивчення дисциплін вільного вибору.

Протягом березня студентів першого (бакалаврського) рівня денної, вечірньої форм навчання ознайомлюють із особливостями дисциплін на зустрічах-презентаціях. Запис на блок вибіркового дисциплін здійснюється на підставі написаної студентом заяви на ім'я декана факультету. В заяві студент вказує обраний блок вибіркового дисциплін або перелік навчальних дисциплін. Заяву студент подає до деканату. Студенти заочної форми навчання такий запис здійснюють під час настановчої або заліково-екзаменаційної сесії.

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

Практична підготовка здобувачів вищої освіти, яка в повній мірі дозволяє здобути компетентності, необхідні для подальшої професійної діяльності здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу (п. 5.9 практична підготовка студентів)

http://docs.snau.edu.ua/documents/education/n_docs/polojenn9_pro_osvitnij_proces.pdf

Для даної ОП практична підготовка визначалася виходячи з програмних результатів навчання та компетентностей, її обсяг дозволяє досягти цих результатів, завдання та оцінювання – встановити рівень досягнення фахових компетентностей. Сумський НАУ у співпраці з роботодавцями та випускниками ретельно підходить до визначення програм та бази практик. Відповідні договори, що попередньо укладаються з підприємствами, а також навчальний план є підставою для проходження практики. Особливості практичної підготовки, які передбачені даною ОП – навчальна практика (3,0 кредити ЄКТС), виробнича практика (12,0 кредитів ЄКТС) та переддипломна (2,0 кредити ЄКТС). Загальну оцінку набутих результатів навчання визначає комісія з представників деканату та зі складу НПП кафедр, які приймають звіти з практик, заслуховують доповіді та відповіді на запитання і переглядають оформлений звіт. Така форма оцінювання дозволяє виявити рівень оволодіння студентом широкого переліку РН (уміння презентувати отримані результати, доносити інформацію до фахівців у галузі, вести дискусію тощо).

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

soft skills – це компетентності майбутнього. Серед їх великої кількості, в галузі виробництва та технологій варто відзначити такі, що дозволять випускнику за даною ОП бути конкурентним на ринку праці, зокрема:

- здатність спілкуватися державною та іноземною мовою як усно, так і письмово. Це забезпечується ОК1, ОК2, ОК4, ОК 5, ОК 9 (ЗК 9, ФК 14, ПРН 18, ПРН 20;)
- креативна та ініціативна складові, як потенційна можливість відтворювати і творчо змінювати продукти, напрями, результати праці, стаючи у цьому процесі активним учасником, новаторською особистістю, діяльнісно-креативною індивідуальністю. Це передбачає орієнтацію на проблемно-творчий характер своєї діяльності в галузі виробництва і технологій. Цей компонент вміщує уміння застосовувати у професійній діяльності креативний підхід під час постановки і вирішення проблемних завдань, конструювати креативне поле під час опрацювання технологічних процесів, розв'язання професійних ситуаційних завдань та вибору оптимальних серед них. Дані навички забезпечуються ОК 1, ОК 3, ОК 18, ОК 19, ОК 20, ОК 23, ОК 24, ОК 25 (ЗК 5, ЗК7).
- гнучкість та дружелюбність, здатність працювати в команді, оскільки харчове виробництво передбачає роботу в колективі. Доброзичлива і комунікабельна людина швидко вливається в робочий колектив, налагоджує корисні зв'язки і отримує підтримку. Це сприяє гарному кар'єрному зростанню випускника за даною ОП та забезпечується ФК 9, ПРН 15.

Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?

Професійний стандарт відсутній

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

Загальні процедури розподілу бюджету навантаження студента сформовані відповідно до рекомендацій, визначених Довідником користувача ЄКТС та закріплені у Положенні про кредитно-трансфертну систему організації навчального процесу. На етапі розроблення ОП співвіднесення обсягу окремих освітніх компонентів у кредитах ЄКТС відбувалося на основі аналізу попереднього досвіду щодо викладання, з урахуванням рівня підготовки вступників на ОП. Стандартизований підхід до розподілу кредитів ЄКТС між освітніми компонентами не застосовувався. У процесі реалізації освітньої програми здійснювався моніторинг фактичного навантаження його відповідність запланованому шляхом опитування студентів, на основі результатів цих опитувань вносилися зміни до освітньої програми. Співвідношення самостійної і контактної роботи визначене Положенням про організацію освітнього процесу (п. 2.8) http://docs.snau.edu.ua/documents/education/n_docs/polojenn9_pro_osvitnij_proces.pdf Навчальним планом за даною ОП співвідношення самостійної і контактної роботи становить (год) 3468/2982, що не суперечить чинним вимогам.

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

Навчання ЗВО за дуальною формою в Сумському НАУ відбувається відповідно до Положення щодо організації та проведення навчання за дуальною системою у Сумському НАУ <https://snau.edu.ua/zabezpechennya-yakosti-osviti/dualna-osvita/>

Навчання за дуальною формою здійснюється за підстави договору між Сумським НАУ відповідним підприємством, організацією чи установою. Для даної ОП такими підприємствами є ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», ПрАТ «Миронівський хлібопродукт», ПрАТ «Харківська бісквітна фабрика». Наразі розробляється програма навчання за дуальною формою, що дозволить досягнути загальних та професійних компетентностей із харчових технологій відповідно до стандарту вищої освіти. Проектною групою формуються рекомендації щодо перегляду програм навчальних дисциплін, програм практики. Здобувачі вищої освіти шляхом суміщення навчання на підприємстві та Сумському НАУ набувають практичного досвіду відповідно до змісту ОП.

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

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

<https://snau.edu.ua/prijmalna-komisiya/>

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

Для здобуття ступеня вищої освіти «Бакалавр» при вступі до СНАУ приймаються особи, які здобули повну вищу освіту; особи, які здобули освітньо-кваліфікаційний рівень «Молодшого спеціаліста»; особи, які здобули освітній ступінь «Молодшого бакалавра» за основною або спорідненими спеціальностями. При вступі на здобуття ОС «Бакалавр» враховуються результати ЗНО за визначеними дисциплінами, для випускників коледжів та технікумів проводиться фахове вступне випробування. Участь у обговоренні предметів ЗНО на небюджетні конкурсні пропозиції приймають члени фахових атестаційних комісій факультетів, обговорюються членами приймальної комісії та членами Вченої Ради університету. Перегляд освітніх програм вступних випробувань здійснюється щорічно, з метою урахування особливостей освітньої програми відповідного рівня. Завдання вступних (фахових) випробувань розроблено з урахуванням можливостей щодо опанування здобувачами вищої освіти відповідного рівня вимог освітньої програми спеціальності за якою вони зараховуються на навчання. Протягом навчального періоду «Правила прийому до Сумського НАУ» не змінювалися.

Обсяг освітньо-професійної програми підготовки бакалавра становить 180-240 кредитів ЄКТС. Обсяг освітньо-професійної програми для здобуття ступеня бакалавра на основі ступеня молодшого бакалавра (молодшого спеціаліста) визначається з урахуванням виконаних обсягів за попередньою програмою і становить 180 кредитів ЄКТС. Особа має право здобувати ступінь бакалавра за умови наявності в неї повної загальної середньої освіти.

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

Документи, які регулюють питання визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО:

Положення про організацію освітнього процесу, Положення про реалізацію права студентів Сумського національного аграрного університету на академічну мобільність.

http://docs.snau.edu.ua/documents/education/n_docs/4.pdf

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 зараховує результати навчання студента у вищому навчальному закладі-партнері (вищому навчальному закладі, який уклав угоду з Університетом про співробітництво), затвердженої у встановленому порядку, 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 20% для отримання кваліфікації «Бакалавр».

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

Студенту переведеному з іншого закладу освіти, видається залікова книжка з проставленими зарахованими навчальними предметами та відповідними оцінками. Зарахування результатів раніше складених студентом заліків та екзаменів проводиться деканом за умови ідентичної назви, обсягу навчальної дисципліни та форм підсумкового контролю згідно програми академічної мобільності, затвердженої у встановленому порядку, відповідно до наданої академічної довідки або аналогічного документу, отриманого здобувачем вищої освіти в іншому закладі освіти. В інших випадках питання про зарахування результатів заліків та екзаменів вирішується відповідними кафедрами за умови відповідності програмних вимог з цих дисциплін. академічної мобільності.

Ліквідація академічної різниці здійснюється, як правило, до початку навчальних занять. У разі необхідності декан може визначити студенту індивідуальний графік ліквідації академічної різниці до початку найближчої екзаменаційної сесії. До особистої справи студента, переведеного з іншого закладу освіти додаються: витяг з наказу про зарахування, заява, академічна довідка.

Переведення студентів, що навчаються за умовами комерційних договорів, на вакантні місця бюджетного фінансування здійснюється на конкурсній основі і проводиться наказом ректора університету за поданням ради факультету, згідно з існуючим в СНАУ Положенням про переведення студентів на вакантні місця державного замовлення http://docs.snau.edu.ua/documents/education/n_docs/9.pdf

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

Процедура визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті на загальноуніверситетському рівні знаходиться у процесі розроблення – проект Положення про порядок визнання у Сумському НАУ результатів, отриманих у неформальній освіті <https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2020/02/%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%95%D0%9A%D0%A2-%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F-%D0%B2%D0%B8%D0%B7%D0%BD%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F-%D0%BD%D0%B5%D1%84%D0%BE%D1%80%D0%BC%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D1%97-%D0%BE%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%B8.pdf>.

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

Серед здобувачів ступеня вищої освіти бакалавр зі спеціальності 181 практики визнання результатів, отриманих у неформальній освіті не було.

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

Продемонструйте, яким чином форми та методи навчання і викладання на ОП сприяють досягненню програмних результатів навчання? Наведіть посилання на відповідні документи

Основним принципом вибору форм та методів навчання є узгодженість з результатами навчання, передбачених за відповідним освітнім компонентом, що у сукупності забезпечує досягнення програмних РН. Базовим документом, згідно з яким реалізується процедура узгодження є Довідник користувача ЄКТС, відповідно до якого узгодження результатів навчання, видів навчальної діяльності та оцінювання є невід'ємною вимогою до освітніх програм. Внутрішнім документом є Положення про кредитно-трансфертну систему <https://snau.edu.ua/normativni-dokumenty-2/>

Відповідно до принципів конструктивного узгодження умовою досягнення ПРН є: 1) їх узгодженість з РН освітніх компонентів; 2) узгодженість РН освітніх компонентів із методами викладання і навчання 3) узгодженість цих компонентів з методами оцінювання, що відображено у останній таблиці відомостей про самооцінювання та узгоджується з робочими програмами навчальних дисциплін <https://fht.snau.edu.ua/metodichna-robota/osvitnij-riven-bakalavr/specialnist-131-xarchovi-texnologii%D1%97/robochi-programi/>

Перелік форм навчання та викладання визначено Положенням про організацію освітнього процесу http://docs.snau.edu.ua/documents/normatyvni-dokumenty/polojenn9_pro_osvitnij_proces.pdf

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?

