

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Сумський національний аграрний університет
Освітня програма	46997 Харчові технології
Рівень вищої освіти	Магістр
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	46997
Назва ОП	Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Магістр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Бакалавр, Магістр (ОКР «спеціаліст»)
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	<i>відсутня</i>
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	40021, м. Суми, вул. Герасима Кондратьєва, 160
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	Українська, Англійська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	205784
ПІБ гаранта ОП	Перцевої Федір Всеволодович
Посада гаранта ОП	завідувач кафедри, професор
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	fedir.pertsevoi@snau.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(096)-405-32-13
Додатковий телефон гаранта ОП	+38(066)-989-23-90

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
заочна	1 р. 4 міс.
очна денна	1 р. 4 міс.

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

Факультет харчових технологій розпочав свою діяльність у 1999 році, якісний склад та кадровий потенціал факультету об'єднано у 4 кафедри, 2 з яких є випусковими. На даний момент на факультеті працюють 5 докторів, 11 – кандидатів технічних наук.

У 2019 році згідно з меморандумом про співпрацю з КНР на навчання було прийнято китайських студентів для підготовки кваліфікованих фахівців з міжнародною комунікативною компетентністю та конкурентоспроможністю на міжнародному рівні. Все це було враховано при розробленні освітньо-професійної програми підготовки магістрів на підставі багаторічного досвіду викладачів, з урахуванням змін на ринку освітніх послуг, ринку праці та потреб стейкхолдерів.

При розробці ОП було прийнято до уваги освітні програми та досвід провідних ЗВО України спорідненого спрямування – Національний університет харчових технологій, Харківський державний університет харчування та торгівлі.

В процесі роботи над програмою були залучені стейкхолдери – Кондакова А. В., директор з управління персоналом ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат»; Коцюба Н. І., власник ТОВ «Family»; Краснополова О. А., директор ФОП «Кулінарна студія Ольги Краснополовой»; Мороз Я. М., головний технолог ПРАТ «Ічнянський завод сухого молока та масла»; Опришко В. Л., директор ТОВ «БЛІЦ»; Пилипенко С. П., директор Путивльського коледжу Сумського національного аграрного університету, Кондрашина Л.А., менеджер системи якості ТОВ Гуала Кложерс Технологія України, які включені до складу експертної ради роботодавців (наказ № 411-К, від 26.10.2020).

Об'єкт вивчення та діяльності ОПП: технології харчових продуктів, ресурсозберігаючі та безвідходні технології, застосування біопластиків для зберігання продукції, технологічні процеси та обладнання для переробки сировини та транспортування готової продукції, управління якістю харчових продуктів; - методи проведення наукових досліджень, розробка та впровадження інноваційних технологічних рішень, оптимізація техніко-технологічних об'єктів переробної галузі.

Конкурентні переваги ОПП полягають у системному підході до підготовки магістрів, поєднанні наукової та професійної діяльності для впровадження інноваційних технологічних рішень для вирішення існуючих проблем та подальшого розвитку харчової галузі. Навчання магістрів-іноземців за програмою дозволяє розширити міжнародне співробітництво, виконувати інтернаціональні проекти та здійснювати крос-культурні комунікації.

Проект ОП за спеціальністю Харчові технології був створений і запропонований у травні 2020 році на розгляд випускових кафедр на міжкафедральному засіданні (протокол №1, від 26.05.2020 року) та засіданні Вченої ради факультету харчових технологій Сумського НАУ робочою групою у складі проф. Перцевої Ф.В., доц. Мельник О.Ю., доц. Самілик М.М., доц. Тищенко В.І. з врахуванням зауважень випускових кафедр та результатів попередньої акредитації (розроблено нову ОП, визначено фокус, конкретизовано цілі, виділено унікальність, встановлено 5-ти кредитну кратність ОК).

Цьому передувало проведення засідань випускових кафедр за участі колективів кафедр, академічної спільноти університету та зовнішніх стейкхолдерів, на яких було прийнято рішення щодо запропонованої ОП. У 2020 році ОП була затверджена Вченою радою ЗВО та оголошено набір студентів. Після затвердження 22 жовтня 2020 року Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня (наказ Міністерства освіти і науки України № 1295), ОП «Харчові технології» було переглянуто і встановлено, що загальні, фахові компетентності та програмні результати навчання ОПП Харчові технології СНАУ відповідають Стандарту понад 35%, тому відповідно до Положення про освітні програми СНАУ, було прийнято рішення переглянути ОПП у встановленому порядку на 2021-2022 н.р., щоб не порушувати структурно-логічну схему освітньо-професійної програми, окрім введення професійної практики, збільшення її до 8 кредитів та встановлення підсумкової атестації здобувачів лише у вигляді публічного захисту кваліфікаційної роботи (додаток до ОП).

ОП 2020 р. розроблена відповідно до Закону України «Про вищу освіту» від 1.07.2014 р., «Про затвердження національної рамки кваліфікації» від 30.12.2015 року № 1187, «Про затвердження ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» від 20.12.2015 р. і Стандарту вищої освіти України для другого (магістерського) рівня спеціальності 181 «Харчові технології», затвердженого Міністерством освіти і науки України від 22.10.2020 р. (наказ № 1295)

Умовами впровадження ОП стало: спроможність кафедр проводити освітню діяльність у сфері вищої освіти відповідно до ліцензійних умов, а також попит на фахівців даної спеціальності відповідно до потреб регіону та роботодавців.

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2020 - 2021	24	18	6	0	0

2 курс	2019 - 2020	15	10	0	15	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 7532 Технології зберігання, консервування та переробки м'яса 46997 Харчові технології 7366 Технології харчування
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, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
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	Хеш файла
Освітня програма	<i>ОПП 181 Харчові технології МАГІСТР.pdf</i>	xYomrBbPWdNxXdcVpPpZku79/qnVOe6DTHoCb2iVU=
Навчальний план за ОП	<i>Навчальний план.pdf</i>	u5IjW6NfE+MMG9DQbYNzU+v+b8Y/hUr/gq67olvlbtI=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Відгуки роботодавців.pdf</i>	mr0+TZoYSbuYFJ+EcHQ+BbE5aI5lIBMEKgzXNQYZcN0=

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Цілями ОПП є формування у здобувачів комплексу знань, умінь і навичок для застосування у професійній діяльності у галузі харчових технологій, навиків проведення науково-дослідної роботи з використанням комплексу дослідницько-інноваційних, технологічних та управлінсько-маркетингових методів для підвищення ефективності функціонування та розвитку харчових підприємств, організацій галузі та розв'язання питань екологічності та ресурсозбереження.

Особливістю та унікальністю ОПП є підготовка конкурентоспроможних фахівців, експертів і задоволення попиту на ринку праці в регіоні, зокрема в об'єднаних територіальних громадах, здатних вирішувати важливі задачі харчової промисловості, зокрема удосконалення та розроблення інноваційних, ресурсозберігаючих технологій харчових продуктів; застосування у виробництві процесів, що не наносять шкоду навколишньому середовищу; забезпечення економічності і надійності функціонування харчових підприємств; розвиток крафтового виробництва.

Дана освітньо-професійна програма «Харчові технології» передбачає отримання спеціалізованих фахових знань на основі обов'язкової професійної практики, яка буде реалізуватися на провідних підприємствах галузі, навиків дослідницько-інноваційної діяльності, шляхом поєднання сучасних методів навчання та наукових досліджень

відповідно до потреб агропромислового сектору України та держави в цілому.

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

Цілі ОПП відповідають та доповнюють реалізацію цілей Стратегії розвитку Сумського НАУ на 2021-2025 роки (<https://cutt.ly/Tj5IchX>), а також Стратегії розвитку факультету харчових технологій СНАУ на 2021-2025 роки (<https://fht.snau.edu.ua/strategiya-rozvitku-fakultetu/>) та Статуту СНАУ (<http://surl.li/khzi>)

Місія СНАУ- примножувати людський капітал через: підготовку фахівців, які розбудовують аграрний сектор та суспільство в цілому на засадах сталого розвитку; наукові дослідження та інноваційну діяльність світового рівня; формувати свідомих громадян, лідерів, які здатні кидати виклик сьогоденню та збагачувати майбутнє. Відповідність мети ОПП стратегії СНАУ полягає у розвитку та якісному поєднанні експертних знань, прикладних компетентностей та управлінських навичок, які є надважливими в умовах динамічного розвитку суспільства. Цілі ОП відповідають і цілям Стратегії розвитку СНАУ, зокрема: 1) розширення навчальних можливостей студентів через розвиток форм здобуття освіти та освітнього середовища (ціль № 1); 2) розширення конкурентних переваг студентів через удосконалення фахової підготовки: посилення партнерства з бізнесом, розвиток підприємницьких навичок (ціль № 4); 3) розвиток студентоцентрованого навчання, викладання та оцінювання через: розвиток викладацької майстерності, удосконалення процедури формування індивідуальних освітніх траєкторій, формування політики оцінювання, що сприяє максимальному залученню студентів до творення свого навчального процесу (ціль № 5) тощо.

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 враховуються інтереси, запити, пропозиції здобувачів спеціальності «Харчові технології». Для цього періодично проводяться: консультації, зустрічі та опитування здобувачів, семінари кафедр факультету харчових технологій. Пропозиції здобувачів стосувалися, зокрема: 1) під час оцінювання результатів освіти враховувати участь у заходах, які проходять поза освітнім процесом, оскільки вони сприяють професійному розвитку і підтримуються роботодавцями; 2) ініціювати проведення майстер-класів, семінарів, направлених на розвиток професійних навичок; 3) посилити співпрацю з роботодавцями, під час проходження практики забезпечити ознайомлення здобувачів з усім ланцюгом виробництва та організації технологічного процесу. З метою вивчення та врахування думки студентів у СНАУ запроваджено широку процедуру їх анкетування (<https://fht.snau.edu.ua/dumka-studenta/>). Підсумки результатів анкетування розміщуються у вільному доступі на сайті <https://fht.snau.edu.ua/rezultati-opituvannya/>. Крім того, опитування здобувачів та аналіз отриманих результатів проводить відділ забезпечення якості освіти <https://snau.edu.ua/viddil-zabezpechennya-yakosti-osviti/>. Одним із завдань відділу є проведення моніторингу думки студентів щодо якості викладання навчальних дисциплін <https://snau.edu.ua/viddil-zabezpechennya-yakosti-osviti/zabezpechennya-yakosti-osviti/monitoring-osvitnix-program/opituvannya/rezultati-anketuvannya/opituvannya-shhodo-yakosti-vikladannya-navchalnix-disciplin-2020-2021-p-r/>

- роботодавці

До формування ОПП Харчові технології роботодавці залучаються при дотриманні положень наказу по СНАУ про створення «Експертної ради роботодавців» (<https://cutt.ly/ezDKFsZ>). Взаємодія із роботодавцями є системною і реалізується через постійне спілкування у рамках проведення спільних круглих столів, наукових конференцій, гостьових лекцій (<https://fht.snau.edu.ua/zasidannya-ekspertno%20%97-radi-robotodavciv/>). З врахуванням сучасних вимог ринку праці, на етапі формування цілей, та під час подальших обговорень, роботодавцями було надано пропозиції, які було враховано під час перегляду ОП. 1. орієнтацію ОП на підсилення професійної підготовки здобувачів; 2. важливості формування у студентів soft skills, що було враховано при розробці силабусів та змісту освітніх компонент циклів дисциплін як загальної, так і спеціальної підготовки; 3. підсилення зв'язків між тематикою кваліфікаційних робіт здобувачів та практичним впровадженням наукових розробок на виробництві, що було враховано під час розширення тематик (розробка технологій йогуртів з додаванням буряку, розробка технології мармеладу з використанням овочевого пюре, використання біопакування для зберігання харчової та кулінарної продукції). (<https://fht.snau.edu.ua/rezultati-opituvannya-2/>).

- академічна спільнота

Під час формулювання цілей, програмних результатів навчання ОП, особливості організації освітнього процесу за спеціальністю «Харчові технології» було враховано пропозиції академічної спільноти:

1. зміст рецензій на ОП (<https://fht.snau.edu.ua/specialnosti/harchovi-technologie/osvitnij-riven-magistr/>);
2. формування та особливості запровадження вибіркового дисциплін;
3. посилення ролі практичної підготовки здобувачів;
4. розвиток дистанційної платформи MOODLE.

Інтереси академічної спільноти враховані через широке обговорення змісту ОП в частині загальної та професійної підготовки, упровадження інноваційних технологій та сучасних педагогічних форм і методів навчання для досягнення програмних результатів навчання, а також через створення у процесі реалізації ОП умов для співпраці НПП з представниками інших ЗВО, наукових установ, комунікації із ними на конференціях (<https://fht.snau.edu.ua/category/news-uk/page/4/>), олімпіадах, при проходженні стажування (у тому числі й міжнародного) тощо (<https://fht.snau.edu.ua/kafedri/kafedra->

technologid1%97-moloka-i-myasa/uchast-u-mizhnarodnix-konferenciayah/).

Дана ОПП була обговорена академічною спільнотою, що здійснює підготовку магістрів в інших ЗВО за аналогічними ОПП. Комунікації здійснювались із представниками інших академічних установ України (ХДУХТ, НУХТ, ОНАХТ) та зарубіжжя (Університетом прикладних наук Вайенштефан (Німеччина), Сіанським технологічним університетом, Хенанським інститутом науки та технологій (КНР) в рамках меморандуму про співпрацю.

- інші стейкхолдери

Під час розроблення та перегляду змісту ОП та освітніх компонент враховувалися результати співпраці представників факультету з громадськими організаціями, органами державної влади. Викладачі факультету співпрацюють із Інститутом прикладної фізики НААН (1 спільна стаття, спільний проект щодо розробки індикаторів якості продуктів), Сумська регіональна державна лабораторія Держпродспоживслужби (договір про відкриття філії кафедри технологій та безпечності харчової продукції), Навчально-науковий інститут культури і мистецтв Сумського державного педагогічного університету імені А. С. Макаренка (гостьові лекції, спільні відкриті заходи), Миколаївська ОТГ та Згурівська ОТГ (організація безпечного харчування у закладах освіти). Зазначена діяльність НПП складу дозволяє враховувати тенденції розвитку регіонального ринку праці та запити роботодавців та інших зацікавлених осіб у процесі проектування освітніх компонент ОП.

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

Враховуючи специфіку ОПП, цілі та програмні результати навчання чітко відображають направленість на вирішення наукових та професійних завдань, оновлення та розширення номенклатури продовольчих товарів, поліпшення їх якості. Оскільки харчова промисловість лишається одним із лідерів серед промислових галузей у здійсненні інновацій, інноваційна діяльність у галузі спрямована на використання результатів наукових досліджень для розвитку виробництва та розширення асортименту функціональних продуктів харчування, дефіцит яких має місце нині на продовольчому ринку, вивчення нових видів аграрної сировини для підприємств і галузей харчової промисловості, розроблення та впровадження сучасних мало- і безвідходних, ресурсозберігаючих і екологічно безпечних технологій перероблення продовольчої сировини та випуску високоякісних і конкурентоспроможних продуктів харчування. Ці потреби спеціальності відображені у програмних результатах навчання (ПРН 4, ПРН 8, ПРН 9, ПРН 10, ПРН 11, ПРН 12, ПРН 13, ПРН 17, ПРН 18). Все це свідчить про відповідність цілей та ПРН тенденціям розвитку спеціальності. Особливості новітніх тенденцій розвитку спеціальності враховуються під час щорічного перегляду програм навчальних дисциплін ОПП за результатами моніторингу вступної кампанії, професійних дискусій з академічною спільнотою (на науково-практичних конференціях, конкурсах наукових робіт, круглих столах тощо), на спільних вітчизняних та міжнародних конференціях та семінарах.