Реалізація студентоцентрованого підходу до навчання та викладання у Сумському НАУ забезпечується: 1) використанням підходу, що базується на результатах навчання – learning outcome approach); 2) залученням студентів до розроблення освітніх програм; опитуванням, що дає можливість урахувати їх думку щодо задоволеності методами викладання (за результатами опитувань викладачі корегують підходи до викладання, навчання та оцінювання); 3) формуванням і постійним удосконаленням освітнього середовища (бібліотеки, аудиторії, лабораторії, електронні ресурси Moodle тощо); 4) постійні комунікації зі студентським самоврядуванням проектної групи, служб університету.

Студентоцентрований підхід реалізується також через можливість формування індивідуальних освітніх траєкторій. В межах освітніх компонентів ОП застосування методів активного навчання; методи стимулювання навчальної діяльності (навчальна дискусія, методи, що формують усвідомлення обов'язку і відповідальності у навчанні); методи самооцінювання, акцент на критичному мисленні; розширення автономії здобувачів вищої освіти; творчий підхід.

Вивчення рівня задоволеності студентів методами навчання та викладання, що використовуються в освітніх компонентах ОП, реалізується через опитування шляхом анкетування. Анкетування проводять представники студентського самоврядування після складання студентами іспитів та заліків. Результати опитувань студентів ОП у вигляді рейтингу викладачів представлені на сайті факультету.

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

Реалізація принципу академічної свободи як основоположного принципу освітньої діяльності, визначеного Законом України «Про вищу освіту», Положенням про організацію освітнього процесу (http://docs.snau.edu.ua/documents/normatyvni-dokumenty/polojenn9_pro_osvitnij_proces.pdf)

Університет у своїй діяльності втілює принцип свободи вираження поглядів на навчання, дослідження та думки. Компетентнісний підхід, який базується на результатах навчання – learning outcome approach, що запроваджується у Сумському НАУ, забезпечує максимальні можливості для реалізації академічної свободи – викладачі мають право вільно обирати методи навчання, викладання та оцінювання, які забезпечують досягнення результатів навчання.

При цьому діяльність викладача орієнтована на студентоцентрований підхід в освітньому процесі, що дозволяє осягнути багатоманітності поглядів на проблеми. НПП на заняттях може використовувати свій науковий доробок. Під час призначення навчальних завдань (вибір теми курсової роботи, кваліфікаційної роботи) студенти можуть самостійно обрати напрямок досліджень (у рамках спектру задач відповідної дисципліни). Здобувачі вищої освіти можуть поєднувати навчання з роботою за фахом. Вони мають право на індивідуальне навчання у формі індивідуального графіка відповідно до Положення про організацію освітнього процесу порядок навчання студентів за індивідуальним графіком здійснюється з поєднанням методів дистанційного навчання, індивідуальних консультацій, узгоджених із графіком освітнього процесу.

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 *

Усім учасникам освітнього процесу надається інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів. Уся інформація про навчальні дисципліни (включаючи цілі, зміст, результати навчання, методи викладання, навчання та оцінювання) розміщено в робочій навчальній програмі (силабусі) і надається учасникам освітнього процесу у друкованому вигляді і електронному варіанті на дистанційній платформі Moodle. З цими матеріалами студенти ознайомлюються на початку навчального року зазвичай на вступному занятті. Доступ до MOODLE здійснюється через веб-сайт університету, факультету <https://cdn.snau.edu.ua/moodle/>. На сайті університету

представлено освітні програми <https://snau.edu.ua/zabezpechennya-yakosti-osviti/osvitni-programi/>, на сайті факультету - навчальні плани, каталоги дисциплін, графік організації освітнього процесу <https://fht.snau.edu.ua/>, розклад занять <https://portal.snau.edu.ua/index.php>, тощо.

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

Поєднання навчання і досліджень викладачів та здобувачів освіти на ОП має на меті всебічний розвиток студента. Засвоєння підходів щодо проведення досліджень спрямованих на вирішення різного типу завдань у процесі професійної діяльності. Поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП відбувається шляхом студентів у студентських наукових конференціях, наукових гуртках та семінарах, конкурсах студентських наукових робіт. За результатами роботи конференцій доповіді опубліковуються в електронних виданнях студентських наукових конференцій. Науково-дослідна робота студентів є продовженням і поглибленням навчального процесу і включена в процес підготовки фахівця. Результати науково-дослідних робіт регулярно використовуються при підготовці нових методичних розробок.

Наразі викладачі беруть участь у виконанні низки НДР: Наукове обґрунтування і розробка технологій та кулінарної продукції з використанням інноваційних видів сировини (0119U103484), Інноваційні технологічні рішення у виробництві харчової продукції (0119U101237), Використання вторинних матеріальних ресурсів (0118U005223), Використання антиоксидантів натурального походження в м'ясомістких системах з пролонгованим терміном зберігання (0115U007146), Розробка технології органічних сушених овочевих і плодово-ягідних напівфабрикатів та енергоефективної установки з використанням сонячних панелей (0170U06532). В рамках зазначених НДР під керівництвом викладачів студенти виконують дослідження, результати яких знаходять відображення у курсових роботах, доповідаються на щорічних всеукраїнських науково-практичних конференціях. За період 2018-2019 рр. студентами підготовлено більше 40 доповідей та опубліковано тези в матеріалах конференцій. Такий підхід сприяє розвитку у студентів дослідницьких компетентностей та заохочує до продовження навчання на другому рівні вищої освіти.

Для реалізації підходу до навчання в ОП, який поєднує навчання і дослідження створена відповідна матеріально-технічна база: Навчально-наукова лабораторія інноваційних технологій харчових продуктів, Навчально-практична лабораторія кафедри технологій харчування, Міжфакультетська навчально-науково-виробнича лабораторія технології переробки м'яса, Науково-навчальна лабораторія технологічного контролю продукції харчування.

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

В умовах швидкого розвитку харчової промисловості щорічно виникає задача часткового (або повного) оновлення змісту освітніх компонентів із урахуванням появи нових тенденцій у професійній сфері чи розвитку суспільства (євроінтеграційні тенденції розвитку України, використання продуктів вторинної переробки, застосування ресурсозберігаючих технологій тощо). Враховуючи вищезазначене, викладачі кафедри частково змінюють зміст освітніх компонентів, особливо у тій частині що стосується практичних аспектів застосування наукових розробок. Так, наприклад, студентам було запропоновано завдання, пов'язані з виконанням наукової роботи за держбюджетною тематикою по розробці технології органічних сушених овочевих і плодово-ягідних напівфабрикатів, по розробці харчового посуду і пакування з натуральної сировини, як альтернативи поліпропілену.

На факультеті проводяться круглі столи та відкриті лекції викладачів та провідних спеціалістів галузі, де можна поділитися досвідом та отримати інформацію про шляхи модернізації харчових виробництв, упровадження у виробничий процес новітніх досягнень науки та техніки; впровадження ресурсозберігаючих і маловідходних технологій, розробки нових та вдосконалення існуючих продуктів; здійснення контролю за якістю і безпекою продовольчих товарів на основі методик системи HACCP, систем менеджменту якості за міжнародним стандартом серії ISO 9000, систем екологічного менеджменту харчових виробництв відповідно до міжнародного стандарту серії ISO 140000; розробка та впровадження дієвих механізмів підвищення конкурентоспроможності продукції на внутрішньому і зовнішньому ринках (останні круглі столи за участю спікерів: директора ресторану «Family» Коцюби Н. І., менеджера відділу якості ТОВ «Гуала Кложерс Україна» Кондрашиної Л.А.

Оновлення навчально-методичного матеріалу відбувається під час викладання дисципліни упродовж семестру. Оновлену версію робочої програми ухвалюють на засіданні кафедри.

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

Концепція освітньої діяльності Сумського національного аграрного університету, схвалена Вченою радою університету (протокол №1 від 27 серпня 2015 року) <https://drive.google.com/file/d/1MBO0pEuPCM2M20CWCsa0G3wkWrWRGcas/view> розглядає інтернаціоналізацію діяльності ЗВО як важливий вектор розвитку. Серед основних напрямків освітньої діяльності університету є міжнародна співпраця та інтеграція в міжнародний освітній простір (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. В рамках проекту ЕБРР ведеться співпраця з Університетом наук про життя в Любліні, Польща, з Національним університетом науки та технологій в Пінгтунг, Тайвань <https://fht-ebrn.snau.edu.ua/>. Викладачі удосконалюють свою майстерність через участь у заходах, на які запрошуються фахівці-практики, науковці закордонних закладів освіти, з якими укладені угоди про наукову співпрацю. Вагому роль у підготовці за ОП відіграє академічна мобільність. Студенти залучаються до міжнародної співпраці шляхом академічної мобільності та участі в міжнародних проектах, конференціях і семінарах. Студенти мають змогу отримати гранти для стажування, проходження практики за кордоном (Болгарія, Німеччина, КНР).

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

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

Форми контрольних заходів та критерії оцінювання здобувачів вищої освіти визначено Положенням про організацію освітнього процесу. (http://docs.snau.edu.ua/documents/normatyvni-documenty/nakaz_oor.pdf) а відображено у робочій навчальній програмі кожної дисципліни (силабусі) (Положення про освітні програми) (<https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2019/11/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F-%D0%BF%D1%80%D0%BE-%D0%9E%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%BD%D1%96-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%BC%D0%B8-%D0%A1%D0%9D%D0%90%D0%A3.pdf>) визначаються форми контрольних заходів та критерії оцінювання. Програми оприлюднюються на сайті, доводяться студенту. Зворотній зв'язок дає можливість коригувати та удосконалювати методи оцінювання. Можливість оцінити ступінь досягнення програмних результатів навчання забезпечується через реалізацію послідовних процедур, а саме: на етапі проектування ОП – через узгодження результатів навчання за освітнім компонентом із програмних РН, формулювання ПРН за принципом SMART (Specific, Measurable, Attainable, Results-focused, Time-focused); вибір методів оцінювання, що відповідають результатам навчання за освітнім компонентом. Послідовне застосування різних методів оцінювання Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу) (http://docs.snau.edu.ua/documents/normatyvni-documenty/nakaz_oor.pdf). 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 оцінювання розробляються заходи з надання індивідуальної допомоги студентам, коригування навчального процесу. Основна мета поточного оцінювання - забезпечення зворотного зв'язку між викладачами та студентами у процесі навчання, забезпечення управління навчальною мотивацією студентів. Інформація, одержана при поточному оцінюванні, використовується як викладачем - для коригування методів і засобів навчання, так і студентами - для планування самостійної роботи. Здійснюється періодичний перегляд підходів до оцінювання результатів навчання на основі результатів опитувань, оцінювання залишкових знань студентів.

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

Форми контрольних заходів та критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти обираються відповідно до характеру результатів навчання, які оцінюються викладачем (викладачами). Перелік можливих форм контрольних заходів визначений Положенням про організацію освітнього процесу. Чіткість та зрозумілість студентами форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання їхніх навчальних досягнень у межах конкретного освітнього компонента перевіряється викладачем у процесі обговорення робочої програми. Зворотний зв'язок від студентів дозволяє викладачу внести певні корегування з метою забезпечення максимального сприяння досягненню студентами очікуваних результатів навчання. Інформація щодо програми оприлюднюється на сайті (в тому числі робочі програми дисциплін, де містяться критерії оцінювання та форми контролю). На першому занятті викладач доводить робочу програму та пояснює суть і критерії оцінювання

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

Форми контрольних заходів та критерії оцінювання визначаються у робочій програмі кожної навчальної дисципліни (силабусі) і доводяться до здобувачів вищої освіти ведучим курсу на першому лекційному занятті. На веб-сайті університету оприлюднено графік навчального процесу на поточний навчальний рік із зазначенням періоду теоретичного навчання та семестрового контролю для денної і заочної форм навчання; зведений графік навчальної роботи студентів із зазначенням термінів проведення атестації та захисту курсових робіт; зведений графік навчальної роботи студентів із зазначенням проміжних атестацій, модульних заходів та залікових тижнів. <https://portal.snau.edu.ua/workPlan/group>

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

Атестація здобувачів проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи. Тематика, структура, вимоги до оформлення та захисту представлено в «Методичних вказівках щодо виконання кваліфікаційної роботи здобувачів за освітньою програмою «Харчові технології», які оприлюднено на сайті. Така форма атестації встановлена стандартом вищої освіти України (введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10. 2018р. № 1125.)

Для здобувачів вищої освіти, що навчаються на ОП, 2016 року вступу атестація здійснюється у формі державного кваліфікаційного іспиту, процедуру проведення якого визначено Положенням про організацію освітнього процесу.

http://docs.snau.edu.ua/documents/normatyvni-documenty/polojenn9_pro_osvitnij_proces.pdf.

Така ситуація пояснюється тим, що на момент затвердження стандарту Вищої освіти студенти були ознайомлені з освітньою програмою, навчальним планом, і на той момент уже була фактично реалізована більша частина ОП. Для забезпечення відповідності програмних результатів навчання, переліку, визначеним стандартом вищої освіти, проектна група проаналізувала РН в межах освітніх компонентів, які могли би бути віднесені на виконання кваліфікаційної роботи (ПРН18, ПРН21, ПРН24 стандарту) і дійшла висновку, що ці програмні результати навчання покриваються такими освітніми компонентами: ОК18, ОК19, ОК 20, ОК25. Тому після консультацій зі студентами було прийнято рішення не змінювати форму атестації, аби не порушувати принципи студентоцентрованого підходу до навчання.

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

Процедура проведення контрольних заходів регулюється Положенням про організацію освітнього процесу http://docs.snau.edu.ua/documents/normatyvni-documenty/polojenn9_pro_osvitnij_proces.pdf

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 оцінюються 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. Критерії та конкретні форми оцінювання рівня здобуття студентами результатів навчання в межах освітнього компонента визначаються робочою навчальною програмою і доводиться здобувачам вищої освіти на першому лекційному занятті лектором. Результати рейтингу студентів оприлюднюються на сайті <https://snau.edu.ua/rejting-uspishnosti/>

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

Об'єктивність оцінювання відповідно до Європейський стандартів і рекомендації щодо забезпечення якості у європейському просторі вищої освіти ESG (2015), стандарт 1.3. забезпечується тим, що оцінювання курсових проектів студентів проводиться більше, ніж одним викладачем (Положення про організацію освітнього процесу п. 5.8, с. 11). Також для забезпечення об'єктивності оцінювання екзаменаторами рекомендована переважно письмова форма проведення екзаменів.

Іспити, як правило, проводяться одним викладачем, курсові проекти та роботи захищаються публічно у присутності комісії, до складу якої входить з не менше трьох викладачів. З метою запобігання проявів недоброчесності, конфлікту інтересів та можливої процедури оскарження результатів, в СНАУ запроваджено приймання контрольних заходів з відео фіксацією, записом та передачею відеоматеріалів до навчального відділу. Викладачі та студенти підтверджують дозвіл на відео фіксацію контрольних заходів письмово.

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

Загальний порядок повторного проходження контрольних заходів визначається Положенням про організацію освітнього процесу та деталізується у робочій програмі дисципліни. Повторне проходження контрольних заходів здійснюється на підставі мотивованої заяви здобувача вищої освіти. Дозвіл на перескладання дисциплін надається проректором з науково-педагогічної та навчальної роботи в разі погодження заяви з деканом факультету. Допускається перескладання не більше трьох дисциплін за весь період навчання. Прикладів застосування таких правил за даною ОП не було.

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

У випадках конфліктної ситуації за мотивованою заявою студента чи викладача, деканом (директором інституту) створюється комісія для приймання екзамену (заліку), до якої входять завідувач кафедри (провідний викладач) і викладачі відповідної кафедри, представники деканату, профспілкового комітету студентів та органу студентського самоврядування (Положення про організацію освітнього процесу, с. 16). Практика застосування відповідних правил серед здобувачів вищої освіти зі спеціальності «Харчові технології» відсутня.

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

Кодекс академічної доброчесності сумського національного аграрного університету (затверджений Вченою радою СНАУ протокол № 6 від 26.12.2017р.) http://docs.snau.edu.ua/documents/education/quality/kodeks_akadem_dobrochesnosti.pdf); Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату в Сумському НАУ затверджене (затверджене Вченою радою Сумського НАУ Протокол № 6 від 26.12.2017р.); http://docs.snau.edu.ua/documents/education/quality/polojennya_plagiat.pdf); Положення про порядок перевірки академічних та наукових текстів на унікальність в сумському національному аграрному університеті (затверджене Вченою радою Сумського НАУ Протокол № 3 від 15.10.2019 р.) (<https://snau.edu.ua/zabezpechennya-yakosti-osviti/akademichna-dobrochesnist/>)
Здобувачі вищої освіти підтверджують, що ознайомились з Кодексом академічної етики, підписуючи договір про навчання. Особи, які працюють в Університеті, - у заяві про прийняття на роботу і трудовому договорі (контракті).

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

Технологічні рішення, що використовуються на ОП як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності: системи Strikeplagiarism, через яку проводиться перевірка на наявність тестових запозичень; проведення іспитів, захистів дипломних та курсових робіт, звітів в режимі прозора (відео зйомка, присутність комісії), відеоматеріали та протоколи зберігаються 6 місяців. https://snau.edu.ua/wpcontent/uploads/2019/11/ПОЛОЖЕННЯ_УНІКАЛЬНІСТЬ_СНАУ.pdf
Курсові проекти, кваліфікаційні роботи та наукові праці студентів зберігаються в електронному репозиторії Сумського національного аграрного університету. http://docs.snau.edu.ua/documents/normatyvni-documenty/polojenn9_pro_osvitnij_proces.pdf
Система запобігання та виявлення академічного плагіату розповсюджується на всіх студентів університету незалежно від форми навчання. Визначаються особи, відповідальні за перевірку. Результати перевірок

обговорюються на засіданні кафедри.

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

У Сумському національному аграрному університеті розвивається освітнє середовище, метою якого є формування нульової терпимості до будь-яких проявів академічної недоброчесності (фальсифікація даних, шахрайство, крадіжка, плагіат, підкуп, купівля та продаж творів, презентація твору інших авторів як власного, невинувдане співавторство, обман під час іспитів та інша не доброчесна поведінка). Популяризація академічної доброчесності здійснюється як через освітні заходи (семінари, дискусії, ознайомлення з напрацьованими у вітчизняному освітньому середовищі матеріалами щодо важливості дотримання академічної доброчесності), так і через процедури контролю – відповідно до наказу «Про запобігання та протидію корупційним проявам і зловживанням в період проведення контрольних заходів у Сумському НАУ» від 8 грудня 2014 р № 409-К визначені телефони гарячої лінії, механізм звернення через «Скриньку довіри».

Заклад вищої освіти популяризує академічну доброчесність (насамперед через імплементацію цієї політики у внутрішню культуру якості) та використовує відповідні технологічні рішення як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності. Функціонує Антикорупційна програма – комплекс правил, стандартів і процедур щодо виявлення, протидії та запобігання корупції в діяльності Університету.

<https://snau.edu.ua/antikorupcijna-programa/>

Серед здобувачів вищої освіти проводяться постійні опитування щодо можливих проявів недоброчесних дій з боку всіх учасників навчального процесу, результати яких оприлюднено на сайті університету.

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

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. З метою виявлення фактів порушення академічної доброчесності серед викладачів та студентів проводяться анонімні анкетування студентів представниками студентського самоврядування. Зведені результати анкетування розміщені на сайті університету

https://snau.edu.ua/wpcontent/uploads/2019/12/ЗВЕДЕНІ_РЕЗУЛ_ТАТИ_АКЕТУВАННЯ_ПО_ФАКУЛ_ТЕТНО.pdf

Фактів порушення академічної доброчесності, за результатами анкетування студентів, що навчаються на ОП, не виявлено.

6. Людські ресурси

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

Конкурсний відбір викладачів ОП та забезпечення необхідного рівня їх професіоналізму в Сумському національному аграрному університеті здійснюється згідно «Положення про порядок конкурсного відбору науково-педагогічних працівників Сумського національного аграрного університету»

(http://docs.snau.edu.ua/documents/normativnidocumenty/konkurs_ppr.pdf). 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

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

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. Проведено фахову експертизу освітніх програм представниками: ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», ПрАТ «Миронівський хлібопродукт», ТОВ «Глобинський маслосирзавод», Філія «Сумський молочний завод» та інші.

У рамках реалізації проекту «Удосконалення професійних навичок в галузі м'ясопереробки України» міжнародний експерт з Тайваню Liang Chou Hsia провів заняття-тренінг для викладачів та роботодавців на тему «Поєднання інтерактивних методів навчання із практичним навчанням на виробництві під час проходження стажувань по м'ясопереробці», «Інноваційні методи викладання дисциплін пов'язаних із вивченням обладнання і технології переробки м'яса». <https://snau.edu.ua/mizhnarodnij-ekspert-u-sumskomu-nau/> В рамках дискусійної платформи «Реформа аграрної освіти та забезпечення якісними кадрами АПК» відбулася зустріч з представниками ФОП «Максименко А.А.», ФОП «Опришко Д.В.», кафе-піцерії «Портофіно» та іншими щодо впровадження дуальної освіти на базі переробних підприємств. <https://snau.edu.ua/dialog-vladi-osviti-ta-biznesu-dlya-yakisnogo-kadrovogo-zabezpechennya-agrarnogo-sektoru/>

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

Широко застосовується практика проведення відкритих лекцій, майстер-класів, круглих столів провідними професіоналами-практиками, експертами харчової галузі, представниками роботодавців. Проведені гостьові лекції здобувачам: «Інноваційний інжиніринг та автоматизація технологічних процесів переробки м'яса» та «Сучасні технології у переробці м'яса птиці» (проф. Dariusz M. Stasiak), «Інноваційні технології в переробці м'яса» проф. Liang Chou Hsia. Заступником директора з сертифікації та якості ПАТ «Сумський завод продтоварів» Кондрашиною Л.А. прочитано лекцію «Інноваційні технології з сертифікації і якості продукції».