<https://fht.snau.edu.ua/category/news-uk/page/4/>

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

Важливим фактором розвитку ринку праці для фахівців у галузі харчових технологій є розширення сітки харчових підприємств та установ. Це було враховано в наступних програмних результатах навчання – ПРН 10, ПРН 11. Викладачі факультету приймають активну участь у програмах Регіонального плану заходів щодо створення в закладах освіти належних умов для безпечного та якісного харчування у Сумській області на 2021-2025 роки – «Склянка молока», консультування та супроводження механізмів розвитку Миколаївської територіальної громади в рамках реалізації стратегії регіонального розвитку Сумської області на 2021-2027 роки. Участь викладачів факультету та здобувачів за даною ОПП в міжнародних проектах (проекту ЄС Jean Monet “Продуктування та поширення ідей циркулярної економіки відповідно до Плану дій ЄС” по розробці біорозкладального пакування), це враховано при формулюванні ПРН 14, ПРН 18, зокрема щодо іншомовної підготовки здобувачів ВО (<https://fht.snau.edu.ua/pershij-v-ukra%20ni-plastic-challenge-hackathon-2021/>). Формулювання цілей ОПП та змісту ПР здійснювалось з врахуванням тенденцій прояву в державі соціальних процесів та екологічних змін, опитування роботодавців (<https://fht.snau.edu.ua/rezultati-opituvannya-2/>), досвіду аналогічних освітніх програм. У підсумку ОП дозволяє сформулювати у здобувачів, як професійні, так і «м'які» навички (soft skills), компетентності ЗК4, ФК4, ФК5, ФК8, ФК9, ФК10 та програмні результати ПРН3, ПРН4, ПРН5, ПРН12, ПРН14), забезпечуючи набуття високого рівня знань та формування лідерських якостей.

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 ОПП було враховано досвід іноземних програм: Університету прикладних наук Вайенштефан (Німеччина), Сіанського технологічного університету, Хенанського інституту науки та технологій (КНР), оскільки на даний момент за даною програмою навчаються 10 студентів з Китаю (<https://fht.snau.edu.ua/dogovori-pro-spiivpracyu/>).

Крім того викладачі факультету Мазуренко І.К. та Мельничук С.Д. мають досвід роботи у ЗВО Китаю, в яких приймали участь у навчальному процесі та проводили роботу з магістрами та аспірантами.

При оновленні ОП СНАУ враховано досвід, набутий за результатами участі у проекті “Продуктування та поширення ідей циркулярної економіки в Україні відповідно до Плану дій ЄС”, який співфінансується Європейським Союзом за програмою Жана Моне Еразмус+.

Meta Plastic challenge Хакатону 2021 щодо розробки біопластиків як екологічної альтернативи традиційному пакуванню, сприяння їх розвитку та комерціалізації.

Також під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОПП та формування силабусів було враховано рекомендації, що надає Британська агенція забезпечення якості (QAA) стосовно використання методів навчання для здобуття студентами soft skills.
(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 ОПП стандарт вищої освіти підготовки магістрів за спеціальністю 181 «Харчові технології» був відсутній. Після затвердження стандарту було проведено перегляд ОПП, зміни представлені у додатку. Відповідно до Стандарту мінімум 35% освітньої програми має бути спрямовано на забезпечення результатів навчання за спеціальністю 181 «Харчові технології», визначених цим Стандартом. Загальні, фахові компетентності та програмні результати навчання ОПП Харчові технології відповідають Стандарту понад 35%, тому проектна група запропонувала не змінювати ці компоненти в цьому навчальному році, а відповідно до Положення про освітні програми СНАУ, переглянути у встановленому порядку освітню програму та навчальний план на 2021-2022 н.р., щоб не порушувати структурно-логічну схему освітньо-професійної програми. Для забезпечення виконання вимоги стандарту щодо 8 кредитів професійної практики збільшено її обсяг до 8 кредитів за рахунок зменшення кількості кредитів на виконання кваліфікаційної роботи до 7. Оскільки магістерська робота містить розділ по впровадженню системи забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, прийнято рішення цю частину магістерської роботи виконувати на виробництві шляхом опрацювання практичного завдання по проведенню діагностичного аудиту для визначення всіх факторів, які впливають на безпечність харчових продуктів. А також з ОП виключили альтернативу написанню кваліфікаційної роботи - здачу комплексного кваліфікаційного екзамену та відповідно до стандарту встановити підсумкову атестацію у вигляді публічного захисту кваліфікаційної роботи (<https://fht.snau.edu.ua/metodichna-robota/osvitnij-riven-magistr/osvitni-programi/>).
Отже, за результатами перегляду можна стверджувати, що ОП відповідає стандарту ВО.

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?

Стандарт вищої освіти затверджено у жовтні 2020 року.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

90

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)?

55

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

25

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

Зміст ОПП відповідає предметній області заявленої для неї спеціальності через забезпечення програмних результатів навчання відповідними освітніми компонентами ОПП та включає: актуальні напрями досліджень та досягнень в сучасній теоретичній та експериментальній науці (ОК 8, ОК 9, ОК 10); прогресивні інноваційні технології та обладнання (ОК 4, ОК 7, ОК 9); форми наукового пізнання, методи та принципи наукового дослідження та їх застосування на практиці (ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 8); інформаційні технології в науці та оптимізація технологічних процесів (ОК 3); управління якістю та безпечністю харчових продуктів (ОК 5, ОК 6); безвідходні технології та сучасні пакувальні матеріали (ОК 10); інноваційний розвиток підприємств, управління персоналом, бізнес-планування інноваційних розробок (ОК2).

Зміст ОПП відповідає об'єкту вивчення: сучасні досягнення та актуальні проблеми у сфері харчових технологій; методологічні основи наукових досліджень; соціально-економічні показники наукових розробок; інноваційні технології, методи і засоби навчання.

У процесі викладання освітніх компонентів викладацький склад факультету використовує різноманітні методи, методики та технології, якими в результаті повинен оволодіти студент. У робочих програмах зазначених компонентів зазначені результати навчання, які студент здобуває при вивченні дисципліни, які корелюють з ПРН освітньої програми. <https://fht.snau.edu.ua/metodichna-robota/osvitnij-riven-magistr/robochi-programi/>

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

Здобувачам забезпечена можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії згідно «Положення про організацію освітнього процесу в СНАУ» (<https://cutt.ly/YkqNSxX>), а також «Положення про організацію вивчення навчальних дисциплін вільного вибору студентів» (<https://cutt.ly/dkqNZu2>), Положення про кредитно-трансфертну систему організації навчального процесу (<http://surl.li/khcg>).

З метою забезпечення освітніх інтересів студентів при розробці ОП та НП застосовується студентоорієнтований підхід. Одним із способів його втілення є Індивідуальна освітня траєкторія (ІОТ), яка дозволяє реалізувати персональний шлях особистісного потенціалу здобувача освіти, що формується з урахуванням його здібностей, інтересів, потреб, можливостей, досвіду та ґрунтується на виборі здобувачем запропонованих ОП навчальних дисциплін. ІОТ також може бути реалізована через індивідуальний графік, в тому числі поєднання з практичною діяльністю, волонтерством, використання дистанційних матеріалів, стажувань з наступним перезарахуванням кредитів ЄКТС, організація навчання через різні форми: очна, заочна. Додатково здобувач може посилювати рівень складності навчання вибудовуючи власну траєкторію навчання шляхом участі у наукових дослідженнях (самостійним вибором тематики кваліфікаційної роботи), стажуваннях, академічній мобільності (<http://surl.li/khch>), міжнародних проектах. Сприяє опануванню навчальних дисциплін і отриманню програмних результатів навчання здобувачем вищої освіти і Центр дистанційного навчання СНАУ (<https://cdn.snau.edu.ua/moodle/>)

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

Для забезпечення індивідуальної освітньої траєкторії в НП передбачений блок вибіркових дисциплін, що складає 25% загальної кількості кредитів ЄКТС, ОПП «Харчові технології» передбачає 25 кредитів ЄКТС.

Інформація про вибіркові дисципліни розміщується на сайті факультету харчових технологій СНАУ (<https://fht.snau.edu.ua/vibirkovi-disciplini/>). Здобувачі визначаються з набором вибіркових дисциплін шляхом ознайомлення із описовою інформацією про дисципліни (<https://fht.snau.edu.ua/vibirkovi-disciplini/specialnist-181-xarchovi-texnologii%20d1%2097-magistri/specialnist-181-xarchovi-texnologii%20d1%2097/>), онлайн запису на вибіркові дисципліни та подачі заяви. Вибір студента регламентується через такі процедури: самостійне обрання вибіркових компонентів навчального плану; розробка індивідуального плану підготовки; гнучка організація навчання через різні форми (дистанційна); участь в програмах академічної мобільності; отримання права на академічну відпустку, зокрема з причин міжнародних стажувань за грантами, навчання в інших освітніх установах; визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО. Дисципліни вибіркового блоку сформовані в альтернативному варіанті, надано кілька пропозицій для вибору здобувача.

Вибір дисциплін здобувачі здійснюють у період з 1 лютого по 1 березня поточного навчального року на наступний навчальний рік, якщо навчальним планом вибіркові дисципліни передбачені з третього семестру; у період з 15 вересня по 1 жовтня, якщо навчальним планом вибіркові дисципліни передбачені з другого семестру (<https://fht.snau.edu.ua/vibirkovi-disciplini/>).

З прийняттям у вересні 2020 р. «Положення про організацію вивчення навчальних дисциплін вільного вибору студентів» (<https://cutt.ly/dkqNZu2>) сформована загально університетська система вибору дисциплін через платформу Moodle. Вибір дисциплін студентами іноземцями здійснювався шляхом ознайомлення їх з дисциплінами вибору та написанням заяв про забезпечення вивчення вибраних курсів.

Для реалізації права здобувачів вищої освіти на вибіркові дисципліни факультет має забезпечити сприятливі умови в розкладах занять. Хід освітнього процесу привселюдно відображається в розкладах занять, графіках проходження практик, модульного і підсумкового контролю на стендах (<https://fht.snau.edu.ua/navchalna-robota/osvitnij-riven-magistr/grafik-navchalnogo-procesu/>).

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

Практична підготовка здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу http://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2020/02/Положення_2015_Організація-освітнього-процесу.pdf та положення про практику (<https://fht.snau.edu.ua/dokumentalne-zabezpechennya/>)

Практична підготовка формує наступні ПРН: ПРН 4, ПРН 5, ПРН 9, ПРН 10, ПРН 11, ПРН 12, ПРН 14, ПРН 15, ПРН 17, ПРН 18. У навчальному плані здобувачів ОПП визначено обсяг проведення професійної практики (8 кредити ЄКТС). Зміст та організація проведення професійної практики здійснюється відповідно методичних вказівок до проходження професійної практики на харчових підприємствах галузі (<https://fht.snau.edu.ua/metodichne-zabezpechennya/>) та угод з роботодавцями про проходження практик (<https://fht.snau.edu.ua/dokumentalne-zabezpechennya/>). Співпраця з роботодавцями є постійною та системною. Вона здійснюється під час нарад, опитування (<https://fht.snau.edu.ua/opituvannya/>). Важлива роль відводиться врахуванню думки випускників. Всі ці аспекти враховуються під час організації та проведення практик (<https://fht.snau.edu.ua/dumka-studenta/>). Студенти направляються на практику на підприємства, з якими укладені договори про співпрацю (<https://fht.snau.edu.ua/dumka-studenta/>). Враховуючи тенденції розвитку галузі, побажання випускників та здобувачів професійна практика передбачає формування і розвиток навичок до самостійної професійної діяльності, організації та контролю якості та безпечності харчових продуктів, екологічної безпеки й ресурсозбереження на виробництві.

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

Освітньо-професійна програма передбачає набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (softskills), що відповідають заявленим цілям, а саме: - здатність адаптуватись; - навички спілкування; - уміння вирішувати проблемні ситуації; - креативність; - навички міжособистісних відносин; - вміння працювати в команді; - особисті лідерські якості; - гнучкість і адаптивність відповідно до ситуації. В освітньому процесі ОПП застосовуються форми та методи навчання, які сприяють набуттю описаних навичок, а саме:

- критичне мислення: дебати, конкурси, захист магістерської роботи;
- здатність навчатися протягом усього життя: самоосвіта, завдання з пошуку інформації, реферати, наукові доповіді, науково-дослідні гуртки;
- креативне мислення: моделювання, виробничі ситуації;
- адаптивність: конференції, семінари.

Соціальні навички формуються в межах наступних освітніх компонентів: ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10, ВК1, ВК 2, ВК 3, ВК 4. При вивченні вказаних освітніх компонентів формуються відповідні соціальні навички в наступних програмних результатах навчання: ПРН 1-3, 5-10, 12-14, 16-18. (<https://fht.snau.edu.ua/metodichna-robota/osvitnij-riven-magistr/robochi-programi/>)

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)?

В основу розподілу обсягу навантаження між окремими ОК у кредитах ЄКТС було покладено вимоги стандарту вищої освіти України (мінімум 35% обсягу ОП має бути спрямовано на забезпечення РН за спеціальністю – ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10).

Після перегляду ОП у 2020 році застосовано модуляризацію ОП – усі ОК кратні 5 кредитам ЄКТС. Це дозволило укрупнити дисципліни, «масштабувати» навантаження здобувачів, більш гнучко реалізовувати право на вибір здобувачем дисциплін. Кількість аудиторних занять в одному кредиті (денна форма навчання) навчальних дисциплін ОП становить 30-50%. Решта часу виділяється на самостійну роботу. Співвідношення самостійної і контактної роботи визначене Положенням про організацію освітнього процесу (п.2.8) (<https://cutt.us/WYZ4P>) Самостійна робота забезпечується системою навчально-методичних засобів: підручниками, навчальними посібниками, методичними матеріалами, курсом лекцій.

Для оцінювання реального обсягу навчального навантаження в тому числі достатності часу на самостійну роботу, використовується анкетування, відповідні питання включено в анкету (<https://bit.ly/3cxH7l3>), результати анкетування розміщено <https://bit.ly/3miBPfX>.

Навантаження за освітньою компонентою становить 2700 годин, з яких 955 аудиторних годин, що становить 30,5%. Розподіл навчальних годин на аудиторну роботу за видами навчальної роботи здобувача та СР відображено в РНП (силабусі) навчальної дисципліни. ОП передбачає планування контактних (аудиторних) годин в такий спосіб, який дозволяє максимально досягнути ПРН

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

Підготовка здобувачів за дуальною формою освіти не здійснюється в рамках ОПП «Харчові технології»

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?

У правилах прийому до Сумського НАУ на здобуття ОС Магістр містяться вимоги до вступника стосовно рівня освіти, наявності необхідних документів, що підтверджують цей рівень (<https://snau.edu.ua/vstupna-kompaniya/vstupna-kampaniya-2020/>).

Для здобуття освітнього ступеня вищої освіти «Магістр» при вступі на ОП приймаються особи, що мають диплом бакалавра (ОКР бакалавр) із зазначенням здобутої спеціальності та спеціаліста. Перегляд вступних випробувань здійснюється щорічно, з метою урахування особливостей освітньої програми. 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. «Правила прийому до Сумського НАУ» оновлюються щорічно, відповідно до Умов прийому, затверджених МОН у поточному році. Відповідно до них вступник за даною ОП складає, окрім фахового випробування (що враховує оволодіння вступником компетентностей та досягнення ПРН, передбачених ОП попереднього рівня вищої освіти) єдиний вступний іспит (ЄВІ) з іноземної мови. Програма вступних фахових випробувань для здобуття освітнього ступеня

«Магістр» враховує особливості ОП та разом із ЄВІ формує базову основу для успішного оволодіння здобувачами компетентностями та досягнення ними ПРН, що передбачені даною ОП (<https://fht.snau.edu.ua/vstupna-kampaniya-2020/>).