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

Згідно «Положення про організацію освітнього процесу в Сумському національному аграрному університеті», «Положення про організацію та проведення підвищення кваліфікації та стажування педагогічних працівників Сумського НАУ» (http://docs.snau.edu.ua/documents/education/n_docs/2.pdf), 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. Функціонують курси англійської мови, для удосконалення іншомовних компетентностей викладачів. 10 викладачів факультету харчових технологій пройшли стажування на ПрАТ «Миронівський хлібопродукт», 10 викладачів – на базі ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», 1 викладач – на ТОВ «Своя індичка». 20 представників університету та 5 представників роботодавців взяли участь в однотижневому тренінгу, за участю міжнародних експертів з Польщі та Тайваню.

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

В університеті створено систему заохочення розвитку викладацької майстерності, яка має як матеріальну так і нематеріальну складову (вручення нагород університету – грамот, подяк). В якості матеріального заохочення колективним договором та додатками до нього передбачається можливість преміювання, встановлення надбавок до посадового окладу. Заохочення нематеріального характеру, які передбачені нормативними документами університету: подяка ректора, представлення співробітника до держаних нагород та почесних звань тощо. Для визначення кращих співробітників в університеті встановлена рейтингова система оцінки діяльності науково-педагогічних працівників, яка регламентується «Положенням про організацію освітнього процесу». Окрім цього, на постійній основі щорічно проводиться конкурс на кращу випускову кафедру та кращого викладача, що передбачено в Колективному договорі <http://docs.snau.edu.ua/documents/public/kd1.pdf>. За результатами діяльності викладачів формується рейтинг викладачів університету (<http://docs.snau.edu.ua/documents/education/rating/XT.pdf>), який, у певній мірі, слугує стимулом для підвищення викладацької майстерності. Також розвитку викладацької майстерності сприяють опитування студентів щодо якості викладання дисциплін, аналіз цих результатів співробітниками навчального відділу, інформування викладача та контроль за врахуванням зауважень із боку деканату та навчального відділу. https://snau.edu.ua/wpcontent/uploads/2019/12/Резул_тати_анкетування_якіст_навчал_ного_процесу.pdf

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

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

Фінансові та матеріально-технічні ресурси, а також навчально-методичне забезпечення ОП сприяють досягненню визначених цілей та програмних результатів навчання. Інформація про фінансову діяльність оприлюднено на сайті університету (<https://snau.edu.ua/finansovo-ekonomichna-diialnist/>). Освітній процес за даною ОП забезпечується обладнанням, приладами, інструментами та матеріалами відповідно до вимог навчальних планів і програм навчальних дисциплін. Здобувачі вищої освіти в цілому забезпечені підручниками та навчальними посібниками, доступом до системи Moodle. Студенти мають доступ до мережі Internet. Кожен студент має можливість користуватися інформаційно-пошуковим веб-сервісом бібліотеки університету. Для проведення лекцій, закріплені аудиторії, де використовуються сучасні технічні засоби навчання, що дозволяє суттєво підвищити якість викладання матеріалу. Лабораторії оснащені обладнанням, приладами, стендами та забезпечені хімічними реактивами, нормативно-технічною документацією та іншим, що необхідно для виконання лабораторних і практичних робіт. Все це відповідає ліцензійним умовам і дозволяє досягти цілей ОП та ПРН у повному обсязі.

Процес життєдіяльності, соціальні потреби учасників освітнього процесу забезпечуються наявністю соціальної інфраструктури (чотири гуртожитки); медичне обслуговування студентів, яке проводиться у міській поліклініці, медпункт для надання невідкладної медичної допомоги (гуртожиток №3); у навчальних корпусах наявні буфети, на території університету розміщений комплекс громадського харчування.

Продемонструйте, яким чином освітнє середовище, створене у ЗВО, дозволяє задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти ОП? Які заходи вживаються ЗВО задля виявлення і врахування цих потреб та інтересів?

Освітнє середовище, створене в Сумському національному аграрному університеті, надає можливість

здобувачам вищої освіти за освітньою програмою «Харчові технології» задовольнити наявні потреби та інтереси. Серед здобувачів вищої освіти регулярно проводиться анкетування та опитування щодо їх потреб та інтересів, які враховані при створенні освітнього середовища. В Сумському національному аграрному університеті активно працює студентське самоврядування, <https://snau.edu.ua/studentskij-aktiv/> що представляє та захищає інтереси здобувачів вищої освіти. Представники студентського самоврядування є членами вчених рад, Ради із забезпечення якості вищої освіти, що дає можливість їм впливати на прийняття рішення щодо ухвалення потреб та інтересів студентства. Також створено скриньку довіри для студентів, що з якихось причин не можуть звернутися з пропозиціями особисто.

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

У СНАУ сповідується принцип нульової терпимості, щодо проявів будь-якої дискримінації за релігійною, расовою, мовною чи іншою ознакою. Потреби та інтереси здобувачів вищої освіти ураховуються через взаємодію з органами студентського самоврядування.

Створено безпечні умови навчання, комфортну міжособистісну взаємодію, що сприяє емоційному благополуччю здобувачів вищої освіти, викладачів, шляхом відсутності будь-яких проявів насильства та наявністю достатніх ресурсів для їх запобігання, а також дотриманню прав і норм фізичної, психологічної, інформаційної та соціальної безпеки кожного учасника освітнього процесу. Всі спеціалізовані лабораторії та кабінети відповідають чинним вимогам охорони праці, пожежної безпеки, санітарії та гігієни. Механізми забезпечення безпечності освітнього середовища відповідають чинним нормативним документам. Концепцією освітньої діяльності передбачається забезпечення норм охорони праці й техніки безпеки в усіх видах діяльності. В університеті є відділ охорони праці та медпункт. На території університету обмежено рух транспорту (допускається лише службовий за обґрунтованої потреби) та здійснюється патрулювання. В університеті діє психологічна служба, яка здійснює організаційні, координуючі та навчально-методичні функції. Вживаються заходи протидії насильству, булінгу та кібербулінгу: куратори спостерігають за настроями студентів, аналізують інформацію, доступну через соцмережі, виявляють можливі проблеми. У належному стані знаходяться прикорпусові ландшафтні ділянки по всьому студмістечку СНАУ.

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?

Здобувачі вищої освіти за ОП отримують 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. Створений досить ефективний комунікативний механізм: інформаційна підтримка реалізується через повне оприлюднення інформації щодо освітньої програми на сайті, доведення потрібної інформації щодо навчальних дисциплін до студентів; а також постійна взаємодія адміністрації факультету зі студентом через органи студентського самоврядування, старост груп; організаційна підтримка забезпечується через заступників деканів з виховної роботи, ефективно діє інститут кураторів. Освітня підтримка забезпечується через доступ до ресурсів бібліотеки, on-line матеріалів для тих, хто навчається за індивідуальним графіком (матеріалів у системі Moodle тощо); консультативна підтримка – кафедри затверджують та оприлюднюють графіки консультацій викладачів, надають консультації щодо працевлаштування. Соціальна підтримка реалізується шляхом роботи з соціально-вразливими групами, зі студентами іноземцями, підтримка у працевлаштуванні. Соціальна підтримка здобувачам вищої освіти надається шляхом надання соціальних стипендій, матеріальної допомоги на підставі «Положення про іменні стипендії» (http://docs.snau.edu.ua/documents/education/n_docs/polog_pro_imenni_stup.doc). Для соціальної підтримки здобувачів в університеті також передбачено можливість поселення в гуртожиток для студентів із інших міст, створено умови для відвідування спортивних секцій, участі в гуртках художньої самодіяльності. Для малозабезпечених здобувачів освіти передбачені механізми соціальної підтримки, зокрема у вигляді стипендій. Також, найкращі студенти можуть претендувати на отримання іменних стипендій, механізм якого визначається «Положенням про іменні стипендії» <https://snau.edu.ua/normativni-dokumenty-2/> Для інформаційної підтримки здобувачів освіти в університеті працює бібліотека та її філії на факультетах <https://library.snau.edu.ua/>, є вільний доступ до мережі Internet, для здобувачів вищої освіти що знаходяться на індивідуальному графіку навчання створена система Moodle <https://cdn.snau.edu.ua/moodle/>. Здобувачі освіти мають отримати консультації з питань професійної діяльності безпосередньо у викладачів, консультації юриста (в тому числі і з питань не пов'язаних з професійною діяльністю), консультації психолога та ін. Періодичні опитування здобувачів освіти показують, що вони в цілому мають достатній рівень підтримки.

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)

Згідно «Концепція освітньої діяльності Сумського національного аграрного університету» (http://docs.snau.edu.ua/documents/normativnidokumenty/konceptiya_osvitnoyi_dialnosti.pdf) «Положення про організацію інтегрованого навчання осіб з особливими освітніми потребами у СНАУ» http://docs.snau.edu.ua/documents/education/n_docs/Polojennya_OOOP4758.pdf 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. У СНАУ створено умови для вільного переміщення людей з особливими потребами (пандуси). Всі навчальні лекційні аудиторії та лабораторії добре освітлені, мають вільний доступ до робочого місця, підлога вислана спеціальною плиткою, що не ковзається згідно санітарно-гігієнічних вимог до умов навчання. За даною освітньою програмою особи з особливими освітніми потребами не навчалися.

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?

Згідно Статуту, «Кодексу академічної етики» (<http://docs.snau.edu.ua/documents/normatyvniDOCUMENTY/e.pdf>), 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.

Наразі прийняте Положення про попередження та протидію сексуальним домаганням та дискримінації у Сумському національному аграрному університеті <https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2020/02/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F-%D0%BF%D1%80%D0%BE-%D0%BF%D0%BE%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F-%D1%82%D0%B0-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%82%D0%B8%D0%B4%D1%96%D1%8E-%D1%81%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%83%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B8%D0%BC-%D0%B4%D0%BE%D0%BC%D0%B0%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F%D0%BC-%D1%82%D0%B0-%D0%B4%D0%B8%D1%81%D0%BA%D1%80%D0%B8%D0%BC%D1%96%D0%BD%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%97-%D0%B2-%D0%A1%D0%9D%D0%90%D0%A3.pdf>

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

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

Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП визначені та регулюються Положенням про освітні програми у Сумському національному аграрному університеті, затвердженим Вченою радою СНАУ 15.09.2019 року, протокол №3. Положенням передбачено порядок розроблення освітньої програми, її самообстеження, затвердження, порядок відкриття і закриття, реалізації, моніторингу та періодичного перегляду. Повноваження та відповідальність в частині виконання цих процедур визначені Положенням про проектні групи та групи забезпечення з розроблення і супроводження освітніх програм у Сумському національному аграрному університеті (<https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2019/10/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F-%D0%BF%D1%80%D0%BE-%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B5%D0%BA%D1%82%D0%BD%D1%96-%D0%B3%D1%80%D1%83%D0%BF%D0%B8-%D1%82%D0%B0-%D0%B3%D1%80%D1%83%D0%BF%D0%B8-%D0%B7%D0%B0%D0%B1%D0%B5%D0%B7%D0%BF%D0%B5%D1%87%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F.pdf>

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

Освітня програма може оновлюватися щорічно в частині освітніх компонентів, крім мети, загальних та фахових компетентностей, програмних результатів навчання, передбачених стандартом вищої освіти та профілем освітньої програми. В результаті оновлення вносяться зміни до відповідних складових ОП (навчальний план, робочі програми навчальних дисциплін (силабуси) - щодо методів викладання, навчання та оцінювання, програми практик).