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 яким Університет визнає еквівалентними та зараховує програмні результати навчання студента у ЗВО-партнері (вищому навчальному закладі, який уклав угоду з Університетом про співробітництво). Визнання результатів навчання 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. Інформацію про принципи академічної мобільності здобувачів вищої освіти та визнання результатів навчання, отриманих в інших ЗВО, розміщена на сайті Сумського НАУ в розділі «Навчальний відділ» «Нормативні документи» (http://docs.snau.edu.ua/documents/education/n_docs/4.pdf). Здобувачі вищої освіти можуть отримати інформацію про академічну мобільність, визнання результатів навчання з інших ЗВО із веб-сторінки ЗВО, а також у деканаті, від кураторів та студентського самоврядування.

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

З моменту введення даної освітньої програми практика застосування вказаних правил не застосовувалась.

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 діє на загально-університетському рівні, про що свідчить чинне «Положення про порядок визнання в СНАУ результатів навчання, отриманих у неформальній освіті» (<https://bit.ly/30Aby2A>). Університет інформує студентів про можливості неформальної освіти та надає підтримку. Зокрема на період жорсткого карантину була надана можливість безкоштовного доступу до курсів на платформі Coursera https://science.snau.edu.ua/wpcontent/uploads/2020/06/SNAU_C4C.pdf.

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

Серед здобувачів освітнього ступеня вищої освіти Магістр зі спеціальності 181 «Харчові технології» 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. Відповідно до «Положення про освітні програми» у СНАУ (<https://cutt.us/oYJMJC>) передбачено (п. 3.1.4) погодження проектною групою ОП підходів до викладання, навчання та оцінювання задля найкращого розвитку та оцінювання компетентностей і досягнення бажаних результатів навчання. Викладач також керується рекомендаціями, зазначеними у Довіднику користувача ЄКТС (<https://cutt.us/t8Vft>), відповідно до якого узгодження результатів навчання, видів навчальної діяльності та оцінювання є невід'ємною вимогою до ОП. Відповідно до принципів конструктивного узгодження, умовою досягнення ПРН є: 1) їх узгодженість з РН освітніх компонентів; 2) узгодженість РН освітніх компонентів з методами викладання і навчання; 3) узгодженість з методами оцінювання. Зазначені аспекти враховано і в робочих навчальних програмах (силабусах) (<https://fht.snau.edu.ua/metodichna-robita/osvitnij-riven-magistr/robochi-programi/>). Перелік форм навчання та вкладання визначено Положенням про організацію освітнього процесу (<https://cutt.us/WYZ4P>). Дієвість застосування обраних методів навчання та значною мірою залежить від педагогічної підготовки викладачів, тому позитивним є те, що НПП кафедр, які викладають дисципліни ОП Харчові технології, вдосконалюють свою педагогічну майстерність шляхом участі в чисельних вебінарах, та тренінгах.

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 ОП; опитуванням, що дає можливість урахувати їх думку щодо задоволеності методами викладання; 3) формуванням і постійним удосконаленням освітнього середовища (бібліотеки, аудиторії, лабораторії, електронні ресурси Moodle тощо); 4) постійні комунікації зі студентським самоврядуванням проектною групою, служб університету.

Студентоцентризований підхід реалізується також через можливість формування ІОТ. В межах освітніх компонентів ОП застосування методів активного навчання; методи стимулювання навчальної діяльності; 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 (<https://fht.snau.edu.ua/dumka-studenta/>). Анкетування проводять представники студентського самоврядування після складання студентами іспитів та заліків. Результати опитувань студентів ОП у вигляді рейтингу викладачів представлені на сайті (<https://snau.edu.ua/viddil-zabezpechennya-yakosti-osviti/zabezpechennya-yakosti-osviti/monitoring-osvithnix-program/opituvannya/rezultati-anketuvannya/opituvannya-shhodo-yakosti-vikladannya-navchalnix-disciplin-2020-2021-n-r/>).

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 <https://cutt.us/LxgAF> 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 студентоцентризований підхід в освітньому процесі, що дозволяє досягнути багатоманітності поглядів на проблеми. НПП на заняттях може використовувати свій науковий доробок. Під час призначення навчальних завдань студенти можуть самостійно обрати напрямок досліджень (у рамках спектру задач відповідної дисципліни). Здобувачі вищої освіти можуть поєднувати навчання з роботою за фахом.

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 *

Інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання ОП надається здобувачеві впродовж усього періоду навчання, починаючи зі вступної компанії. Після вступу студентів на ОП проводиться їхня зустріч із членами проектною групою, на якій також приділяється увага зазначеним питанням. На початку навчального семестру та вивчення дисципліни кожен викладач детально презентує здобувачам освітню компоненту і висвітлює її цілі, завдання, очікувані програмні результати навчання, форми і методи викладання навчальної дисципліни, порядок і критерії оцінювання. Інформація про ОК висвітлюється у робочій навчальній програмі (силабусі), доступ до якої учасниками освітнього процесу надається і через дистанційну платформу Moodle. Студенти ознайомлюються з цими матеріалами на початку навчального року. Доступ до ресурсів Moodle здійснюється через сайт університету (<https://cdn.snau.edu.ua/moodle/>). Порядок і критерії оцінювання результатів навчання висвітлені на сайті Сумського НАУ (<https://cutt.us/WjyaS>) та деталізовано у робочих програмах навчальних (силабусах) дисциплін (<https://cutt.us/mTmnX>), до яких здобувачі мають вільний доступ.

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

Поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП відбувається шляхом участі здобувачів у наукових конференціях, наукових гуртках та семінарах, виставках. За результатами роботи конференцій доповіді опубліковуються в електронних виданнях наукових конференцій. Науково-дослідна робота здобувача є продовженням і поглибленням навчального процесу і включена в процес підготовки фахівця, має продовження і логічне завершення під час захисту кваліфікаційної магістерської роботи. Результати науково-дослідної роботи регулярно використовуються при підготовці методичних розробок для впровадження у навчальний процес. Наразі здобувачі та викладачі факультету беруть участь у виконанні низки НДР, під керівництвом наукових керівників здобувачі виконують дослідження, результати яких доповідаються на щорічних науково-практичних конференціях університетського, всеукраїнського та міжнародного рівня (<https://cutt.us/eVeH6>), матеріали яких публікуються у відповідних Збірниках. За період 2020-2021 рр. здобувачами підготовлено більше 15 доповідей та статей, які опубліковано в матеріалах конференцій та фахових виданнях. Окрім того, здобувачі постійно приймають участь у Всеукраїнських конкурсах студентських наукових робіт, де посідають призові місця (<https://cutt.us/ZkFOi>). Все це дозволяє здобувачам розкрити творчий потенціал та сприяє розвитку компетентностей, які сприяють виконанню вимог щодо підготовки та захисту кваліфікаційної магістерської роботи, адже підсумковим результатом поєднання навчання та досліджень насамперед виступає кваліфікаційна робота. Студенти залучаються до лабораторних досліджень (аналізів), пов'язаних із функціонуванням спеціалізованих наукових лабораторій, зокрема: Навчально-наукової лабораторії інноваційних технологій харчових продуктів, Навчально-практичної лабораторії кафедри технологій харчування, Міжфакультетської навчально-науково-виробничої лабораторії технології переробки м'яса, Науково-навчальної лабораторії 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

Оновлення змісту освітніх компонентів на основі наукових досягнень і сучасних практик у відповідній галузі

відбувається щорічно. Ініціатором оновлення виступає проектна група на основі узагальненої інформації, отриманої через опитування стейкхолдерів (<https://cutt.us/Ba6TT>) (<https://fht.snau.edu.ua/opituvannya/>). Результати наукових досліджень впроваджуються через лекційні та практичні заняття, оновлення навчально-методичного матеріалу протягом семестру. Оновлені силабуси та методичні матеріали обговорюються, затверджуються на засіданні відповідної кафедри та деканатом. Відповідно до Положення «Про планування та облік навантаження науково-педагогічних працівників у Сумському національному аграрному університеті» (http://docs.snau.edu.ua/documents/normativnidocumenty/polojennya_pro_planyvannya.pdf), норма часу на оновлення освітніх компонентів становить до 50 % від часу, передбаченого на створення цих компонентів. Зміни, які відбуваються в державі, а також динамічний розвиток харчової промисловості та ресторанного господарства, обов'язково мають наслідком оновленням змісту ОК.

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 14000; розробка та впровадження дієвих механізмів підвищення конкурентоспроможності продукції на внутрішньому і зовнішньому ринках (останні відкриті лекції за участю спікерів: онлайн лекція доктора технічних наук, професора Хенанського інституту науки та технології Li Bo (<https://fht.snau.edu.ua/onlajn-lekciya-profesora-li-bo/>), лекція Плотнікова Р. В., к.т.н, Лауреат премії президента України для молодих вчених, інженера-технолога ТОВ «Хр. Хансен Україна» (<https://fht.snau.edu.ua/gostova-lekciya-2/>)). Цей процес відбувається постійно і невід'ємною складовою вивчення ОК насамперед циклу фахової підготовки (ОК 5, ОК 7, ОК8, ОК9, ОК 10). Оновлення навчально-методичного матеріалу відбувається під час викладання дисципліни упродовж семестру. Оновлену версію робочої програми ухвалюють на засіданнях випускових кафедр.

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

Серед основних напрямів освітньої діяльності ЗВО є міжнародна співпраця та інтеграція у міжнародний освітній простір (Концепція освітньої діяльності СНАУ» (<https://cutt.us/B6IXQ>). На сьогодні СНАУ укладено більше 100 договорів про співробітництва з закордонними партнерами з 26 країн. Студенти реалізують право на академічну мобільність (<https://cutt.us/CJLLP>). За результатами 2020 року СНАУ має три гранти на академічні обміни студентами з партнерськими університетами Європи: Університетом наук про життя в Празі (Чехія), Університетом Вайнштетфан-Тріздорф (Німеччина) та Університет Афіон (Туреччина). СНАУ входить до світового рейтингу Green Metric World University Rankings. Згідно меморандуму здійснюється підготовка магістрів з Хенанського інституту науки та технологій (Китай) (<https://fht.snau.edu.ua/dogovori-pro-spivpracuju/>). Досить широко впроваджена практика залучення іноземних VIP лекторів (доктор технічних наук, професор Хенанського інституту науки та технології, очільник Провідної лабораторії функціональних харчових продуктів та інгредієнтів Лі Бо 25 лютого 2021 року провів онлайн лекцію «Application of steam explosion on food» <https://fht.snau.edu.ua/onlajn-lekciya-profesora-li-bo/>)

Здобувачі мають змогу отримати гранти для стажування, проходження практики за кордоном (Болгарія, Німеччина, КНР) в рамках, укладених з ними договорів. НПП проходять міжнародне стажування та поглиблено вивчають іноземні мови, отримуючи сертифікати рівня B2.

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» (<https://cutt.us/WYZ4P>). У робочій навчальній програмі (силабусі) кожної дисципліни визначаються форми контрольних заходів та критерії оцінювання. Силабуси оприлюднюються на сайті (<https://fht.snau.edu.ua/metodichna-robota/osvitnij-riven-magistr/robochi-programi/>) і доводяться здобувачу. Зворотній зв'язок дає можливість коригувати та удосконалювати методи оцінювання. Можливість оцінити ступінь досягнення програмних результатів навчання забезпечується через реалізацію послідовних процедур, а саме: 1. На етапі проектування ОП – через узгодження результатів навчання за освітнім компонентом з програмними результатами, формулювання ПР за принципом SMART (<https://cutt.us/huafm>). 2. Вибір методів оцінювання, що відповідають результатам навчання за освітнім компонентом. 3. Послідовне застосування різних методів оцінювання відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу». В РНП дисциплін (силабусах) зазначено РН, які повинні бути досягнуті при вивченні відповідної дисципліни, а також системи контрольних заходів з перевірки рівня досягнення відповідного результату. Відповідно до цих документів визначаються максимальні та мінімальні бали з кожного контрольного заходу з урахуванням певного рівня набутих знань здобувачами. Система оцінювання успішності здобувачів містить ряд контрольних заходів: вхідний, поточний, рубіжний, підсумковий та відстрочений. 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. Інформація, одержана при поточному оцінюванні, використовується як викладачем - для коригування методів і засобів навчання, так і студентами - для планування самостійної роботи. Рубіжний (модульний, тематичний, календарний), може проводитися у формі контрольної роботи, тестування, виконання розрахункового або розрахунково-графічного

завдання, курсової роботи. Модульний контроль є необхідним елементом модульно-рейтингової технології навчального процесу. Рубіжний контроль (атестація) проводиться 1 рази за навчальний семестр. Підсумковий контроль проводиться з метою оцінювання результатів навчання на певному освітньо-кваліфікаційному рівні. Семестровий контроль з певної дисципліни проводиться у формах семестрового екзамену або заліку (диференційованого заліку) з конкретної навчальної дисципліни в терміни, встановлені робочим навчальним планом, індивідуальним навчальним планом студента.

За освітніми компонентами ОП більшість екзаменів дійсно проводяться у письмовій формі, крім тих освітніх компонентів, результати навчання за якими вимагають оцінювання навичок представлення власних досліджень, уміння презентувати, готувати звіти, вести дискусію (звіти з практик).

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) та зазначені у навчальному плані. Перелік можливих форм контрольних заходів визначений Положенням про організацію освітнього процесу (http://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2020/02/Положення_2015_Організація-освітнього-процесу.pdf). Чіткість та зрозумілість студентами форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання перевіряється викладачем у процесі обговорення РНП. Інформація щодо програми оприлюднюється на сайті (в тому числі РНП, де містяться критерії оцінювання та форми контролю) (<https://fht.snau.edu.ua/metodichna-robota/osvitnij-riven-magistr/robochi-programi/>). На першому занятті викладач доводить робочу програму та пояснює суть і критерії оцінювання. Можливість оцінити ступінь досягнення ПРН забезпечується через періодичний перегляд підходів до оцінювання результатів навчання на основі результатів опитувань, оцінювання залишкових знань студентів (<https://bit.ly/3cxH7l3>), результати анкетування розміщено <https://bit.ly/3miBPfX>. Представниками студентського самоврядування також здійснюється періодичне анкетування здобувачів вищої освіти. Серед критеріїв оцінювання аналізується, в тому числі, об'єктивність та прозорість оцінювання (критерій 5) з можливістю внесення рекомендацій викладачу щодо покращення якості.

Яким чином і у які строки інформація про форми контрольних заходів та критерії 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 сайті факультету 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://fht.snau.edu.ua/navchalna-robota/osvitnij-riven-magistr/>)

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

Атестація здобувачів проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи, яка передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі дослідницького характеру. 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 факультету (<https://fht.snau.edu.ua/metodichna-robota/osvitnij-riven-magistr/metodichne-zabezpechennya-dlya-vikonannya-kvalifikacijno%d1%97-magistersko%d1%97-roboti/>). Така форма атестації встановлена стандартом вищої освіти України: другий (магістерський) рівень, галузь знань 18 – Виробництво та технології, спеціальність 181 – Харчові технології, який затверджено і введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10. 2020р. № 1295. Обов'язковою умовою допуску до захисту є успішне виконання магістром навчального плану.

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://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2020/02/Положення_2015_Організація-освітнього-процесу.pdf). Результати складання екзаменів, диференційованих заліків, захистів курсових проектів (робіт) та практики оцінюються за чотирьох бальною національною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»), 100-бальною шкалою та за шкалою ECTS. Заліки оцінюють за двобальною шкалою («зараховано», «не зараховано»), 100-бальною шкалою та шкалою ECTS. Результати екзаменів і заліків заносяться до екзаменаційної відомості, залікової книжки (позитивні результати), індивідуального навчального плану студента та навчальної картки студента. Критерії та конкретні форми оцінювання рівня здобуття студентами результатів навчання в межах освітнього компонента визначаються робочою навчальною програмою і доводяться здобувачам вищої освіти на першому лекційному занятті лектором. Результати рейтингу успішності 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 рекомендації ESG (2015) забезпечується тим, що оцінювання курсових проектів, робіт 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. Испити, 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 не доброчесності, 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 урегульовують порядок повторного проходження контрольних заходів? Наведіть приклади застосування відповідних правил на ОП

Загальний порядок повторного проходження контрольних заходів визначається Положенням про організацію освітнього процесу (https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2020/02/Положення_2015_Організація-освітнього-процесу.pdf) 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.