Перегляд програми - внесення змін що стосуються мети, загальних та фахових компетентностей, програмних результатів навчання, передбачених стандартом вищої освіти (з подальшим її затвердженням вченою радою СНАУ) здійснюється у разі: прийняття (зміни) стандарту вищої освіти, зміна основних документів, що визначають функціонування ЗВО, зокрема прийняття нової стратегії розвитку; пропозиції зовнішніх стейкхолдерів, отримані шляхом щорічного опитування, рекомендації експертної ради роботодавців; результати опитувань здобувачів вищої освіти; зміни ресурсного забезпечення ОП.

Перегляд ОП відбувся після прийняття стандарту вищої освіти (2018 р.). Проектною групою було переглянуто перелік результатів навчання - у ОП, зокрема включено такі загальні компетентності (ЗК1, ЗК2):. Також скореговано окремі фахові компетентності відповідно до стандарту (ПРН6, ПРН10, ПРН12, ПРН13).

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

Здобувачі вищої освіти залучені до процесу періодичного перегляду ОП як безпосередньо (через процедуру опитування шляхом анкетування), так і через органи студентського самоврядування.

При обговоренні ОП на засіданнях науково-методичної ради факультету за участі членів проектної групи до уваги беруться побажання і зауваження студентів. Внесені пропозиції вносяться до навчальних планів здобувачів вищої освіти на наступний навчальний рік, обговорюються і затверджуються на засіданнях Ради факультету харчових технологій.

Зауважень, які б вимагали істотного перегляду освітньої програми за результатами опитувань студентів протягом 2016-2019 рр., не було.

Яким чином студентське самоврядування бере участь у процедурах внутрішнього забезпечення

якості ОП

Представники органів студентського самоврядування (голова студентського самоврядування - студентський ректор, заступник голови студентського самоврядування з наукової та навчальної роботи - студентський проректор) є членами Ради із забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти СНАУ. Члени студентського самоврядування – студентський декан та голова студентського профкому факультету входять до складу Вченої ради факультету, яка розглядає пропозиції та зауваження щодо освітніх програм та її складових (освітніх компонентів, навчальних планів).

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

У системі забезпечення якості вищої освіти, що позабудовується у Сумському НАУ, створені процедури, що дозволяють урахувати думку роботодавців як зовнішніх стейкхолдерів. У процесі розроблення освітніх програм – експертна оцінка роботодавців щодо програмних результатів навчання, що підтверджується наданими рецензіями. За освітньою програмою досвід залучення роботодавців до процесу розроблення ОП описаний у звіті самооцінювання, Критерії 1.

У процесі моніторингу та періодичного перегляду роботодавці присутні через постійний процес комунікацій – фахова експертиза щодо якості підготовки випускників ОП. Організаційно присутність роботодавців у процедурах забезпечення якості закріплена у нормативній площині через створення експертних рад роботодавців (<https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2019/12/%D0%9D%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D0%B7-%D0%BF%D1%80%D0%BE-%D1%80%D0%B0%D0%B4%D1%83.pdf>), і відповідальні за конкретні процедури забезпечення якості співпрацюють з експертними радами відповідно до своїх функцій.

Залученість роботодавців забезпечується постійними консультаціями з такими роботодавцями: ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», ПрАТ «Миронівський хлібопродукт», ПрАТ «Харківська бісквітна фабрика», ПП «Рось» Охтирський сир завод, Кафе «Стумарі», кафе-піцерія «Портофіно».

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

Збирання, аналіз та врахування інформації щодо кар'єрного шляху випускників освітньої програми як окрема процедура забезпечення якості на університетському рівні не відпрацьована. Вона віднесена до факультетського рівня – кожен факультет самостійно визначає форми, види співпраці, а також обсяг та періодичність збирання інформації щодо кар'єрного шляху випускників.

Усталеною є практика співпраці з випускниками спеціальності 181 Харчові технології, які працюють на численних підприємствах, зокрема, з ПрАТ «Харківська бісквітна фабрика», ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», ПрАТ «Миронівський хлібопродукт», ТОВ «Шимко Плюс», ПП «Рось» Охтирський сирзавод та інші.

Наразі, розуміючи важливість динаміки кар'єрного зростання випускників як одного з ключових індикаторів якості освіти, а також важливість цієї процедури з позиції покращення досвіду студентів, які навчаються, з позиції розвитку університету відповідно до кращих практик європейських та світових університетів, керівництвом СНАУ прийнято рішення щодо запровадження системної роботи у цьому напрямку, а саме формування на університетському рівні загальних правил та процедур збирання, аналізу та врахування інформації щодо кар'єрного шляху випускників. Наразі вивчається досвід та кращі практики формування такої системи в інших ЗВО з метою створення дієвої внутрішньої системи.

Програмами стажування для студентів СНАУ, на підставі укладених договорів про співпрацю, студенти мають можливість не лише проходити практику на даних підприємствах, а й забезпечуються працевлаштуванням.

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?

У процесі реалізації ОП були виявлені певні недоліки, зокрема щодо застосування студентами технологічного обладнання, апаратурно-технологічних ліній переробки харчових продуктів; щодо ресурсного забезпечення ОП (придбання сучасного лабораторного обладнання для якісного проведення наукових досліджень); щодо апробації наукових розробок у виробничих умовах для їх подальшого впровадження у виробництво; щодо залучення провідних фахівців галузі у навчальний процес та розробки завдань на виконання курсових та кваліфікаційної робіт.

Для усунення цих недоліків реалізовано: ремонт навчально-наукової лабораторії інноваційних технологій та безпеки і якості харчових продуктів, наразі спільно з представниками роботодавців розробляється завдання на кваліфікаційну роботу бакалавра, здійснюється перегляд завдань на курсові роботи.

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

ОП, за якою здійснюється самооцінювання, акредитація є первинною. Однак акредитація 3-х програм магістерського рівня за спеціальністю 181 виявила окремі недоліки у системі внутрішнього забезпечення якості вищої освіти. Після акредитації проведено бенчмаркінг внутрішньої системи забезпечення якості у Сумському НАУ, за результатами якого реалізовано ряд кроків щодо удосконалення системи внутрішнього забезпечення якості, зокрема: на університетському рівні: створено відділ якості освіти, ліцензування та акредитації; розроблено та затверджено Положення про експертні ради роботодавців, Положення про організацію самостійної роботи студентів та контроль за нею, Положення про попередження та протидію сексуальному домаганню та дискримінації; на рівні факультетів: виокремлено функції факультетів у системі забезпечення якості СНАУ, рекомендовано призначити заступників деканів із цього напрямку; на програмному рівні: переглянуто склад проектних груп та кандидатури гарантів ОП (замість Перцевого Ф.В. для ОП підготовки бакалаврів призначено Степанову Т.М., під її керівництвом переглянуто ОП відповідно до наданих експертами зауважень).

Враховуючи отримані рекомендації Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, наразі ведеться робота щодо удосконалення таких процедур забезпечення якості: розроблення, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм в частині забезпечення узгодження результатів навчання (перегляд положення про освітні програми, розроблення Положення про гуманітарну складову освітнього процесу), реалізації студентами індивідуальної траєкторії навчання (розроблення положення про вибіркові дисципліни), розроблено проєкт положення про визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті; та проєкт положення про силабус, <https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2020/02/%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%95%D0%9A%D0%A2-%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F-%D0%B2%D0%B8%D0%B7%D0%BD%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F-%D0%BD%D0%B5%D1%84%D0%BE%D1%80%D0%BC%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D1%97-%D0%BE%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%B8.pdf>.

Також в процесі розроблення система заходів щодо розвитку академічної доброчесності та розвитку академічного персоналу (педагогічної майстерності НПП, їх розуміння принципів та процедур внутрішнього забезпечення якості).

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

Академічна спільнота є учасником системи внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності на рівні ОП як члени робочих проєктних груп. Професорсько-викладацький склад бере участь у роботі методичних семінарів, метою яких є оптимізація структури та змісту навчальних дисциплін; удосконалення педагогічної майстерності, впровадження нових інтерактивних методів навчання, використання сучасних технологій у навчанні.

Окремі представники є членами Ради із забезпечення якості вищої освіти, Методичної ради. Крім цього, проводиться постійна робота щодо залучення викладачів до обговорення та пошуку шляхів удосконалення процедур забезпечення якості в університеті (участь у фокус-групових дослідженнях з питань забезпечення якості).

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

Сумський національний аграрний університет реалізує політику забезпечення якості освіти відповідно до Стандартів та рекомендацій щодо забезпечення якості у європейському просторі вищої освіти http://docs.snau.edu.ua/documents/education/quality/polityka_yakosti_osvity.pdf

Визначаючи постійне покращення якості освіти своїм пріоритетом, СНАУ спільно з ЗВО-партнерами реалізує проєкти, метою яких є удосконалення процедур внутрішнього забезпечення якості забезпечення якості та системи в цілому http://docs.snau.edu.ua/documents/education/quality/opys_yakosti_osvity.pdf

У Сумському НАУ наразі сформована трирівнева система внутрішнього забезпечення якості освіти: 1 рівень – програмний (рівень освітньої програми). Функції та відповідальність на цьому рівні покладено на проєктну групу та гаранта освітньої програми (Положення про освітні програми); 2 рівень: рівень факультету: заступники деканів з питань забезпечення якості – координаційна функція між університетським та програмним рівнями; 3 рівень: загально університетський рівень. На цьому рівні функціонують Рада із забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти СНАУ, Відділ якості освіти, ліцензування та акредитації

Органи студентського самоврядування беруть участь в обговоренні та вирішенні питань удосконалення освітнього процесу, науково-дослідної роботи, призначення стипендій, організації дозвілля, оздоровлення, побуту та харчування на усіх рівнях забезпечення якості вищої освіти.

9. Прозорість і публічність

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

Права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу регулюється Положенням про організацію освітнього процесу, Кодексом академічної етики, Статутом СНАУ, Концепцією освітньої діяльності, Правилами внутрішнього розпорядку, контрактами науково-педагогічних працівників, та іншими нормативними актами. Вони є чіткими і зрозумілими та є в публічному доступі на офіційному сайті університету.

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

<https://fht.snau.edu.ua/metodichna-robota/osvitnij-riven-bakalavr/specialnist-131-xarchovi-texnologi%D1%97/osvitni-programi/>

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

На офіційному сайті оприлюднені усі версії освітньої програми з 2016 р. з внесеними змінами, в тому числі після прийняття стандарту (с. 8 Положення про освітні програми)

http://docs.snau.edu.ua/documents/education/programms/food/181_Harchovi_tehnology_Bakalavr.pdf

<https://fht.snau.edu.ua/metodichna-robota/osvitnij-riven-bakalavr/specialnist-131-xarchovi-texnologi%D1%97/osvitni-programi/>

10. Навчання через дослідження

Продемонструйте, що зміст освітньо-наукової програми відповідає науковим інтересам аспірантів (ад'юнктів)

Опишіть, яким чином зміст освітньо-наукової програми забезпечує повноцінну підготовку здобувачів вищої освіти до дослідницької діяльності за спеціальністю та/або галуззю

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

Продемонструйте дотичність тем наукових досліджень аспірантів (ад'юнктів) напрямом досліджень наукових керівників

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)

Проаналізуйте, як ЗВО забезпечує можливості 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

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони:

1. Впровадження дуальної форми навчання, що надає змогу розширення можливостей навчання, дозволяючи студентам здобути кваліфікацію, відходячи від «стандартного» ритму» навчання, зокрема в поєднанні з практичною діяльністю
2. Потенційна можливість навчання за даною ОП іноземною мовою (кількість НПП зі знанням іноземної мови щорічно зростає, що підтверджується сертифікатом B2).
3. Студентоцентроване навчання; розвиток форм та методів оцінювання студентів; сформована система визнання досягнень студентів є інструментом мотивації.
4. Практична орієнтованість, взаємоузгодженість освітніх компонентів програми (теоретичної та практичної підготовки); ефективна система моніторингу програми.
5. Компетентність та активна наукова діяльність НПП, підтримка НПП в частині підвищення їх професійних та викладацьких здібностей з боку ЗВО; задовільний рівень матеріальних та інформаційних ресурсів для підтримки навчання студентів; створення можливостей для всебічного розвитку студентів; підтримка студентів у працевлаштуванні, їх соціальна підтримка; ефективна процедура моніторингу та оцінювання результативності діяльності НПП; інтеграції досліджень НПП у навчальний процес.

Слабкі сторони:

1. Незавершеність процедури визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, що обмежує можливості для повного урахування досвіду студентів.

2. Процедура дослідження кар'єрного зростання випускників знаходиться у стадії розроблення, що дещо обмежує можливість для залучення колишніх випускників до процесу навчання. Також інформація щодо кар'єрного шляху випускників може створити додаткову інформаційну базу оцінювання їх успішності, а отже, стане додатковим аспектом оцінювання якості ОП.
3. Потреба у розвитку механізмів зворотного зв'язку (зовнішні стейкхолдери, потенційні партнери), а також необхідність більш широкого залучення студентів до періодичного перегляду ОП.
4. Необхідність розширення можливостей щодо реалізації студентами права вибору дисциплін, формування індивідуальних навчальних траєкторій.
5. Потреба в оновленні матеріальної бази відповідно до інновацій у галузі.

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

1. Більш широке впровадження освітніх технологій для забезпечення студентоцентрованого навчання і викладання, в тому числі через використання системи "Moodle"; збільшення прав та можливостей для студентів, зокрема вибір навчальних дисциплін, формування індивідуального навчального плану; покращення стану забезпечення методичних матеріалів; регулювання фокусу ОП задля збільшення обсягів державного замовлення.
2. Контроль над відповідністю цілей ОП запитам стратегії розвитку Сумського регіону забезпечення доступності послуг для підприємців (територіальна, інформаційна), залучення державних і недержавних ресурсів

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: Ладика Володимир Іванович

Дата: 21.02.2020 р.

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	MD5- хеш файла	
Технологічне обладнання харчових виробництв (з курсовим проектом) (2к,-4с)	навчальна дисципліна	<i>рнп ТОХВ с титулкой (НОВА)Казакoв.pdf</i>	o+8vxTu1aNhHIU3wEFn7KhkinHpBIHCZQA/eUQKyGls=	Лабораторне обладнання
Технологічне обладнання харчових виробництв (з курсовим проектом) (3к,-5с)	навчальна дисципліна	<i>рнп ТОХВ с титулкой (3к) НОВА Савченко.pdf</i>	0q9CfWYzmpdsF5bRCVzg2+chdhjcdY++FCrsy8RNhRM=	Лабораторне обладнання
Технологічне обладнання харчових виробництв (з курсовим проектом) (3к,-6с)	навчальна дисципліна	<i>рнп ТОХВ с титулкой (НОВА) Сабадаш.pdf</i>	FNFDORI17dYVT2wGX2AAQ4ny3aQzqbgbXBOE0WPSeZPk=	Лабораторне обладнання
Загальні технології харчової промисловості (з курсовим проектом) (2к-3см)	навчальна дисципліна	<i>РНП ЗТХП ХТІ 2 2018-2019 Перцевой.pdf</i>	JyVzqZmjx92L2qkcoj69a3DXpwY2uu1D47UBLGzIX8M=	Технологічне обладнання, плакати, нормативно-правова документація
Загальні технології харчової промисловості (з курсовим проектом) (2к-4см)	навчальна дисципліна	<i>РНП_Загальні технології харчової промисловості_2-4 Цигура.pdf</i>	4crn6NULJFYrzaJa9vLgu7+7oVfNPILnqlze1qAWqe4=	Технологічне обладнання, плакати, нормативно-правова документація
Загальні технології харчової промисловості (з курсовим проектом) (3к-5см)	навчальна дисципліна	<i>РНП ЗТХП 3 к. 2019-2020 Маренкова.pdf</i>	q4UhCbhKT2nS2RGcSQz4RQWp0NtHvr2+CXxzryv3R/A=	Технологічне обладнання, плакати, нормативно-правова документація
Технологічне обладнання харчових виробництв (з курсовим проектом) (2к,-3с)	навчальна дисципліна	<i>рнп ТОХВ с титулкой (2к) НОВА Савченко.pdf</i>	MoD9JqfLwn+xKrcsbMdQoOlW+6G3lxYNOcl2xgx4FTU=	Лабораторне обладнання
Загальні технології харчової промисловості (з курсовим проектом) (3к-6см)	навчальна дисципліна	<i>РНП_Загальні технології харчової промисловості_мол_compressed Сабадаш.pdf</i>	t0DTrLNTy/+fUqSOjh6Uq5GgWDbFAFxcyHleztcoM=	Технологічне обладнання, плакати, нормативно-правова документація
Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	навчальна дисципліна	<i>РНП_БЖД ТМЛ,ТМЯ,ХТІ.pdf</i>	7z9FOwkouBfxDJr3ArZoU5sOGPmLac7fDaZpOYs6dh8=	Нормативні документи, індивідуальні засоби захисту, плакати
Інженерна та комп'ютерна графіка	навчальна дисципліна	<i>ІГКГ (ХТ).Ребрій.pdf</i>	D/QKAVXMuMmkL/EGJGVkjPv0kQ2b2t8X3UZQrLckLiM=	20 персональних комп'ютерів та моніторів, програмне забезпечення, інтерактивна дошка - 1 шт., ЗД принтер - 1 шт.
Навчальна практика	практика	<i>Навчальна практика 1курс.pdf</i>	+DTGBeq1vx81Ar9MeP3mX2WXQKIXpjKAAVsZSp8eXGs=	Виробниче обладнання, Практичне обладнання, навчальна документація
Виробнича практика 2к	практика	<i>Метод_навч_прак_2 курс.pdf</i>	eP5Rwq8aUjt1oEtAv3qSbB4LfpsKUCIT3BLQtRYJB7g=	Виробниче обладнання, Практичне

				практичне обладнання, навчальна документація
Виробнича практика 3к	практика	Метод_вироб_прак_3 к..pdf	BiAAw1Sw9CYlQNPjrhZlwK/wLH+LZLeC5FG8dvEhvQ=	Виробниче обладнання, Практичне обладнання, навчальна документація
Виробнича практика 4к	практика	Метод_вироб_прак_4 к..pdf	Cuhyt6alLK06R384hrbA2TMTLB1oR1QxdyYXQnluf60=	Виробниче обладнання, Практичне обладнання, навчальна документація
Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	навчальна дисципліна	РНП БЖД ООП ХТІ, ТМЛ, ТМЯ 6 4 к- 45-8-16.pdf	/vZlDnWbCTLFZgXQsiSYK0ps7GQbJpBivnHaaEevybs=	Нормативні документи, індивідуальні засоби захисту, плакати
Науково-дослідна робота студентів	навчальна дисципліна	рнп НДРС с титулкой (НОВА) Радчук.pdf	4LYXmDKLh1e5dt6OgDZlQQfAwGPjMLFSfoOAMAKSPgQ=	Лабораторне обладнання
Автоматизація виробничих процесів (з курсовим проектом)	навчальна дисципліна	рнп АВИП с титулкой (НОВА) Савченко.pdf	mxxMmxgjQEUC3c/kzUrSxmrfaMGUvV/ojQLWh31DbrjQ=	Наочне обладнання
Процеси і апарати харчових виробництв (з курсовим проектом) 3к	навчальна дисципліна	рнп ПАХВ с титулкой (3к) Рожкова.pdf	lk3P7F4ofsBN8ofaECOZBLA6yAY6rg3/9dJWzKk3EFg=	Лабораторне обладнання
Історія України та української культури	навчальна дисципліна	РНП Історія України та української культури.pdf	Y/5plRRCRZaT7heukho+JtfZVoMzL0rCkVSeKWS6PXU=	Наочне обладнання
Українська мова (за проф. спрямуванням)	навчальна дисципліна	РНП УМПС ХТІ 1 к. 2019.pdf	46GL33TPKx41lb0dWVXKOiWxtD9sf5sWMdhMjnc1JmE=	Наочне обладнання
Філософія	навчальна дисципліна	РНП Філософія ХТ2019.pdf	Oz2yuuxF+NVV01fOSBFwO7lSc4prjRnQK8lmlrCbbo0=	Наочне обладнання
Іноземна мова	навчальна дисципліна	РНП ІМ 2019-2020 ХТ 1 курс.pdf	Tb8LYobijrt7R1UMqAbot4y9zBFciEuStbn0nf4ST0Q=	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.
Вища математика	навчальна дисципліна	РНП ВМ ХТ 19-20 Борозенець.pdf	Sww52bnYQ18WXXNwe9YxwBKvuQSkwe/zYLk3YClDKk=	Наочне обладнання
Фізика	навчальна дисципліна	Фізика_ХТІ_1к_2с.pdf	Xr6OfXK1/zbl693MzN8h0HZRamaDXu9kYL8NyYRvhs=	- Гальванометри, тангальванометри - 10 шт, - Магазины опоры МО-84 - 2 шт. - Графітові пластини ИРГ - 464, - Оптичні рельси; - Джерело світла; - Збираючі лінзи; - Монохроматори. -Звуковий генератор РЗ-2, - Осцилограф, Математичний маятник.
Інформатика та інформаційні технології	навчальна дисципліна	РНП - ІТІТ.pdf	9hqiko6mR46cC9lffexT4l+aHGA0jVSw2Z8DV6emZok=	Комп'ютерна техніка, програми
Університетська освіта	навчальна дисципліна	рнп унів 2019 с титулкой (НОВА) Габенко.pdf	Oc0USMz5s1AEb6QirwVucSxOXnotUQmk/1VKkF55baQ=	Наочне обладнання
Фізичне виховання (позакредитна навчальна дисципліна) 1к	навчальна дисципліна	РНП Фізичне виховання 1 курс.pdf	5/AgQ9kt8oeXrWn64z1ALSHha+TRnlqsG8lWPye1HYU=	Спортивний комплекс, стадіон.
Фізичне виховання (позакредитна)	навчальна дисципліна	РНП Фізичне виховання 2 курс.pdf	Ks+Uj+R9AiWqqjImDhC04E0ruW136E/u4m9thwAbkNo=	Спортивний комплекс, стадіон.