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

У випадках конфліктної ситуації за мотивованою заявою здобувача чи викладача, деканом 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) (https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2020/02/Положення_2015_Організація-освітнього-процесу.pdf). Практика застосування відповідних правил серед здобувачів вищої освіти на ОП «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 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 НАУ (затверджене Вченою радою Сумського НАУ Протокол № 3 від 15.10.2019 р., <https://snau.edu.ua/zabezpechennya-yakosti-osviti/akademichna-dobrochesnist/>), Кодекс академічної етики (Рішення вченої ради СНАУ, протокол № 10 від 25.03.2019р., <http://docs.snau.edu.ua/documents/normativni-documenty/e.pdf>) встановлює етичні норми відносин в академічному середовищі, якими керуються учасники університетської спільноти Сумського національного аграрного університету. Комісія з академічної етики у складі 12 осіб, голова – Тарельник В.Б., доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри технічного сервісу (<http://surl.li/ktstj>).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 ОПП як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності: використовуються два програмних продукти: Unichек (unichек.com), що належить ТОВ «Антиплагіат» (договір №29 від 25.03.2019 року) та програмний продукт ТОВ «Плагіат» StrikePlagiarism.com (договір № 18-3-3 від 18.03.2019 року). В системі Unichек університет зараз має і планує у стратегічній перспективі мати близько 15000 сторінок перевірки щорічно, в системі StrikePlagiarism.com на сьогодні 740 великих документів. Проведення захисту звіту професійної практики в присутності комісії. Курсові проекти (роботи), кваліфікаційні роботи та наукові праці студентів зберігаються в електронному репозиторії Сумського національного аграрного університету (https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2020/02/Положення_2015_Організація-освітнього-процесу.pdf). Система запобігання та виявлення академічного плагіату розповсюджується на всіх здобувачів освіти 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?

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, популяризація академічної доброчесності здійснюється як через освітні заходи (семінари, дискусії, ознайомлення з напрацьованими у вітчизняному освітньому середовищі матеріалами щодо важливості дотримання академічної доброчесності), Проводяться семінари: «Академічна доброчесність: теорія і практика» https://www.youtube.com/watch?v=PwOX_Xp1lk та ін. Студенти також популяризують академічну доброчесність – ними створене мотивуюче відео <https://www.youtube.com/watch?v=dzuSWmS5eIA>

Також створено 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». Функціонує Антикорупційна програма – комплекс правил, стандартів і процедур щодо виявлення, протидії та запобігання корупції в діяльності Університету (<https://snau.edu.ua/antikorupciyna-programa/>).

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/wp-content/uploads/2021/03/%D0%97%D0%B2%D1%96%D1%82-%D0%BF%D1%80%D0%BE-%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%B2%D1%96%D1%80%D0%BA%D1%83-%D0%B2%D0%B8%D0%BF%D1%83%D1%81%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D1%85-%D1%80%D0%BE%D0%B1%D1%96%D1%82-%D1%81%D0%BF%D0%B5%D1%86%D1%96%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%96-181.pdf>). Фактів порушення академічної доброчесності, за результатами анкетування здобувачів, що навчаються на ОПІ, не виявлено.

6. Людські ресурси

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

Конкурсний відбір викладачів ОПІ та забезпечення необхідного рівня їх професіоналізму в СНАУ здійснюється згідно «Порядку проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників та укладання з ними трудових договорів (контрактів)» (https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2019/11/Порядок_про_конкурс_НПП_СНАУ_24.09.18_зі-змінами-від-29.08.19.pdf). Згідно документів встановлено процедуру конкурсного відбору та вимоги до осіб, які обираються на посади НПП. При укладанні контрактів із НПП, у тому числі на нові терміни, визначаються, зокрема, такі їх обов'язки: - виконання наукової роботи; - публікація наукових статей (фахових та у базах Scopus, Web of Science); - публікація підручників, навчальних посібників, монографій; - участь у наукових конференціях; - керівництва науковою роботою студентів; - розроблення електронних навчальних матеріалів в тому числі іноземною мовою; - участь у програмах підвищення кваліфікації з отриманням відповідного сертифіката, підвищення кваліфікації; - виконання навчальної, методичної, наукової, організаційної роботи. Для оцінювання професіоналізму викладачів, також, проводиться опитування серед студентів щодо якості викладання дисциплін. Результати опитування знаходяться у відкритому доступі на сайті (<https://snau.edu.ua/viddil-zabezpechennya-yakosti-osviti/zabezpechennya-yakosti-osviti/monitoring-osvitnix-program/opituvannya/rezultati-anketuvannya/opituvannya-shhodo-yakosti-vikladannya-navchalnix-disciplin-2020-2021-n-r/>)

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, ОП згідно з існуючими тенденціями харчової галузі. Проведено фахову експертизу освітньої програми представниками: ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», ТОВ «Family», ФОП Краснополова О.А., ПРАТ «Ічнянський завод сухого молока та масла», ТОВ «БЛИЦ». Планується включити представників провідних харчових підприємств включити до складу комісій по захисту звітів з практики (Група Данон: Данон Україна та Нутриція Україна). Взаємодія із роботодавцями є системною і реалізується через постійне спілкування у рамках проведення спільних круглих столів, наукових конференцій, гостьових лекцій (<https://fht.snau.edu.ua/zasidannya-ekspertno%1%97-radi-robotodavciv/>).

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. Проведена гостьова онлайн лекція здобувачам доктором технічних наук, професором Хенанського інституту науки та технологій Li Bo за темою: Application of steam explosion on food (<https://fht.snau.edu.ua/onlajn-lekciya-profesora-li-bo/>), майстер-клас за участі Ольги Краснополової, лекція Плотнікової Р.В. (<https://fht.snau.edu.ua/gostova-lekciya-2/>). Інформація та короткі прес-релізи проведених зустрічей та заходів міститься в рубриці «Новини» на сайті факультету (<https://fht.snau.edu.ua/category/news-uk/page/3/>)

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

Згідно «Положення про організацію освітнього процесу в СНАУ», «Положення про організацію та проведення підвищення кваліфікації та стажування науково-педагогічних та педагогічних працівників Сумського НАУ» (<http://surl.li/khza>), професійний розвиток викладачів ОПП задовольняється в повному обсязі, шляхом підвищення кваліфікації та стажування, шляхом поглиблення і розширення їх професійних знань, умінь і навичок, набуття досвіду виконання додаткових завдань та обов'язків у межах ОПП. Університет забезпечує підвищення кваліфікації та стажування не рідше, ніж один раз на 5 років зі збереженням середньої ЗП. У разі підвищення кваліфікації та стажування з відривом від основного місця роботи працівники мають право на компенсації, передбачені законодавством України. ЗВО підтримує професійний розвиток викладачів за рахунок внутрішньої системи підвищення кваліфікації в Центрі перепідготовки та підвищення кваліфікації СНАУ (<https://center.snau.edu.ua/>) та Центру підготовки кандидатів до участі у незалежному міжнародному тестуванні щодо оцінювання рівня володіння діловою англійською мовою (Pearson) (<http://surl.li/ksub>), крім того викладачі проходять стажування на підприємстві ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» та приймають участь у міжнародних проєктах (<https://fht.snau.edu.ua/kafedri/kafedra-technologi%d1%97-moloka-i-myasa/uchast-u-mizhnarodnix-konferenciayah/>).

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. Система заходів зі стимулювання підвищення фаховості та розвитку викладацької майстерності науково-педагогічних працівників СНАУ передбачає матеріальні й моральні заохочення і регламентується Статутом СНАУ (<http://surl.li/khzi>), Положенням про організацію та проведення підвищення кваліфікації та стажування педагогічних працівників (<http://surl.li/khza>), Колективним договором (<http://surl.li/ksuf>). За результатами діяльності викладачів формується рейтинг викладачів університету (<http://docs.snau.edu.ua/documents/education/rating/XT.pdf>). Також розвитку викладацької майстерності сприяють опитування здобувачів щодо якості викладання дисциплін, аналіз цих результатів та рекомендації від кафедр щодо підвищення майстерності (<https://fht.snau.edu.ua/navchalna-robota/opituvannya-studentiv/>). Преміювання працівників відбувається: за підсумками наукової, навчальної та навчально-методичної діяльності (наприклад, видання статей в міжнародних базах даних); наукових досліджень тощо.

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?

Інформація про фінансову діяльність оприлюднено на сайті університету (<https://cutt.us/zUNIG>). Освітній процес за даною ОПП забезпечується обладнанням, приладами, інструментами та матеріалами відповідно до сучасних вимог та навчальних цілей ОП. Магістри в цілому забезпечені електронними підручниками. Загальний фонд бібліотеки становить 310980 примірників. До навчальної та наукової літератури здобувачі мають доступ через мережу Internet (<https://library.snau.edu.ua/>). Окрім цього здобувачі мають доступ до репозиторію (<http://repo.snau.edu.ua/>). Кожен магістр має доступ до мережі Internet та можливість користуватися інформаційно-пошуковим веб-сервісом бібліотеки. Лабораторії оснащені обладнанням, приладами, стендами та забезпечені хімічними реактивами, нормативно-технічною документацією для виконання лабораторних і практичних робіт, а також для проведення досліджень відповідно тематики магістра. Все це відповідає ліцензійним умовам і дозволяє досягти цілей ОПП та ПРН у повному обсязі (ПРН 1, ПРН 2, ПРН 6, ПРН 7, ПРН 9, ПРН 11, ПРН 13, ПРН 15, ПРН 18). Процес життєдіяльності, соціальні потреби учасників освітнього процесу забезпечуються наявністю соціальної інфраструктури (гуртожитки); медпункт для надання невідкладної медичної допомоги (гуртожиток №3); у навчальних корпусах наявні буфети, на території університету розміщений комплекс громадського харчування. Усі корпуси підключені до мережі Internet, функціонує зона Wi-Fi, управління освітнім процесом здійснюється з використанням АСУ СНАУ, є доступ до Moodle.

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?

ЗВО забезпечує вільний доступ викладачів і здобувачів до відповідної інфраструктури та інформаційних ресурсів, потрібних для навчання, викладацької та/або наукової діяльності за ОП. Для задоволення потреб та інтересів здобувачів постійно проводиться робота щодо покращення стану приміщень для перебування у них у позанавчальний час: введено в експлуатацію новий студентський центр; оснащена тренажерна зала сучасними спортивними об'єктами, відремонтована їдальня, діє Центр культури та мистецтва. Задля координації та науково-методичного забезпечення роботи з обдарованою молоддю, розвитку та реалізації творчих здібностей здобувачів, залучення їх до активної науково-дослідної, пошукової діяльності. Серед здобувачів проводиться анкетування та опитування щодо їх потреб та інтересів, які враховані при створенні освітнього середовища. В СНАУ активно працює

студентське самоврядування, профспілка студентів та аспірантів (<https://cutt.us/o8bu5>), що представляє та захищає інтереси студентів та аспірантів <https://snau.edu.ua/profspilka-studentiv-ta-aspirantiv/>. Також створено скриньку довіри, в яку магістри можуть висловити свої думки <https://fht.snau.edu.ua/dumka-studenta/>. Крім того, студенти перебувають у постійній комунікації з факультетом та кафедрами щодо задоволення їхніх потреб. Представники студентського самоврядування є членами Вчених рад, Ради із забезпечення якості ОД та ВО. Це дає можливість їм впливати на ухвалення рішення щодо урахування потреб та інтересів студентів. Проводяться анкетування, опитування.

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 студентів враховуються через взаємодію з органами студентського самоврядування.

Створено безпечні умови навчання, комфортну міжособистісну взаємодію, що сприяє емоційному благополуччю магістрів, викладачів, шляхом запобігання будь-яких проявів насильства, а також дотриманню прав і норм фізичної, психологічної, інформаційної та соціальної безпеки кожного учасника освітнього процесу. Всі спеціалізовані лабораторії та кабінети відповідають вимогам охорони праці, пожежної безпеки, санітарії та гігієни. Концепція освітньої діяльності у ЗВО (<https://cutt.us/3SWbf>) передбачає забезпечення норм охорони праці й техніки безпеки в усіх видах діяльності. У ЗВО є відділ охорони праці та медпункт. На території університету обмежено рух транспорту та здійснюється патрулювання. У належному стані знаходяться прикорпусові ландшафтні ділянки по всьому студмістечку СНАУ.

В університеті діє Психологічна служба (<https://cutt.us/bMlPk>, <https://cutt.us/dCu3a>) та виховний відділ (<https://cutt.us/CEkLZ>). Вживаються заходи протидії насильству, булінгу та кібербулінгу: заступник декана з виховної роботи спостерігає за настроями студентів, аналізує інформацію, доступну через соцмережі, виявляє можливі проблеми. Окремо в СНАУ приділяється увага забезпеченню здоров'ю здобувачів під час здійснення навчання за дистанційною формою (<http://surl.li/khzt>).

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?

Студенти отримують освітню, організаційну, інформаційну, консультативну та соціальну підтримку шляхом тісної комунікації з викладачами, працівниками деканату, представниками студентського самоврядування та профспілкових організацій, співробітниками відділу організації виховної роботи студентів. 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 студентами через кафедри; організаційна підтримка забезпечується через заступників декана з виховної та наукової роботи та заступника декана по роботі з іноземними студентами. Частиною комплексу зазначених заходів є зустріч студентів та обговорення актуальних питань із кураторами та представниками деканату. Освітня підтримка забезпечується через доступ до ресурсів бібліотеки, on-line; консультативна підтримка – кафедри затверджують та оприлюднюють графіки консультацій викладачів, надають консультації щодо працевлаштування. Щорічно в університеті проводиться у квітні – загальна конференція по ВНЗ, у листопаді – Всеукраїнська студентська конференція, за результатами яких видаються збірники наукових праць. Університет має доступ до міжнародних баз даних Scopus та Web of Science. 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://surl.li/ksum>). Для соціальної підтримки здобувачів з інших міст в ЗВО також передбачено можливість поселення в гуртожиток, створено умови для відвідування спортивних секцій, участі в гуртках, на кафедрі приватного та соціального права функціонує «Лабораторія практичного права», у складі якої працює юридична клініка. Для інформаційної підтримки магістрів в університеті працює бібліотека та її філії на факультетах <https://library.snau.edu.ua/>, є вільний доступ до мережі Internet. Магістри можуть отримати консультації психолога (<http://surl.li/ksuj>) 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» (<https://cutt.us/3SWbf>) «Положення про організацію інтегрованого навчання осіб з особливими освітніми потребами у СНАУ» (<https://cutt.us/3yWVn>) створено умови для здобуття якісної освіти особам з обмеженими можливостями та провадження освітньої діяльності для даної категорії здобувачів здійснюється згідно чинного положення. 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. За період реалізації ОП випадків звернень щодо вирішення конфліктної ситуації у тому числі пов'язані із сексуальними домаганнями, корупцією, дискримінацією зафіксовано не було.

За даною освітньою програмою навчається здобувачка з малою дитиною, якій надано індивідуальний графік навчання.

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» (<https://cutt.us/7u5mn>), 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://cutt.ly/9kkOpFU>) Також, в СНАУ функціонує Антикорупційна програма (<http://surl.li/ksur>).