навчальна дисципліна) 2к				
Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	навчальна дисципліна	<i>РНП_Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю_compressed.pdf</i>	MnGd+R1OCfmdf9IPdR6jGd8CIWuSGpJtuQadJNDIIew=	Навчальні контенти: мультимедійні презентації з усіх тем дисципліни відповідно робочої програми, наочні матеріали (плакати), нормативні та законодавчі документи, роздаткові матеріали.
Теплотехніка	навчальна дисципліна	<i>рнп ТЕПЛ с титулкой Рожкова.pdf</i>	/LBbd+YnEzhzN65Mz5E1ZnSafcDSHf8tRAGMCqnAb1E=	Наочне обладнання
Харчова хімія	навчальна дисципліна	<i>РНП- XX укр 19-20 Івченко.pdf</i>	xwPTpf8bFitN6DdtQJKuLrz7vuAmpA/uWS891YhuXE4=	Наочні матеріали (таблиці, схеми) – 40 шт., хімічні реактиви та лабораторний посуд
Біохімія	навчальна дисципліна	<i>РНП_Биохимия_compressed.pdf</i>	0H3vx/klxvB9rur2miUmz4Nc6IYHj8yagqlu6838NMw=	Лабораторне обладнання, посуд
Процеси і апарати харчових виробництв (з курсовим проектом) 2к	навчальна дисципліна	<i>рнп ПАХВ с титулкой (2к) Рожкова.pdf</i>	Pg4sdNJfmapokjGh+CRMNbof4rIPknZNZLm/DMsc7ck=	Лабораторне обладнання
Дослідницька практика	практика	<i>Методичка_дослідницька_практ_4 курс.pdf</i>	zIHm7fbPtL+5fNiq4bAunaWFmW2K9mRHrJrKwZIOX4I=	Виробниче обладнання, Практичне обладнання, навчальна документація
Державна атестація: виконання та захист бакалаврського проекту (роботи) або задача комплексного державного іспиту	підсумкова атестація	<i>Програма_ДЕК_2019_Б_ТХ.pdf</i>	3we29Hm/W5C4GQk47rZ40NzPFF69UJF7UOvR8YzyZrc=	Комплект білетів для Державної атестації

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

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

ID викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
138525	Євтушенко Євген Григорович	старший викладач			0	Фізичне виховання (позакредитна навчальна дисципліна) 2к	Відповідає пунктам 2 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов
37064	Рожкова Людмила Георгіївна	доцент, завідувач кафедри			0	Теплотехніка	Відповідає пунктам 2, 3, 10, 12,13, 14, 17 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов
90169	Радчук Олег Володимирович	декан факультету харчових технологій			0	Науково-дослідна робота студентів	Відповідає пунктам 2, 3, 5, 6, 10, 12, 13, 17 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов
13168	Савченко-Перерва Марина Юріївна	доцент			0	Технологічне обладнання харчових виробництв (з курсовим проектом) (2к,- 3с)	Відповідає пунктам 1, 2, 3, 6, 8,10, 12,13, зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов

53783	Казаков Дмитро Дмитрович	старший викладач			0	Технологічне обладнання харчових виробництв (з курсовим проектом) (2к,-4с)	Відповідає пунктам 1, 2, 10, 12, 13 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов
142307	Кацов Віталій Миколайович	старший викладач			0	Технологічне обладнання харчових виробництв (з курсовим проектом) (3к,-5с)	Відповідає пунктам 2, 12, 13 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов
32079	Цигура Вікторія Вікторівна	старший викладач			0	Загальні технології харчової промисловості (з курсовим проектом) (2к-4см)	Відповідає пунктам 2, 10, 12, 13, 15 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов
107650	Маренкова Тетяна Іванівна	старший викладач			0	Загальні технології харчової промисловості (з курсовим проектом) (3к-5см)	Відповідає пунктам 1, 2, 12, 13, 15, 17 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов
13168	Савченко-Перерва Марина Юріївна	доцент			0	Автоматизація виробничих процесів (з курсовим проектом)	Відповідає пунктам 1, 2, 3, 6, 8,10, 12,13, зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов
82698	Сабадаш Сергій Михайлович	доцент			0	Загальні технології харчової промисловості (з курсовим проектом) (3к-6см)	Відповідає пунктам 1, 2, 3, 6, 8, 10, 12, 13 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов
155745	Ладика Любов Миколаївна	старший викладач			0	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	Відповідає пунктам 1, 2, 13, 15 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов
20530	Василенко Ольга Олександрівна	доцент			0	Безпека життєдіяльності та основи охорони праці	Відповідає пунктам 1, 2, 10, 12, 13, 14, 15 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов
146273	Ребрій Алла Миколаївна	старший викладач			0	Інженерна та комп'ютерна графіка	Відповідає пунктам 12, 13, 15 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов
205784	Перцевої Федір Всеволодович	завідувач кафедри, професор			0	Загальні технології харчової промисловості (з курсовим проектом) (2к-3см)	Відповідає пунктам 2, 3, 4, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 18 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов
37064	Рожкова Людмила Георгіївна	доцент, завідувач кафедри			0	Процеси і апарати харчових виробництв (з курсовим проектом) 3к	Відповідає пунктам 2, 3, 10, 12,13, 14, 17 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов
82698	Сабадаш Сергій Михайлович	доцент			0	Технологічне обладнання харчових виробництв (з курсовим проектом) (3к,-6с)	Відповідає пунктам 1, 2, 3, 6, 8, 10, 12, 13 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов
301224	Мельничук Сергій Дмитрович	професор			0	Біохімія	Відповідає пунктам 2, 3, 6, 8, 10, 11 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов
152877	Шестакова Світлана Олександрівна	доцент, завідувач кафедри			0	Українська мова (за проф. спрямуванням)	Відповідає пунктам 2, 8, 10, 13, 15, 17

							зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов
102129	Байдак Людмила Іванівна	старший викладач			0	Іноземна мова	Відповідає пунктам 1, 2, 3, 17 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов
36902	Борозенець Наталія Сергіївна	старший викладач			0	Вища математика	Відповідає пунктам 2, 3, 13, 17 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов
196452	Павлюченко Анатолій Михайлович	професор			0	Фізика	Відповідає пунктам 1, 2, 8, 11, 12, 15 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов
306113	Толбатов Сергій Володимирович	доцент			0	Інформатика та інформаційні технології	Відповідає пунктам 1, 2, 3, 6, 8, 13, 15, 16 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов
125901	Габенко Ірина Миколаївна	старший викладач			0	Університетська освіта	Відповідає пунктам 10, 13, 15, 17 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов
147252	Шевель Анжеліка Олександрівна	доцент, завідувач кафедри			0	Філософія	Відповідає пунктам 2, 5, 6, 8, 10, 13, 17 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов
76825	Гриб Тетяна Олександрівна	старший викладач			0	Фізичне виховання (позакредитна навчальна дисципліна) 1к	Відповідає пунктам 2, 13 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов
37064	Рожкова Людмила Георгіївна	доцент, завідувач кафедри			0	Процеси і апарати харчових виробництв (з курсовим проектом) 2к	Відповідає пунктам 2, 3, 10, 12, 13, 14, 17 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов
116852	Івченко Вікторія Дмитрівна	старший викладач			0	Харчова хімія	Відповідає пунктам 1, 2, 3, 6, 8, 13, 15, 17 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов
195483	Михайліченко Микола Анатолійович	старший викладач			0	Історія України та української культури	Відповідає пунктам 1, 2, 3, 8, 10, 13, 15, 16, 17 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов
119051	Геліх Анна Олександрівна	асистент			0	Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю	Відповідає пунктам 1, 2, 10, 12, 15, 18 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов

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

Програмні результати навчання ОП	Методи навчання	Форми оцінювання
<i>Технологічне обладнання харчових виробництв (з курсовим проектом) (2к,-4с)</i>		
ПРН 11. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратно-	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес - оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового

технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.	підручників та конспектів	проекту. Підсумкове оцінювання – екзамен
ПРН 8. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі з застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання – екзамен
<i>Технологічне обладнання харчових виробництв (з курсовим проектом) (3к,-5с)</i>		
ПРН 11. 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.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання – екзамен
ПРН 8. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі з застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання – екзамен
<i>Технологічне обладнання харчових виробництв (з курсовим проектом) (3к,-6с)</i>		
ПРН 11. 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.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання – екзамен
ПРН 8. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі з застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання – екзамен
<i>Загальні технології харчової промисловості (з курсовим проектом) (2к-3см)</i>		
ПРН 19. Забезпечувати чітку роботу підприємства, виробництва конкурентоспроможної, якісної та безпечної харчової продукції, впроваджувати мало- або безвідходні технології, забезпечувати екологічну чистоту роботи харчових підприємств та закладів ресторанного господарства.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання – екзамен
ПРН 17. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі..	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання – екзамен
ПРН 16. Організувати та координувати служби вхідного, операційного та приймального контролю якості та безпеки харчової продукції: перевіряти якість виробів (товарів), сировини, напівфабрикатів, які використовуються для виготовлення харчової продукції, їхній стан та умови зберігання; приймати участь у проведенні контролю витрат сировини і виходу готової продукції.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання – екзамен
ПРН 12. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання – екзамен
ПРН 11. 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.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання – екзамен
ПРН 7. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання – екзамен
ПРН 1. Знати і розуміти основні	Професійно-орієнтоване навчання,	Поточне оцінювання на лекціях,

концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання – екзамен
ПРН 9. Визначити відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання – екзамен
<i>Загальні технології харчової промисловості (з курсовим проектом) (2к-4см)</i>		
ПРН 19. Забезпечувати чітку роботу підприємства, виробництва конкурентоспроможної, якісної та безпечної харчової продукції, впроваджувати мало- або безвідходні технології, забезпечувати екологічну чистоту роботи харчових підприємств та закладів ресторанного господарства.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання – екзамен
ПРН 16. Організувати та координувати служби вхідного, операційного та приймального контролю якості та безпеки харчової продукції: перевіряти якість виробів (товарів), сировини, напівфабрикатів, які використовуються для виготовлення харчової продукції, їхній стан та умови зберігання; приймати участь у проведенні контролю витрат сировини і виходу готової продукції.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання – екзамен
ПРН 17. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі..	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання – екзамен
ПРН 12. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання – екзамен
ПРН 11. 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.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання – екзамен
ПРН 9. Визначити відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання – екзамен
ПРН 7. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання – екзамен
ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання – екзамен
<i>Загальні технології харчової промисловості (з курсовим проектом) (3к-5см)</i>		
ПРН 12. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання – екзамен
ПРН 17. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі..	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання – екзамен
ПРН 16. Організувати та координувати служби вхідного,	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід.	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне

операційного та приймального контролю якості та безпеки харчової продукції: перевіряти якість виробів (товарів), сировини, напівфабрикатів, які використовуються для виготовлення харчової продукції, їхній стан та умови зберігання; приймати участь у проведенні контролю витрат сировини і виходу готової продукції.	Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	опитування або письмове експрес - оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання - екзамен
ПРН 11. 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.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес - оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання - екзамен
ПРН 9. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес - оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання - екзамен
ПРН 7. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес - оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання - екзамен
ПРН 19. Забезпечувати чітку роботу підприємства, виробництва конкурентоспроможною, якісною та безпечною харчовою продукцією, впроваджувати мало- або безвідходні технології, забезпечувати екологічну чистоту роботи харчових підприємств та закладів ресторанного господарства.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес - оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання - екзамен
ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес - оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання - екзамен
<i>Технологічне обладнання харчових виробництв (з курсовим проектом) (2к-3с)</i>		
ПРН 8. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі з застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес - оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання - екзамен
ПРН 11. 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.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес - оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання - екзамен
<i>Загальні технології харчової промисловості (з курсовим проектом) (3к-6см)</i>		
ПРН 12. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес - оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання - екзамен
ПРН 11. 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.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес - оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання - екзамен
ПРН 9. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес - оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання - екзамен
ПРН 7. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес - оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання - екзамен
ПРН 1. Знати і розуміти основні	Професійно-орієнтоване навчання,	Поточне оцінювання на лекціях,

концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання – екзамен
ПРН 16. Організувати та координувати служби вхідного, операційного та приймального контролю якості та безпеки харчової продукції: перевіряти якість виробів (товарів), сировини, напівфабрикатів, які використовуються для виготовлення харчової продукції, їхній стан та умови зберігання; приймати участь у проведенні контролю витрат сировини і виходу готової продукції.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання – екзамен
ПРН 17. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі..	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання – екзамен
ПРН 19. Забезпечувати чітку роботу підприємства, виробництва конкурентоспроможної, якісної та безпечної харчової продукції, впроваджувати мало- або безвідходні технології, забезпечувати екологічну чистоту роботи харчових підприємств та закладів ресторанного господарства.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання – екзамен
<i>Безпека життєдіяльності та основи охорони праці</i>		
ПРН 4. Опанувати чинну законодавчо-нормативну базу, чинні національні та міжнародні стандарти, які регламентують вимоги до продовольчої сировини та харчових продуктів; відстежувати зміни у цих документах та стандартах.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, практичні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань. Підсумкове оцінювання – екзамен
ПРН 14. Дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки, проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, практичні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань. Підсумкове оцінювання – екзамен
<i>Інженерна та комп'ютерна графіка</i>		
ПРН 2. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань. Підсумкове оцінювання – диф. залік
ПРН 10. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства (ресторанні господарства), цехи, виробничі дільниці з застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань. Підсумкове оцінювання – диф. залік
<i>Навчальна практика</i>		
ПРН 12. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.	Практичні заняття в малих групах, що дозволяє практикувати студентсько-центроване навчання	Захист звітів, презентація результатів, доповідь, обговорення. Підсумкове оцінювання – залік
ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	Практичні заняття в малих групах, що дозволяє практикувати студентсько-центроване навчання	Захист звітів, презентація результатів, доповідь, обговорення. Підсумкове оцінювання – залік
<i>Виробнича практика 2к</i>		
ПРН 12. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.	Практичні заняття в малих групах, що дозволяє практикувати студентсько-центроване навчання	Захист звітів, презентація результатів, доповідь, обговорення. Підсумкове оцінювання – диф. залік
<i>Виробнича практика 3к</i>		
ПРН 12. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.	Практичні заняття в малих групах, що дозволяє практикувати студентсько-центроване навчання	Захист звітів, презентація результатів, доповідь, обговорення. Підсумкове оцінювання – диф. залік
<i>Виробнича практика 4к</i>		
ПРН 12. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій,	Практичні заняття в малих групах, що дозволяє практикувати студентсько-центроване навчання	Захист звітів, презентація результатів, доповідь, обговорення. Підсумкове оцінювання – диф. залік

аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти		
<i>Безпека життєдіяльності та основи охорони праці</i>		
ПРН 4. Опанувати чинну законодавчо-нормативну базу, чинні національні та міжнародні стандарти, які регламентують вимоги до продовольчої сировини та харчових продуктів; відстежувати зміни у цих документах та стандартах.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, практичні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань. Підсумкове оцінювання – екзамен
ПРН 14. Дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки, проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, практичні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань. Підсумкове оцінювання – екзамен
<i>Науково-дослідна робота студентів</i>		
ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань. Підсумкове оцінювання – залік
ПРН 9. Визначити відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань. Підсумкове оцінювання – залік
ПРН 15. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань. Підсумкове оцінювання – залік
<i>Автоматизація виробничих процесів (з курсовим проектом)</i>		
ПРН 8. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі з застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання – екзамен
<i>Процеси і апарати харчових виробництв (з курсовим проектом) Зк</i>		
ПРН 8. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі з застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання – екзамен
<i>Історія України та української культури</i>		
ПРН 20. Демонструвати здатність до роботи в колективі та автономно, ділових комунікацій у професійній сфері, уміння вести дискусію.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, практичні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, практичних, заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань. Підсумкове оцінювання – екзамен
<i>Українська мова (за проф. спрямуванням)</i>		
ПРН 18. Володіти сучасною діловою українською та іноземними мовами професійного спрямування та укладати ділову документацію	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, практичні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, практичних, заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань. Підсумкове оцінювання – екзамен
ПРН 3. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел, аналізувати та систематизувати її, готувати тематичний огляд для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, практичні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, практичних, заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань. Підсумкове оцінювання – екзамен
<i>Філософія</i>		
ПРН 20. Демонструвати здатність до роботи в колективі та автономно, ділових комунікацій у професійній сфері, уміння вести дискусію.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, практичні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, практичних, заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань. Підсумкове оцінювання – екзамен
<i>Іноземна мова</i>		
ПРН 20. Демонструвати здатність до роботи в колективі та автономно, ділових комунікацій у професійній сфері, уміння вести дискусію.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Практичні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на практичних, заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань. Підсумкове оцінювання – диф. залік

<i>Вища математика</i>		
ПРН 20. Демонструвати здатність до роботи в колективі та автономно, ділових комунікацій у професійній сфері, уміння вести дискусію.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, практичні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, практичних, заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань. Підсумкове оцінювання – екзамен
<i>Фізика</i>		
ПРН 6. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізикохімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань. Підсумкове оцінювання – екзамен
<i>Інформатика та інформаційні технології</i>		
ПРН 10. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства (ресторанні господарства), цехи, виробничі дільниці з застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань. Підсумкове оцінювання – екзамен
ПРН 3. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел, аналізувати та систематизувати її, готувати тематичний огляд для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань. Підсумкове оцінювання – екзамен
ПРН 2. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань. Підсумкове оцінювання – екзамен
<i>Університетська освіта</i>		
ПРН 20. Демонструвати здатність до роботи в колективі та автономно, ділових комунікацій у професійній сфері, уміння вести дискусію.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід.	Поточне оцінювання на лекціях, практичних, заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань. Підсумкове оцінювання – диф. залік
<i>Фізичне виховання (позакредитна навчальна дисципліна) 1к</i>		
ПРН 20. Демонструвати здатність до роботи в колективі та автономно, ділових комунікацій у професійній сфері, уміння вести дискусію.	Практичні заняття в малих групах, навички командної роботи	Підсумкове оцінювання – залік
<i>Фізичне виховання (позакредитна навчальна дисципліна) 2к</i>		
ПРН 20. Демонструвати здатність до роботи в колективі та автономно, ділових комунікацій у професійній сфері, уміння вести дискусію.	Практичні заняття в малих групах, навички командної роботи	Підсумкове оцінювання – залік
<i>Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю</i>		
ПРН 5. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю продукції харчових підприємств та закладів ресторанного господарства, шляхом аналізу ризиків та контролю (регулювання) у критичних точках або аналогічних систем забезпечення безпечності під час приймання і зберігання сировини, підготовки її до виробництва, під час технологічного процесу виробництва харчової продукції та її зберігання.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань. Підсумкове оцінювання – залік (оцінювання на підставі результатів поточного контролю)
ПРН 4. Опанувати чинну законодавчо-нормативну базу, чинні національні та міжнародні стандарти, які регламентують вимоги до продовольчої сировини та харчових продуктів; відстежувати зміни у цих документах та стандартах.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань. Підсумкове оцінювання – залік (оцінювання на підставі результатів поточного контролю)
<i>Теплотехніка</i>		
ПРН 8. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі з застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань. Підсумкове оцінювання – екзамен
<i>Харчова хімія</i>		
ПРН 6. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізикохімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес – оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань.

компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	підручників та конспектів	Підсумкове оцінювання - диф. залік
<i>Біохімія</i>		
ПРН 6. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізикохімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес - оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань. Підсумкове оцінювання - екзамен
<i>Процеси і апарати харчових виробництв (з курсовим проектом) 2к</i>		
ПРН 8. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі з застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	Професійно-орієнтоване навчання, індивідуально-творчий підхід. Студентсько-центроване навчання. Лекції, лабораторні заняття в малих групах, самостійна робота на основі підручників та конспектів	Поточне оцінювання на лекціях, лабораторних заняттях (усне опитування або письмове експрес - оцінювання). Виступи студентів при обговоренні питань, захист курсового проекту. Підсумкове оцінювання - екзамен
<i>Дослідницька практика</i>		
ПРН 12. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.	Практичні заняття в малих групах, що дозволяє практикувати студентсько-центроване навчання	Захист звітів, презентація результатів, доповідь, обговорення. Підсумкове оцінювання - диф. залік
<i>Державна атестація: виконання та захист бакалаврського проекту (роботи) або здача комплексного державного іспиту</i>		
ПРН 13. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.	Консультативні тренінги з дисциплін державного іспиту	Атестація
ПРН 19. Забезпечувати чітку роботу підприємства, виробництва конкурентоспроможної, якісної та безпечної харчової продукції, впроваджувати мало- або безвідходні технології, забезпечувати екологічну чистоту роботи харчових підприємств та закладів ресторанного господарства.	Консультативні тренінги з дисциплін державного іспиту	Атестація