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» (<https://snaeu.edu.ua/ocinka-yakosti-osviti/>). Воно передбачає 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 СНАУ» (<https://snaeu.edu.ua/normativni-dokumenti/>). Також питання планування освітньої діяльності визначаються «Положенням про систему забезпечення якості вищої освіти (систему внутрішнього забезпечення якості) у СНАУ» (<https://snaeu.edu.ua/ocinka-yakosti-osviti/>). Перегляд ОП відбувається раз на рік за результатами її моніторингу. Для удосконалення ОП здійснюється постійний моніторинг ринку праці та ринку освітніх послуг, залучення роботодавців до формування вимог щодо компетентностей випускників та визначення змісту вищої освіти, опитування випускників (<https://fht.snaeu.edu.ua/vipuskniku/>) та їх роботодавців (<https://fht.snaeu.edu.ua/opituvannya/>). Адміністрація ЗВО здійснює моніторинг якості освіти з врахуванням думки здобувачів, розроблено анкети, які розміщено на сайті ЗВО: (<https://snaeu.edu.ua/ocinka-yakosti-osviti/>). Реалізація моніторингу ОП через опитування різних груп стейкхолдерів визначається «Положенням про опитування стейкхолдерів освітньої діяльності у СНАУ» (<https://snaeu.edu.ua/ocinka-yakosti-osviti/>).

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

ОПП може оновлюватися щорічно в частині освітніх компонентів, крім мети, загальних та фахових компетентностей, програмних результатів навчання, передбачених Стандартом вищої освіти та профілем освітньої програми. У результаті оновлення вносяться зміни до відповідних складових ОП (навчальний план, робочі програми навчальних дисциплін (силабуси) – щодо методів викладання, навчання та оцінювання, програми практик). Модернізація ОП – внесення змін, що стосуються мети, загальних та спеціальних компетентностей, програмних результатів навчання (з подальшим її затвердженням Вченою радою СНАУ) здійснюється у разі: прийняття (зміни) Стандарту вищої освіти, зміни основних документів, що визначають функціонування ЗВО, зокрема прийняття нової стратегії розвитку; пропозицій зовнішніх стейкхолдерів, отриманих шляхом щорічного опитування, рекомендацій експертної ради роботодавців, результатів опитувань здобувачів вищої освіти, зміни ресурсного забезпечення ОПП. «Положенням про освітні програми у СНАУ» (<https://snaeu.edu.ua/ocinka-yakosti-osviti/>) передбачені процедури внутрішнього оцінювання якості ОП – самообстеження освітньої програми, оцінювання якості освітньої програми з метою її удосконалення, внутрішній аудит освітньої програми – перевірки якості різних елементів документального забезпечення освітніх програм з боку факультету / університету Після затвердження 22 жовтня 2020 року Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для другого (магістерського) рівня (наказ Міністерства освіти і науки України № 1295), ОП «Харчові технології» було переглянуто і встановлено, що загальні, фахові компетентності та програмні результати навчання ОПП Харчові технології СНАУ відповідають Стандарту понад 35%, тому відповідно до Положення про освітні програми СНАУ, було прийнято рішення переглянути ОПП у встановленому порядку на 2021-2022 н.р., щоб не порушувати структурно-логічну схему освітньо-професійної програми, окрім введення професійної практики, збільшення її до 8 кредитів та встановлення підсумкової атестації здобувачів лише у вигляді публічного захисту кваліфікаційної роботи (додаток до ОП (<https://fht.snaeu.edu.ua/metodichna-robota/osvitnij-riven-magistr/osvitni-programi/>)). (<https://fht.snaeu.edu.ua/metodichna-robota/osvitnij-riven-magistr/metodichne-zabezpechennya-dlya-vikonannya-kvalifikacijno%201%97-magistersko%201%97-roboti/>)).

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 через органи студентського самоврядування, так і безпосередньо: через процедуру опитування шляхом анкетування (<https://fht.snau.edu.ua/dumka-studenta/>), шляхом проведення відкритих зустрічей та обговорень (<https://fht.snau.edu.ua/anons-podij/vidkrite-zasidannya/>).

Опитування здобувачів здійснюються відповідно до Положення про опитування стейкхолдерів освітньої діяльності у СШАУ» (<https://snau.edu.ua/ocinka-yakosti-osviti/>). Анкети формуються відділом якості освіти та затверджуються Радою із забезпечення якості ВО та ОД. Опитування здійснюється через систему управління навчанням Moodle оскільки це забезпечує одного боку адресність опитувань (усі студенти зареєстровані як користувачі Moodle і проходять авторизацію), а з іншого анонімність. Питання охоплюють усі основні аспекти вивчення ОК (інформування здобувачів, дотримання критеріїв оцінювання, об'єктивність, інформаційна та методична підтримка). Результати оприлюднено <https://bit.ly/3rMUXDR>

Проектною групою до уваги беруться побажання і зауваження студентів. Пропозиції вносяться до освітніх програм, в тому числі навчальних планів, обговорюються і затверджуються на засіданнях Ради із забезпечення якості ОД та ВО Вченої ради куди входять представники студентського самоврядування.

Зауважень, які б вимагали істотного перегляду освітньо-професійної програми за результатами опитувань студентів протягом 2019-2021 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 СШАУ. 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) (<https://fht.snau.edu.ua/vchena-rada/>). Отримані рекомендації від членів студентського самоврядування, щодо дуального навчання та практики. Внесені пропозиції, щодо проведення майстер-класів провідними спеціалістами галузі.

<https://snau.edu.ua/viddil-zabezpechennya-yakosti-osviti/zabezpechennya-yakosti-osviti/monitoring-osvitnix-program/opituvannya/anketuvannya/>

http://docs.snau.edu.ua/documents/education/quality/polityka_yakosti_osvity.pdf

http://docs.snau.edu.ua/documents/education/quality/polojennya_yakist_osvity.pdf

<https://snau.edu.ua/viddil-zabezpechennya-yakosti-osviti/zabezpechennya-yakosti-osviti/monitoring-osvitnix-program/opituvannya/rezultati-anketuvannya/>

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 розбудовується 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 (<https://fht.snau.edu.ua/specialnosti/harchovi-technologii/osvitnij-riven-magistr/>). За освітньою програмою досвід залучення роботодавців до процесу розроблення ОП описаний у звіті самооцінювання, Критерій 1, до процесу реалізації – Критерій 6.

У процесі моніторингу та періодичного перегляду роботодавці присутні через постійний процес анкетування щодо якості підготовки випускників ОП. Організаційно присутність роботодавців у процедурах забезпечення якості закріплена у нормативній площині через створення експертних рад роботодавців та опитуванні стейкхолдерів (<http://surl.li/khyq>), (<https://fht.snau.edu.ua/opituvannya/>).

Залученість роботодавців забезпечується постійними консультаціями з такими роботодавцями, які включені до складу експертної ради.

Таким чином, роботодавці можуть вносити пропозиції щодо вдосконалення ОП як неформально (через особисте спілкування з представниками робочої групи, гарантом, адміністрацією університету), так і формально, приймаючи участь в обговоренні та удосконаленні ОП і надаючи рецензії з побажаннями щодо покращення ОП.

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 віднесена до факультетського рівня – кожен факультет самостійно визначає форми, види співпраці, а також обсяг та періодичність збирання інформації щодо кар'єрного шляху випускників (<https://snau.edu.ua/wp-content/uploads/2019/12/%D0%9C%D0%BE%D0%BD%D1%96%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B8%D0%BD%D0%B3-%D0%BF%D1%80%D0%B0%D1%86%D0%B5%D0%B2%D0%BB%D0%B0%D1%88%D1%82%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F-%D0%B2%D0%B8%D0%BF%D1%83%D1%81%D0%BA%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D1%96%D0%B2-%D0%A1%D1%83%D0%BC%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%BE%D0%B3%D0%BE-%D0%9D%D0%90%D0%A3-%D0%B7%D0%B0-2017-%D1%80%D1%96%D0%BA-%D0%9E%D0%A1-%D0%9C%D0%B0%D0%B3%D1%96%D1%81%D1%82%D1%80-1.pdf>).

Контингент магістрів включає, як здобувачів, які готують кафедри для подальшої роботи в університеті (Боковець С., Чуйко О. Ю., Ярмош Т., так і здобувачів, які прийшли для здобуття освітнього рівня магістр і подальшої роботи

на підприємствах харчової галузі.

Наразі, розуміючи важливість динаміки кар'єрного зростання випускників, як одного з ключових індикаторів якості освіти, а також важливість цієї процедури з позиції покращення досвіду здобувачів, які навчаються, з позиції розвитку університету, запроваджується опитування випускників (<https://fht.snau.edu.ua/vipuskniku/>)

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?

Протягом 2019 - 2020 н.р. розроблено та прийнято Концептуальні засади гуманітарної складової фахівців у СНАУ, сформовано нову процедуру вибору студентами дисциплін (<https://snau.edu.ua/zabezpechennya-yakostiosviti/politika-i-proceduri/>), які безпосередньо вплинули на зміни у цій ОП. Також, на університетському рівні: створено Відділ якості освіти, ліцензування та акредитації (<http://surl.li/kibd>) розроблено та затверджено Положення про експертні ради роботодавців (<http://surl.li/kiam>), Положення про організацію самостійної роботи студентів та контроль за нею (<http://surl.li/kiao>), Положення про попередження та протидію сексуальним домаганням та дискримінації (<http://surl.li/kiam>), Положення про визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, Положення про опитування стейкхолдерів освітньої діяльності у СНАУ (<http://surl.li/khcg>), на рівні факультетів: виокремлено функції факультетів у системі забезпечення якості СНАУ, призначено заступників деканів із цього напрямку; на програмному рівні: переглянуто склад проектних груп та кандидатури гарантів ОП, проведено підвищення кваліфікації для гарантів та членів проектних груп за програмою «Забезпечення якості вищої освіти».

У процесі реалізації ОП, зокрема після проходження акредитації 2019 р. та затвердження стандарту вищої освіти був проведений детальний аналіз ОП. Були виявлені певні недоліки, зокрема щодо застосування студентами технологічного обладнання; щодо ресурсного забезпечення ОП; щодо апробації наукових розробок у виробничих умовах для їх подальшого впровадження у виробництво; щодо залучення провідних фахівців галузі у навчальний процес. Для усунення цих недоліків реалізовано: ремонт навчально-наукової лабораторії інноваційних технологій та безпеки і якості харчових продуктів, наразі залучаються провідні спеціалісти галузі до проведення майстер-класів, гостьових лекцій та онлайн-зустрічей.

На університетському рівні були надано рекомендації щодо модуляризації ОП, що було враховано під час формування ОП 2020 р. Також було рекомендовано сформувати додатки до РП (силабусів) навчальних дисциплін з метою узгодження РН за ОК та ПРН, що також було реалізовано на ОП.

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 враховані під час удосконалення цієї ОП?

Після акредитації проведено бенчмаркінг внутрішньої системи забезпечення якості у Сумському НАУ, за результатами якого реалізовано ряд кроків. У процесі моніторингу та періодичного перегляду роботодавці присутні через постійний процес анкетування щодо якості підготовки випускників ОП. Організаційно присутність роботодавців у процедурах забезпечення якості закріплена у нормативній площині через створення експертних рад роботодавців та опитуванні стейкхолдерів (<https://fht.snau.edu.ua/ekspertna-rada-robotodavciv/>). Залученість роботодавців забезпечується постійними консультаціями з такими роботодавцями: ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат»; ТОВ «Family» Краснополова Ольга Анатоліївна, ФОП Краснополова Ольга Анатоліївна «Кулінарна студія Ольги Краснополової»; ПРАТ «Ічнянський завод сухого молока та масла»; ТОВ «БЛИЦ» (<https://fht.snau.edu.ua/zustrich-ekspertno%d1%97-radi-robotodavciv/>), (<https://fht.snau.edu.ua/zasidannya-ekspertno%d1%97-radi-robotodavciv/>).

Отримані рекомендації від стейкхолдерів, щодо дуального навчання студентів, практики, проведення майстер-класів провідними спеціалістами галузі. Дані пропозиції враховані у розділі пропозиції змін до ОП: професійна практика у магістрів, розширення тематики кваліфікаційних робіт, залучення провідних спеціалістів до освітнього процесу.

На отримані зауваження від Національної агенції із забезпечення якості вищої освіти, наразі підготовлено проект документу «Концептуальні засади гуманітарної складової підготовки фахівців у Сумському НАУ»

<https://cutt.ly/oj65vCN> 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 (зміни до положення про вибіркові дисципліни), розроблено проект положення про визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті; та проект положення про силябус <https://snau.edu.ua/viddil-zabezpechennya-yakosti-osviti/zabezpechennya-yakosti-osviti/politika-i-proceduri/>). Крім роботи у нормативній площині, організована також робота з НПП – відділом якості освіти ліцензування та акредитації спільно з інститутом підвищення кваліфікації розроблена програма підвищення кваліфікації для членів проектних груп «Забезпечення якості вищої освіти».

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) проведено семінар за участі завідувачів Відділу якості освіти, ліцензування та акредитації Скіляр І.Д. та викладачів факультету, а також групи забезпечення підготовки рівня магістр.

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 рецензенти. 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 <https://snau.edu.ua/nakazi-prozatverdzhennya-skladu-radi/>, Методичної ради. Крім цього, проводиться постійна робота щодо залучення викладачів до обговорення та пошуку шляхів удосконалення процедур забезпечення якості в університеті.

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

СНАУ реалізує політику забезпечення якості освіти відповідно до Стандартів та рекомендацій щодо забезпечення якості у європейському просторі вищої освіти (Рада із забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти СНАУ) (<https://snau.edu.ua/viddil-zabezpechennya-yakosti-osviti/zabezpechennya-yakosti-osviti/politika-i-proceduri/>). У ЗВО сформована трирівнева система внутрішнього забезпечення якості освіти: 1 рівень – програмний (рівень освітньої програми). Функції та відповідальність на цьому рівні покладено на проектну групу та гаранта освітньої програми; 2 рівень – рівень факультету: вчені ради факультетів, декани, 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 (<https://snau.edu.ua/viddil-zabezpechennya-yakosti-osviti/>). У межах функцій, що стосуються процедур розроблення, затвердження та періодичного перегляду освітніх програм, окремі функції покладено на навчальний відділ. 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, є членами Вченої ради та Ради із забезпечення якості ОД та ВО.

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 СНАУ регулюються згідно нормативних документів: Статуту Сумського національного аграрного університету (<http://surl.li/khzi>);

Положення про організацію освітнього процесу в Сумському національному аграрному університеті»

(<http://surl.li/kibb>), Стратегія розвитку Сумського національного аграрного університету на 2021-2025 роки

(<http://surl.li/kivu>). Додатково права та обов'язки окремих суб'єктів освітнього процесу та їх відносини з університетом закріплюються в індивідуальному контракті науково-педагогічного працівника, договорі про надання освітніх послуг, договорі про співпрацю з підприємствами, що замовляють підготовку фахівців і т.д. Додатково окремі елементи освітнього процесу виписані в положеннях СНАУ, наприклад: «Положення про реалізацію права студентів Сумського НАУ на академічну мобільність» та інші. Всі згадані нормативні документи знаходяться у відкритому доступі на офіційному сайті університету: (<http://surl.li/kiao>)

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

Проект освітньої програми зі змінами, які пропонуються на обговорення, розміщується на сайті університету, на сторінці факультету харчових технологій СНАУ (<https://snau.edu.ua/viddil-zabezpechennya-yakosti-osviti/zabezpechennya-yakosti-osviti/osvitni-programi/fakultet-xarchovix-technologij/>).

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 освітньо-професійна програма підготовки магістрів за 2020 р. <https://fht.snau.edu.ua/metodichna-robota/osvitnij-riven-magistr/osvitni-programi/>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Виходячи з проведеного самоаналізу, визначено сильні сторони ОПП:

1. Актуальність: має специфіку, яка створює перспективну конкурентну спроможність – ОПП формує управлінські та базові дослідницькі компетентності, що дозволяє розробляти та впроваджувати інноваційні технологічні рішення, засоби та методи технічних наук для вирішення існуючих проблем та подальшого розвитку харчових технологій.

2. Наявність цієї ОПП саме в аграрному університеті, дозволяє поєднувати моделювання та організацію технологічних процесів переробки продукції агропромислового комплексу до харчових продуктів, здійснюючи повний цикл «від лану до столу».

Зв'язок з бізнесом

3. Академічний потенціал кафедр, який задіяний у навчальному процесі за наведеною ОПП забезпечує високу ефективність навчально-наукового процесу з підготовки магістрів, що підтверджується науковим, освітнім та практичним досвідом викладачів. Останній постійно нарощується завдяки підвищенню кваліфікації – як професійної (Турчина С.Г., Геліх А.О., Мельник О.Ю., Степанова Т.М., Савченко-Перерва М.Ю., Самілик М.М., Бідюк Д.О.), так і мовної (отримання у 2019 році викладачами кафедри сертифікатів на рівні B2); завдяки особистій активності викладачів у державних бюджетних тематиках, грантах (Бідюк Д.О., Самілик М.М., Мазуренко І.К., Геліх А.О.).

4. Наявність на ОПП здобувачів-іноземців розширює міжкультурні комунікації, створює передумови для розширення міжнародних наукових зв'язків.

5. Залучення до наукової роботи. Професорсько-викладацький склад факультету веде активну наукову роботу, постійно залучаючи до її проведення студентів.

5. Налагоджена система співпраці із зовнішніми стейкхолдерами: укладаються договори про співпрацю, проводяться спільні заходи, зустрічі із всіма стейкхолдерами, опитування, на підставі яких ОП якісно удосконалюється.

Проте, за результатами самоаналізу визначено і слабкі сторони ОПП, що потребують окремої уваги:

1. Міжнародна співпраця у підготовці здобувачів: залучення іноземних фахівців до викладання за ОПП (наразі наявна практика проведення лише гостьових лекцій);

2. Недостатня інтернаціоналізація діяльності в аспекті реалізації академічної мобільності викладачів та студентів;

3. Системна робота щодо аналізу кар'єрного шляху випускників може створити додаткову інформаційну базу оцінювання їх успішності, а отже, стане додатковим аспектом оцінювання якості ОПП.

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

Оскільки освітньо-професійна програма «Харчові технології» відноситься до програм, які дозволяють забезпечити досягнення сталого розвитку агропромислового комплексу та переробної галузі на місцевому, регіональному та державному рівнях, це передбачає обов'язковий її перегляд, оновлення та модернізацію у відповідності до стратегії ЗВО та передових світових практик в таких напрямках:

- збільшення кількості іноземних громадян, які навчаються за програмою;

- більш активне залучення іноземних викладачів до реалізації програми (спільні публікації, проекти академічної мобільності);

- підвищення кваліфікації викладачів через навчання і стажування в провідних закордонних університетах, підвищення рівня володіння англійською мовою;

- розширення партнерських зв'язків з бізнесовими структурами щодо розвитку та впровадження наукових розробок НПП кафедр та магістрів;

- удосконалення процедури аналізу кар'єрного шляху та успішності випускників.

Для здійснення цих завдань СНАУ протягом наступних 3-х років планує отримати партнерську підтримку в результаті взаємодії із ЗВО, організаціями та установами у рамках договорів про співпрацю.

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:

Дата:

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Ділова іноземна мова	навчальна дисципліна	<i>Ділова іноземна мова.pdf</i>	KKjdzsmPBP3PTdsgPE6AD+/RkEpnhTKmz1u5xw6Mwec=	Ноутбук, інтерактивна дошка, мультимедійний проектор та пристрої зв'язку (web-камера, система передачі даних, адаптер), фахова література тощо.
Управління персоналом та інноваційний розвиток підприємств	навчальна дисципліна	<i>Управління персоналом та інноваційний розвиток підприємств.pdf</i>	T1dri7wTieX8Mms50P8hMwxlnEq3dP2jmX/24OTSfU=	Проектор та екран для презентації лекційних матеріалів та для обговорення презентацій на практичних заняттях слухачами магістратури, персональні комп'ютери з програмним забезпеченням (Microsoft Office 2016) - для виконання практичних завдань. Навчальні посібники, методичні рекомендації, наукові та довідкові друковані видання – для швидкого посилання на джерела інформації.
Управління якістю харчової продукції	навчальна дисципліна	<i>Управління якістю харчової продукції.pdf</i>	ow2K1ouRaBOPWF11EuI/GG999Vji+diu9oDwUwdfXLU=	Інтерактивна дошка, проектор та екран для презентації лекційних матеріалів викладача та обговорення презентацій магістрів на практичних заняттях, акустична система для відео-матеріалів, презентаційний фліпчарт для проведення воркшопів та дискусій. Посібники, книги, каталоги нормативної документації – для швидкого посилання на джерела інформації.
Науково-дослідна робота	навчальна дисципліна	<i>Науково-дослідна робота.pdf</i>	GLYXwoM/YB3GVr9LasXnzqPAR6I97u3JzDnGI3pIpiY=	Проектор та екран для презентації лекційних матеріалів та обговорення презентацій магістрів на семінарських заняттях. Лабораторне обладнання, посуд, хімічні реактиви, нормативна документація. Посібники, книги, дисертації та автореферати – для швидкого посилання на джерела інформації.
Інноваційні технології в підприємствах галузі	навчальна дисципліна	<i>Інноваційні технології в підприємствах галузі.pdf</i>	9fSzoIHeTeNZkkXot9VGBJEpPo7GCGTFWXgtnBOXXeY=	Лекції - проектор та екран для презентації лекційних матеріалів та обговорення презентацій магістрів на практичних заняттях, персональні комп'ютери з програмним забезпеченням (Avast! Pro Antivirus for 3 PC, Windows 10 Professional, Microsoft Office 2017) для виконання практичних завдань. Наочні посібники відповідно до тематики навчальної дисципліни для проведення навчальних занять. Лабораторні заняття - електроплита, мікрохвильова піч, холодильник – 2, універсальна кухонна машина – 1, міксер,

				електром'ясорубки, хлібопіч, кухонний посуд та інвентар, прилади, навчальні стенди, електрична фритюрниця, машина для протирання овочів та продуктів, настільні циферблатні ваги.
Наукові основи безвідходних технологій харчової промисловості	навчальна дисципліна	<i>Наукові основи безвідходних технологій харчової промисловості.pdf</i>	pl2oh6HZFDSqHRN ZWA5OWNorZTS9F 2I2ZHLc8uhrNDY=	Лекції - ноутбук та проектор та екран для візуального супроводження лекцій, персональні комп'ютери з актуальним програмним забезпеченням для розрахунку на лабораторних роботах, лабораторні прилади (сушильна шафа, бюкси алюмінієві, верхньоприводна мішалка, система вакуумної фільтрації, термостат сухоповітряний охолоджуючий, центрифуга лабораторна, електроплити, набір скляного лабораторного посуду).
Інформаційні технології та оптимізація техніко-технологічних об'єктів переробної галузі	навчальна дисципліна	<i>Інформаційні технології та оптимізація техніко-технологічних об'єктів переробної галузі.pdf</i>	dknpF1vvL14JcmTVo C7HkXROlzbJfqVXe ob+oUugTeM=	Проектор та екран для презентації лекційних матеріалів та для обговорення презентацій на практичних заняттях слухачами магістратури, персональні комп'ютери з програмним забезпеченням (Microsoft Office 2016, MathCAD та STATISTICA) - для виконання практичних завдань. Навчальні посібники, методичні рекомендації, наукові та довідкові друковані та електронні видання – для швидкого посилання на джерела інформації.
Інноваційний інжиніринг	навчальна дисципліна	<i>Інноваційний інжиніринг.pdf</i>	sGxMfFOYiN+HTRk yllwa/7MAr+vbRhH 30/xyFmvGDlc=	Лабораторне устаткування для проведення лабораторних робіт з дисципліни: (спеціальні лабораторні меблі, шафи витяжні лабораторні, сушильні шафи, лабораторні термостати, холодильники лабораторні, ваги (технічні, аналітичні), центрифуги лабораторні, рН-метри, фаримішалка, кутер, шприц для ковбасних виробів, універсальна термокамера, комплекти лабораторного посуду: мірні циліндри, колби, хімічні стакани, дозуючі піпетки та інше, витяжки, кондиціонери, системи для дуже ефективного очищення води (дистилятори), автоклави, електронні термометри, електронні вимірювачі вологості і температури, тримачі, штативи, лапки, кріпильне оснащення, водострумні насоси, вакуумна сушка та сушка з інфрачервоним випромінюванням, манометри, термометри, мікроскопи; навчальні стенди, мультимедійне обладнання, навчально-методичний комплекс, книги.
Професійна практика	практика	<i>Професійна практика.pdf</i>	PMcRnoY8C3M+qsr YrlnZCsdNBBW3I7E sIS1qZRirEHo=	Обладнання підприємств, електроплита, мікрохвильова піч, холодильник, універсальна кухонна машина, міксери, електром'ясорубки, хлібопіч, кухонний посуд та інвентар,

				<i>прилади, електрична фритюрниця, машина для протирання овочів та продуктів, настільні циферблатні ваги.</i>
Кваліфікаційна робота	підсумкова атестація	<i>Кваліфікаційна робота.pdf</i>	XiwV7J8fGgMPq/6IlvBaBRxRPTPPxLYb6nU2+iJFwJs=	<i>Проектор та екран для презентації матеріалів, персональні комп'ютери з програмним забезпеченням (Avast! Pro Antivirus for 3 PC, Windows 10 Professional, Microsoft Office 2017) для виконання завдань. Наочні посібники відповідно до тематики навчальної дисципліни для проведення навчальних занять. Електроплита, мікрохвильова піч, холодильник – 2, універсальна кухонна машина – 1, міксери, електром'ясорубки, хлібопіч, кухонний посуд та інвентар, прилади, навчальні стенди, електрична фритюрниця, машина для протирання овочів та продуктів, настільні циферблатні ваги</i>

* 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
379058	Мельник Оксана Юрївна	доцент, Сумісництво	Факультет харчових технологій	Диплом магістра, Національний університет харчових технологій, рік закінчення: 2002, спеціальність: 091702 Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів, Диплом кандидата наук ДК 030777, виданий 15.12.2005	15	Інноваційні технології в підприємствах галузі	Відповідає пунктам 1, 2, 3, 6, 10, 12, 13, 14, 15 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов Підвищення кваліфікації: Інститут післядипломної освіти НУХТ. Звіт. Тема: «Сучасні вимоги до використання харчових добавок у продуктах щоденного споживання», 19-28.04.2018 р. Публікації 1. Determining the effect of formulation components on the physical-chemical processes in a semi-finished flour whipped product under programmed changes in temperature / F. Pertsevov, P. Gurskyi, L. Kondrashyna, L. Shilman, O. Melnyk, N. Fedak, S. Omelchenko, V. Kis, I. Lukjanov, T. Mitiashkina // Eastern European Journal of Enterprise Technologies. – 2019. – vol 6, no 11 (102), p. 49-56. SCOPUS

						<p>2. Recent advances in modification of starch and its applications in China food industry / Deng Chunli, Shang Feifei, Liu Yan, Melnyk O., Luo Yanghe // THE SCIENTIFIC HERITAGE. № 47 (2020) P.1. – Budapest, 2020. – с. 19-26.</p> <p>3. Вивчення міцності гелів при додаванні гліцерину / Боковець С.П., Перцевої Ф.В., Мельник О.Ю. Гурський П.В. // Науковий вісник ТДАТУ. Вип.10, том 2 – Мелітополь, 2020.</p> <p>4. Мельник О. Ю., Пальчик А. А. Удосконалення технології чіпсів з використанням альтернативних видів борошна / О. Ю. Мельник, А. А. Пальчик // Сборник научных трудов. ISCIENCE.IN.UA «Актуальные научные исследования в современном мире». Вып. 11(55) Ч 2 – Переяслав-Хмельницкий, 2019. – с. 122-128.</p> <p>5. Мельник О.Ю., Шинкаренко К. О. Використання модифікованих крохмалів у виробництві сухих сумішей киселю функціонального призначення / О.Ю. Мельник, К.О. Шинкаренко // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. Вип. 19, т.2. Мелітополь: ТДАТУ, 2019. С. 306-311.</p>	
134864	Бідюк Дмитро Олегович	старший викладач, Сумісництво	Факультет харчових технологій	<p>Диплом бакалавра, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2006, спеціальність: 0918 Харчова технологія та інженерія, Диплом магістра, Харківський державний університет харчування та торгівлі, рік закінчення: 2007, спеціальність: 091711</p>	8	Наукові основи безвідходних технологій харчової промисловості	<p>Відповідає пунктам 2, 3, 6, 8, 10, 12, 13, 14 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов Підвищення кваліфікації у ТОВ «Глобинський мясокомбінат»</p> <p>Публікації:</p> <p>1. Бідюк Д.О., Серета О.Г. Новий вид біорозкладуваної тари. Вчені записки Таврійського національного університету імені В.І. Вернадського. Серія: Технічні науки, Т. 31 (70) № 2, Ч. 2., 2020. – С. 85-94</p> <p>2. Дослідження функціонально-технологічних властивостей</p>

Технологія харчування,
Диплом кандидата наук ДК 017187, виданий 10.10.2013

модельних розчинів та гелів желатину / М.Ф. Перцевой, М.М. Самілик, Т.І. Маренкова та ін // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / відпов. ред. О.І. Черевко. – Харків: ХДУХТ, 2020. – Вип. 2 (32). – С. 198-212.

3. Кошель О.Ю. Аналітичне обґрунтування та вибір бінарної комбінації полісахаридів для термостійких молокозмісних начинок / О.Ю. Кошель, Ф.В. Перцевой, Д.О. Бідюк, // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. Наук. Пр./ відпов. Ред. О.І. Черевко.– Харків: ХДУХТ, 2018. – Вип. 1(27). – С. 122-133

4. Перцевой Ф.В. Дослідження впливу технологічних параметрів отримання гелів на основі білків тваринного походження на їх структурно-механічні властивості / Ф.В. Перцевой, Д.О. Бідюк, Д.К. Душенок // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. Наук. Пр./ відпов. Ред. О.І. Черевко.– Харків: ХДУХТ, 2018. – Вип. 1(27). – С. 43-54.

5. Кондрашина Л.А. Розробка інноваційної стратегії технології збивного випеченого напівфабрикату з використанням желатину / Л.А. Кондрашина, О.Ю. Кошель, Д.О. Бідюк, Ф.В. Перцевой // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету – Вип. 18. Т 1 – Мелітополь: ТДАТУ, 2018.– С. 132-137.

6. Аналітичне обґрунтування та моделювання технологій сушеної харчової продукції з органічної овочевої та плодово-ягідної

						сировини / Д. О. Бідюк [та ін.] // Вісник Нац. техн. ун-ту "ХПІ" : зб. наук. пр. Сер. : Механіко-технологічні системи та комплекси. – Харків : НТУ "ХПІ", 2017. – № 33 (1255). – С. 99-107 7. Технологія сирного продукту замороженого з додаванням концентрату ядра арахісу : монографія / Обозна М.В., Бідюк Д.О., Перцевої М.Ф., Гурський П.В., Шильман Л.З., Гарнцарек Б.Ч., Гарнцарек З.Е., Бірка А., Перцевої Ф.В. – Суми: Університетська книга, 2016. – 158 с.	
119051	Геліх Анна Олександрівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет харчових технологій	Диплом бакалавра, Сумський національний аграрний університет, рік закінчення: 2012, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом магістра, Сумський національний аграрний університет, рік закінчення: 2013, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом кандидата наук ДК 053853, виданий 15.10.2019, Атестат доцента АД 005307, виданий 24.09.2020	6	Інформаційні технології та оптимізація техніко-технологічних об'єктів переробної галузі	Відповідає пунктам 1, 2, 10, 12, 15, 18 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов Підвищення кваліфікації: Короткострокова програма підвищення кваліфікації «Забезпечення якості вищої освіти», ЦПКПУКПС СНАУ з 06.04-10.04.2020. Публікації за темою дисципліни: 1. Геліх А.О. Оптимізація рецептурного складу фаршевих виробів на основі моллюсків роду Apodonta по критерію харчової збалансованості за основними поживними речовинами/ А.О. Геліх, Т.М. Головка // Food science and technologies. Odessa. Technologies. 4/12 (77) 2018. – 86-94. 2. Геліх А.О. Моделювання рецептурного складу напівфабрикатів білково-вуглеводних / А.О. Геліх, В.Г. Применко // Готельний та ресторанный консалтинг. Серія «Технічні науки». – 2020. – 1/4 - С. 32-38. 3. Геліх А.О. Оптимізація показників якості йогуртів із додаванням наповнювачів / Геліх А.О., Применко В.Г., Василенко О.О., Герашенко М., Савісько О. // Вчені записки таврійського національного

						<p>університету імені в.і. вернадського Серія: Технічні науки. Том 31 (70) № 1: 2020 Частина 2. С. 102-108. 4. Helikh A. O. Оптимізація ультразвукової лужної екстракції ізоляту білкового борошна з насіння гарбуза методологією поверхні реакції. / Helikh A O, Gao D, Duan Z. // Вчені записки таврійського національного університету імені в.і. вернадського Серія: Технічні науки. Том 31 (70) № 1: 2020 Частина 2. С. 44-49. 5. Anna Helikh. Моделювання крафтової технології вареної ковбаси «Фірмова-плюс» / A.Helikh, V. Prymenko, M. Samilyk, O. Vasylenko // Готельно-ресторанний та туристичний консалтинг. Том 3 № 2: 2020. С. 237-252.</p>	
13168	Савченко-Перерва Марина Юрївна	доцент, Основне місце роботи	Факультет харчових технологій	<p>Диплом спеціаліста, Сумський національний аграрний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: технологія зберігання, консервування та переробки м'яса, Диплом кандидата наук ДК 034571, виданий 25.02.2016, Атестат доцента АД 002789, виданий 20.06.2019</p>	7	Інноваційний інжиніринг	<p>Відповідає пунктам: 1, 2, 3, 5, 6, 8, 10, 12, 13, 15, 18 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов</p> <p>1. Marina Savchenko-Pererva, Oleg Radchuk (2020). Implementation of energy saving measures in the university building. International Sustainable Development Conference 2020, NPUST, November 27-28, Pingtung, Taiwan, R.O.S., 105-106. 2. Lyudmila Rozhkova, Marina Savchenko-Pererva, Oleg Radchuk, Sergei Sabadash (2020). Innovative Proposal for Wind-Solar Power Plant. International Conference on Advanced Materials Science & Engineering and High Tech Devices Applications; Exhibition (ICMATSE 2020), October 2-4, Gazi University, Ankara, TURKEY, 15-17; 3. Valerii A. Sukmanov, Oleg V. Radchuk, Marina Y. Savchenko-Pererva, Nina V. Budnik (2020). Optical piezometer and precision researches of food properties at pressures from 0 to</p>

1000 MPa. Journal of Chemistry and Technologies, 28(1), 68-87 (in Ukrainian). pISSN 2663-2934 (Print), ISSN 2663-2942 (Online) doi: 10.15421/082009; Scopus

4. Sabadash S. Improvement of equipment in order to intensify the process of drying dispersed food products / S. Sabadash, M.Y. Savchenko-Pererva, O.V. Radchuk, L.G. Rozhkova, A. Zahorulko // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies – Kharkiv, 2020 –No 1/11 (103). – P. 15-21 DOI: 10.15587/1729-4061.2020.192363; Scopus;

5. Zahorulko A. Probation of the apparatus for low-temperate processing of meat culinary products by IR-radiation/ Zahorulko A., Yancheva M., Serik M., Sabadash S., Savchenko-Pererva M.Y//Eastern-European Journal of Enterprise Technologies – Kharkiv, 2019 –Vol./ No11(97).- C.17-22; Scopus;

6. Sabadash S. Design development of a continuous industrial drying plant for drying pomace of walnuts, peanuts and Pistachios / S. Sabadash, M. Savchenko-Pererva, O. Radchuk, L. Rozhkova, D. Kazakov, A. Zahorulko // Technology audit and production reserves - № 6/1(50), 2019. – P. 32-35

7. Сабадаш С.М. Дослідження кінетики процесу сушіння дисперсних продуктів в сушарках із псевдозрідженим шаром інертного носія / С.М. Сабадаш, М.Ю. Савченко-Перерва, В.М. Колодненко // Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів. – Вип. 2(36). – Суми, 2019. – С. 30-33
НДР 0113U008230
«Високоєфективне вловлювання

							<p>дрібнодисперсних продуктів апаратами із зустрічними закрученими потоками в сполученні з елементами інших інерційних пиловловлювачів», 2015-2020рр. НДР 0119U103689 «Наукові та практичні аспекти розвитку техніки та технології екстракції субкритичною водою», 2019-2022рр. Наукові роботи зі студентами: «Використання сушильного обладнання на інфрачервоному випромінюванні», Пасішник Альона, 3 курс. «Перспективи використання пиловловлюючого устаткування в харчовій промисловості», Князєв А., 1м. Виконавець ДБТ 017U006532 “Розробка технології органічних сушених овочевих і плодово-ягідних напівфабрикатів та енергоефективної установки з використанням сонячних панелей” 2015-2020рр.</p>
241997	Картава Марина Михайлівна	завідувач кафедри, доцент, Основне місце роботи	Факультет харчових технологій	<p>Диплом спеціаліста, Сумський національний аграрний університет, рік закінчення: 2005, спеціальність: 091709 Технологія зберігання, консервування та переробки молока, Диплом спеціаліста, Національний університет харчових технологій, рік закінчення: 2007, спеціальність: 091703 Технологія цукристих речовин, Диплом кандидата наук ДК 020877, виданий 03.04.2014, Атестація доцента АД</p>	16	Науково-дослідна робота	<p>Відповідає пунктам 1, 2, 3, 8, 10, 12, 13, 14, 15</p> <p>Підвищення кваліфікації: 1. Наукова програма (180 год) «Інноваційні технології у виробництві харчових продуктів», що фінансується TIME Realities UG (haftungsbeschraenkt) у м. Швайнфурт, Німеччина, «Дослідження практики використання рослинної сировини у виробництві кисломолочних продуктів», 01.02.-26.02.2019 2. Короткострокова програма підвищення кваліфікації «Забезпечення якості вищої освіти», ЦПКПУКПС СНАУ з 06.04-10.04.2020.</p> <p>Публікації за темою дисципліни: 1. Samilyk M. Influence of the structure of some</p>

				005314, виданий 24.09.2020		types of fillers introduced to the yogurt recipe on changes in its rheological indicators / M.Samilyk, A.Helikh, T.Ryzhkova, N. Bolgova, Y.Nazarenko // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2/11 (104) 2020. – 46-51 p. ISSN 1729-3774. (Scopus). 2. Samilyk M. The application of osmotic dehydration in the technology of producing candied root vegetables / M. Samilyk, A. Helikh, N. Bolgova, V. Potapov, S. Sabadash // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. - 2020. - № 3(11). - С.13-20.- Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vejpte_2020_3(11)_3 . (Scopus) 3. Samilyk, M., Lukash, S., Bolgova, N., Helikh, A., Maslak, N., Maslak, O. Advances in Food Processing based on Sustainable Bioeconomy. Journal of Environmental Management and Tourism, [S.l.], v. 11, n. 5, p. 1105-1113 (Scopus) 4. Samilyk M. Substantiation of the choice of fillers for cottage cheese mass / Marina Samilyk, Anna Helikh, Natalia Bolgova, Taisia Ryzhkova, Igor Sirenko, Oleg Fesyun // EUREKA: Life Sciences. Vol. 3: 2020. P.38-45. 5. Samilyk M. Influence of activated coal on chadder cheese quality indicators / Marina Samilyk, Anna Helikh, Natalia Bolgova, Iryna Yaremenko // EUREKA: Life Sciences. Vol. 3: 2020. P.48-56	
73590	Турчина Світлана Григорівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет економіки і менеджменту	Диплом кандидата наук ДК 043322, виданий 08.11.2007, Атестат доцента 12/ДЦ 022609, виданий 19.02.2009	17	Управління персоналом та інноваційний розвиток підприємств	Відповідає пунктам: 1, 2, 3, 4, 8, 11, 13, 14, 15, 16, 17. Підвищення кваліфікації: 1. ВНЗ «Університет імені Альфреда Нобеля», м. Дніпро з «15» травня по «13» червня 2019 року. Свідоцтво про підвищення кваліфікації 12СПК № 880633; 2. 01.12.19 - 29.02.2020 року науково-педагогічне стажування у Вищій школі управління і адміністрації (м.

Ополе, Польща) на
тему: «Менеджмент.
Публічне управління і
адміністрування.
Економіка і бізнес.
Міжнародний досвід
та регіональні
особливості».
Сертифікат про
підвищення
кваліфікації № 067.

Публікації:

1. Турчіна С.Г.
Особливості
функціонування
вітчизняного
агробізнесу в умовах
глобалізації:
інноваційні підходи та
перспективи розвитку.
Глобальні та
національні проблеми
економіки:
електронне наукове
фахове видання.
Миколаївський
національний
університет імені В.О.
Сухомилинського. –
Вип. 11. – 2016. С. 81-
84 – Режим доступу до
журн.: <http://global-national.in.ua/issue-11-2016>

2. Турчіна С.Г.,
Лазнева К.В.
Формування системи
управління суб'єктом
зовнішньоекономічної
діяльності на засадах
інноваційного
підходу. Східна
Європа: економіка,
бізнес та управління:
електронне наукове
фахове видання.
Державний вищий
навчальний заклад
«Придніпровська
державна академія
будівництва та
архітектури». –
Випуск № 6 (17). 2018.
С. 380 – 385 Режим
доступу до журн:
[www.easterneurope-
ebm.in.ua](http://www.easterneurope-ebm.in.ua)

3. Турчіна С.Г.,
Дашутіна Л.О.,
Оношко О.С.
Особливості
менеджменту
персоналу в
підприємствах –
суб'єктах ЗЕД.
Інфраструктура
ринку: електронний
науково-практичний
журнал.
Причорноморський
науково-дослідний
інститут економіки та
інновацій. Випуск 28.
2019. С. 174 – 180
Режим доступу до
журн.:
[http://www.market-
infr.od.ua](http://www.market-infr.od.ua)

4. Турчіна С.Г.,
Дашутіна Л.О.
Кадрова політика

						<p>аудиторських підприємств – надавачів послуг суб'єктам ЗЕД. Бізнес навігатор: науково-виробничий журнал Міжнародного університету бізнесу і права. Випуск № 2 (58). 2020. С. 17 – 21.</p> <p>5. Турчина С.Г., Шеїна О.В. Особливості управління інноваційною діяльністю у підприємствах хімічної промисловості (на прикладі ТОВ «ВП «ПОЛІСАН» (м. Суми). Приазовський економічний вісник: електронний науковий журнал. Випуск 5 (22) 2020. С.126 - 132. Режим доступу до журн.: http://rev.kpi.zp.ua</p>	
126978	Губіна Оксана Юрївна	доцент, Основне місце роботи	Біолого-технологічний факультет	<p>Диплом спеціаліста, Сумський державний педагогічний університет імені А.С.Макаренка, рік закінчення: 2000, спеціальність: 030502 Англійська і німецька мови, Диплом магістра, Сумський державний педагогічний університет ім. А.С.Макаренка, рік закінчення: 2016, спеціальність: 8.18010021 педагогіка вищої школи, Диплом кандидата наук ДК 049394, виданий 23.10.2018, Аттестат доцента АД 005308, виданий 24.09.2020</p>	20	Ділова іноземна мова	<p>Відповідає пунктам 1, 2, 10, 13, 15,16,17 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов Підвищення кваліфікації: - захист кандидатської дисертації (13.00.01-Загальна педагогіка та історія педагогіки) ДК №049394 від 23.10.2018</p> <p>Публікації:</p> <p>1. Bilotserkovets M., Hubina O. Target Language Teaching by Means of E-Learning: A Case Study [Electronic resource] / M. Bilotserkovets, O.Hubina// Revista Românească pentru Educație Multidimensională. Volume 11, Issue 4. – Romania, 2019. – pages: 17-29.URL: https://lumenpublishing.com/journals/index.php/rrem/article/view/1481/0 (WOS)</p> <p>2. Kobzhev A, Bilotserkovets M., Fomenko T, Hubina O. Berestok O., Shcherbyna Y. «Measurement and Assessment of Virtual Internationalization Outcomes in Higher Agrarian Education»[Electronic resource]/ A.Kobzhev, M. Bilotserkovets, T.Fomenko, O.Hubina, O.Berestok, Y.Shcherbyna// Postmodern Openings. 2020, Volume 11, Issue 1 Supl. 1. – Romania, 2019. pages: xx-xx </p>

<https://doi.org/10.18662/po/11.1.sup1/>
URL:
<http://repo.snau.edu.ua/bitstream/123456789/7946/1/7.pdf> (WOS)
3. Bilotserkovets M., Fomenko T., Gubina O., Berestok O., Shcherbyna Y., Krekoten O.
Multifaceted Problems of Intercultural Adaptation: A Case Study of Chinese Students in Ukraine [Electronic resource] / M.Bilotserkovets, T.Fomenko, O.Gubina, O.Berestok, Y.Shcherbyna, O.Krekoten// BRAIN. Broad Research in Artificial Intelligence and Neuroscience / 2020, Volume 11, Issue 1, pages: 178-88
<https://doi.org/10.18662/brain/11.1/22> URL:
<http://repo.snau.edu.ua/bitstream/123456789/7945/1/6.pdf>(WOS)
4. Bilotserkovets M., Gubina O., Kobzhev O.
Implementation of E-Learning Innovative Technologies in The Process of Studying Foreign Languages by Students of Agrarian Universities [Electronic resource] / M.Bilotserkovets, O.Gubina, O. Kobzhev// ISSN 2307-9770. Engineering and Educational Technologies, 2020, 8 (1), 75–84./ 2020 DOI <https://doi.org/10.30929/2307-9770.2020.08.01.06> UDC 378.147:377]:63] (477)(043.3) URL: [http://eetecs.kdu.edu.ua/2020_01/EETECS2020_008\(1\)_06](http://eetecs.kdu.edu.ua/2020_01/EETECS2020_008(1)_06)
5. Губіна О.
Становлення відкритої освіти в умовах сучасних політичних та соціокультурних особливостей розвитку країни/О. Губіна// Інноваційна педагогіка:Науковий журнал. Випуск № 17.- Одеса: Причорноморський науково-дослідний інститут економіки та інновацій, 2019. -С. 18-21
6. Губіна О. Стан розробленості проблеми відкритої освіти через призму філософських досліджень/ О. Губіна// Науковий

						<p>часопис національного педагогічного університету ім. М.П. Драгоманова:Збірник наукових праць. Випуск №69.- Київ: Нац. Пед ун-т ім. М.П. Драгоманова, 2019.- С. 55-5</p> <p>7. Губіна О. Поняття відкритого навчання у сучасній педагогічній думці/ О. Губіна// Інноваційна педагогіка: Науковий журнал. Випуск №9, том №1. - Одеса: Причорноморський науково-дослідний інститут економіки та інновацій, 2019. - С. 12-16</p> <p>8. Губіна О. Інноваційні технології навчання у сучасній освітній системі/О. Губіна// Педагогічні науки:Збірник наукових праць. Випуск LXXXVI. - Херсон:Херсонський державний університет, 2019. - С.406-409</p>	
101144	Степанова Тетяна Михайлівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет харчових технологій	<p>Диплом спеціаліста, Харківська державна академія технологій та організації харчування, рік закінчення: 2002, спеціальність: технологія харчування, Диплом спеціаліста, Харківська державна академія технологій та організації харчування, рік закінчення: 2002, спеціальність: , Диплом кандидата наук ДК 046012, виданий 01.02.2018</p>	16	Управління якістю харчової продукції	<p>Відповідає пунктам 1, 2, 3, 6, 8, 10, 13, 15 зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов, Підвищення кваліфікації - Захист кандидатської дисертації грудень 2017 р., Публікації: 3 публікації за останні 5 років за темою дисципліни:</p> <p>1. Study of organoleptic and technological properties of fish maffins with addition of pearly powder / Stepanova T., Kondratiuk N., Shen Yunjian. Вісник Національного технічного університету "ХПІ". Сер.: Інноваційні дослідження у наукових роботах студентів: зб. наук. пр. – Харків : НТУ "ХПІ", 2019. – № 15 (1340). – С. 3-8</p> <p>2. Monitoring the spread of antibiotic-resistant strains of sanitary-indicative microflora in market meat and dairy products / Sklyar T.V., Lavrentyeva K.V., Lyholat O.A., Kondratjuk N.V., Stepanova T.M. Journal of chemistry and technologies, 2020, 28(1), 100-118.</p>

						3. Scientific aspects of food products technology based on alginate and pectin uronic acids / Stepanova T., Kondratiuk N. monograph. Sumy: Sumy National Agrarian University, 2020, 125
--	--	--	--	--	--	---

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
<i>ПРН 1. Знаходити, систематизувати та аналізувати необхідну інформацію у науково-технічній літературі, електронних базах та інших джерелах інформації на етапі вибору проблеми або теми дослідження. ПРН 15. Аналізувати та оформлювати результати наукових та виробничих випробувань у вигляді науково-технічної документації, наукових звітів, охоронних документів, статей, тез наукових конференцій. ПРН 16. Мати практичні навички ділового професійного спілкування українською та однією з іноземних мов, вміти логічно формулювати думки, презентувати результати власної наукової і практичної діяльності.</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Ділова іноземна мова	1. Методи навчання за джерелом знань: словесні (розповідь, пояснення, робота з літературою), наочні (демонстрація, ілюстрація), практичні (практична робота). 2. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності магістрів. 3. Пояснювально-демонстративний метод. 4. Активні методи навчання (використання технічних засобів навчання, диспути, круглі столи, використання проблемних ситуацій). 5. Інтерактивні технології навчання (використання мультимедійних технологій, case-study (метод аналізу конкретних ситуацій), діалогове навчання.	Поточний контроль проводиться у вигляді проміжної атестації, експрес-контролю під час практичних занять; написання самостійних робіт, есе. Підсумковий контроль знань проводиться у вигляді екзамену у письмовій формі.
<i>ПРН 2. Володіти інформаційною і комунікаційною базою для розробки і впровадження</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Управління персоналом та інноваційний розвиток підприємств	Словесні: розповідь, пояснення, бесіда, лекція, робота з книгою; практичні: лабораторний метод, практична робота, вправа;	Рейтинговий контроль за 100-бальною шкалою оцінювання ЄКТС. Проведення проміжного контролю протягом

<p>інновацій з врахуванням основ економіки, маркетингу і менеджменту. <i>ПРН 5.</i> Окреслити психологічні закономірності розвитку, а також педагогічний інструментарій формування особистості у професійній діяльності. <i>ПРН 8.</i> Знати та застосовувати основні принципи отримання інноваційної харчової продукції з різних видів сировини з врахуванням соціальної та економічної ефективності наукової розробки. <i>ПРН 12.</i> Розробляти програми розвитку та функціонування підприємств галузі, впроваджувати раціональні методи управління виробничими процесами, планувати потребу у ресурсах. Формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності. <i>ПРН 14.</i> Об'єктивно і критично оцінювати життєво важливу соціальну інформацію, вносити посильний вклад в гармонізацію людських відносин, ефективно працювати, як індивідуально, так і у складі колективу.</p>			<p>аналітичний; методи синтезу; індуктивний та дедуктивний методи; методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів; активні методи навчання (використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій); інтерактивні технології навчання (використання мультимедійних технологій, електронних таблиць, case-study, kahoot, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація).</p>	<p>семестру (проміжна атестація). Полікритеріальна оцінка поточної роботи - рівень знань, продемонстрований на семінарських заняттях; активність під час обговорення питань, що винесені на заняття; експрес-контроль під час аудиторних занять; самостійне опрацювання теми в цілому чи окремих питань; написання рефератів; - письмові завдання при проведенні контрольних робіт. Пряме врахування у підсумковій оцінці виконання студентом певного індивідуального завдання: навчально-дослідна робота; навчально-практичне дослідження із презентацією результатів тощо.</p>
<p><i>ПРН 2.</i> Володіти інформаційною і комунікаційною базою для розробки і впровадження інновацій з врахуванням основ економіки, маркетингу і менеджменту. <i>ПРН 4.</i> Організовувати роботу підприємств харчової промисловості та закладів</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Інформаційні технології та оптимізація техніко-технологічних об'єктів переробної галузі</p>	<p>Словесні (розповідь, пояснення, бесіда, лекція, інструктаж тощо). Наочні (демонстрація). Практичні (лабораторний метод). Метод навчання за характером логіки пізнання (аналітичний). Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів (дослідницький, пояснювально-демонстративний). Активні методи навчання (використання технічних засобів навчання,</p>	<p>Поточний контроль знань проводиться в усній формі (опитування за результатами опрацьованого матеріалу). Підсумковий контроль знань у вигляді екзамену проводиться у письмовій формі, з подальшою усною співбесідою.</p>

<p>ресторанного господарства відповідно до вимог безпеки життєдіяльності, ресурсозбереження та екологічної безпеки. ПРН 7. Обирати та застосовувати найбільш придатні методи математичного моделювання та оптимізації при розробленні науково-технічних проєктів у сфері харчових технологій. ПРН 9. Планувати та управляти інноваційними науковими проєктами фундаментального та прикладного спрямування з врахуванням сучасного стану науки і техніки у харчових технологіях, проводити дослідження, аналізувати отримані результати та робити висновки. ПРН 12. Розробляти програми розвитку та функціонування підприємств галузі, впроваджувати раціональні методи управління виробничими процесами, планувати потребу у ресурсах. Формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності.</p>			<p>використання проблемних ситуацій, використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій). Інтерактивні технології навчання (використання мультимедійних технологій, інтерактивної дошки та електронних таблиць).</p>	
<p>ПРН 4. Організовувати роботу підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства відповідно до вимог безпеки життєдіяльності, ресурсозбереження та екологічної безпеки. ПРН 6. Застосовувати спеціальне обладнання,</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Інноваційний інжиніринг</p>	<p>Методи навчання за джерелом знань: Словесні: розповідь, пояснення, бесіда, лекція, інструктаж, робота з книгою (читання, конспектування, розробка графіків). Наочні: демонстрація, спостереження Практичні: лабораторний метод, практична робота. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: Частково-пошуковий (евристичний) Пояснювально-</p>	<p>Рейтинговий контроль за 100-бальною шкалою оцінювання ЄКТС. Проведення проміжного контролю протягом семестру. Полікритеріальна оцінка поточної роботи студентів: рівень знань, продемонстрований на практичних та лабораторних заняттях активність під час обговорення питань, що винесені на заняття; результати виконання та захисту лабораторних робіт; самостійне опрацювання теми в цілому чи окремих</p>

<p>сучасне програмне забезпечення, методи і прийоми, що прийнятні у певних галузях харчових технологій, під час виконання наукових досліджень в умовах навчальних, наукових та виробничих лабораторій. ПРН 9. Планувати та управляти інноваційними науковими проектами фундаментального та прикладного спрямування з врахуванням сучасного стану науки і техніки у харчових технологіях, проводити дослідження, аналізувати отримані результати та робити висновки. ПРН11. Аналізувати і враховувати у практичній діяльності тенденції науково-технічного розвитку харчової науки, обирати найбільш перспективні та раціональні напрямки науково-технічної діяльності. ПРН 15. Аналізувати та оформлювати результати наукових та виробничих випробувань у вигляді науково-технічної документації, наукових звітів, охоронних документів, статей, тез наукових конференцій.</p>			<p>демонстративний Активні методи навчання – використання технічних засобів навчання, мозкова атака, диспути, екскурсії, використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій.</p>	<p>питань; виконання аналітично-розрахункових завдань; модульної курсової роботи; результати тестування; письмові завдання при проведенні контрольних робіт. Пряме врахування у підсумковій оцінці виконання студентом певного індивідуального завдання.</p>
<p>ПРН 10. Використовувати професійно-профільовані знання в галузі управління якістю та безпечністю харчових продуктів для розробки і впровадження систем менеджменту якості і безпечності продукції НАССР та ISO. ПРН11. Аналізувати і враховувати у</p>	<p style="text-align: center;">☒</p>	<p>Управління якістю харчової продукції</p>	<p>Лекції-дискусії, мозковий штурм, спільне навчання, взаємне оцінювання, командна робота</p>	<p>Формативне оцінювання: на кожному занятті студенти отримують описовий зворотний зв'язок. За результатами першого модуля – письмова робота, що дає студентам уявлення про рівень їхнього прогресу. Сумативне оцінювання спрямоване на оцінювання того, наскільки студенти досягли запланованих результатів навчання через оцінювання презентацій, виконання письмових завдань. Оцінювання за 100-бальною шкалою</p>

<p>практичній діяльності тенденції науково-технічного розвитку харчової науки, обирати найбільш перспективні та раціональні напрямки науково-технічної діяльності. ПРН 12. Розробляти програми розвитку та функціонування підприємств галузі, впроваджувати раціональні методи управління виробничими процесами, планувати потребу у ресурсах. Формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності. ПРН 17. Розробляти та впроваджувати інноваційні технологічні рішення для вирішення існуючих проблем та подальшого розвитку харчових технологій, відтворювати результати наукових досліджень та випробувань у виробничих умовах реально діючих підприємств, розвивати зовнішньо-економічні зв'язки підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства.</p>				
<p>ПРН 1. Знаходити, систематизувати та аналізувати необхідну інформацію у науково-технічній літературі, електронних базах та інших джерелах інформації на етапі вибору проблеми або теми дослідження. ПРН 3. Демонструвати ініціативу та винахідливість під</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Науково-дослідна робота</p>	<p>Розповідь, пояснення, лекція, інструктаж, робота з книгою. Збирання та аналіз інформації. Евристичний метод, дослідницький метод. Використання мультимедійних технологій. Репродуктивний метод, пояснення. Використання навчальних та контролюючих тестів. Пояснення, інструктаж. Пояснювально-демонстративний метод. Групові дослідження. Вибір певної логіки розкриття змісту</p>	<p>Поточний контроль знань проводиться в усній формі та у вигляді тестування (опитування за результатами опрацьованого матеріалу). Підсумковий контроль знань у вигляді екзамену проводиться у формі тестування, з подальшою усною співбесідою.</p>

час розробки та реалізації інновацій технічного і технологічного спрямування. Вміти самостійно приймати нестандартні рішення творчого характеру, нести за них відповідальність, генерувати нові ідеї та реалізовувати їх у практичній діяльності, демонструвати здатність до адаптації.

ПРН 6.
Застосовувати спеціальне обладнання, сучасне програмне забезпечення, методи і прийоми, що прийнятні у певних галузях харчових технологій, під час виконання наукових досліджень в умовах навчальних, наукових та виробничих лабораторій.

ПРН 9. Планувати та управляти інноваційними науковими проектами фундаментального та прикладного спрямування з врахуванням сучасного стану науки і техніки у харчових технологіях, проводити дослідження, аналізувати отримані результати та робити висновки.

ПРН 13.
Розробляти та вдосконалювати технології виробництва харчових продуктів, проектувати склад харчових продуктів, розробляти технології зберігання та консервування напівфабрикатів та готової продукції.

ПРН 14. Об'єктивно і критично оцінювати життєво важливу соціальну інформацію, вносити посильний

досліджуваної теми (індуктивним та дедуктивним методом).

<p>вклад в гармонізацію людських відносин, ефективно працювати, як індивідуально, так і у складі колективу. ПРН 15. Аналізувати та оформлювати результати наукових та виробничих випробувань у вигляді науково-технічної документації, наукових звітів, охоронних документів, статей, тез наукових конференцій.</p>				
<p>ПРН 3. Демонструвати ініціативу та винахідливість під час розробки та реалізації інновацій технічного і технологічного спрямування. Вміти самостійно приймати нестандартні рішення творчого характеру, нести за них відповідальність, генерувати нові ідеї та реалізовувати їх у практичній діяльності, демонструвати здатність до адаптації. ПРН 8. Знати та застосовувати основні принципи отримання інноваційної харчової продукції з різних видів сировини з врахуванням соціальної та економічної ефективності наукової розробки. ПРН 9. Планувати та управляти інноваційними науковими проектами фундаментального та прикладного спрямування з врахуванням сучасного стану науки і техніки у харчових технологіях, проводити дослідження, аналізувати отримані результати та робити висновки.</p>	<p>☒</p>	<p>Інноваційні технології в підприємствах галузі</p>	<p>Лекції-дискусії, «перевернутий клас», мозковий штурм, спільне навчання, взаємне оцінювання, командна робота, використання проблемних ситуацій, використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій. Використання мультимедійних технологій.</p>	<p>Формативне оцінювання: на кожному занятті студенти отримують описовий зворотний зв'язок. За результатами першого модуля – письмова робота, що дає студентам уявлення про рівень їхнього прогресу. Сумативне оцінювання спрямоване на оцінювання того, наскільки студенти досягли запланованих результатів навчання через оцінювання презентацій, виконання письмових завдань. Оцінювання за 100-бальною шкалою (розподіл балів у розділі 10).</p>

*ПРН 11.
Аналізувати і враховувати у практичній діяльності тенденції науково-технічного розвитку харчової науки, обирати найбільш перспективні та раціональні напрямки науково-технічної діяльності.*

*ПРН 13.
Розробляти та вдосконалювати технології виробництва харчових продуктів, проектувати склад харчових продуктів, розробляти технології зберігання та консервування напівфабрикатів та готової продукції.*

ПРН 16. Мати практичні навички ділового професійного спілкування українською та однією з іноземних мов, вміти логічно формулювати думки, презентувати результати власної наукової і практичної діяльності.

*ПРН 17.
Розробляти та впроваджувати інноваційні технологічні рішення для вирішення існуючих проблем та подальшого розвитку харчових технологій, відтворювати результати наукових досліджень та випробувань у виробничих умовах реально діючих підприємств, розвивати зовнішньо-економічні зв'язки підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства.*

*ПРН 18.
Демонструвати знання та уміння з питань безвідходних технологій в*

<p>умовах діючих підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства, застосування нових способів консервування та зберігання харчових продуктів, застосування біопластиків для пакування сировини, напівфабрикатів та готових виробів.</p>				
<p><i>ПРН 3. Демонструвати ініціативу та винахідливість під час розробки та реалізації інновацій технічного і технологічного спрямування. Вміти самостійно приймати нестандартні рішення творчого характеру, нести за них відповідальність, генерувати нові ідеї та реалізовувати їх у практичній діяльності, демонструвати здатність до адаптації.</i> <i>ПРН 7. Обирати та застосовувати найбільш придатні методи математичного моделювання та оптимізації при розробленні науково-технічних проектів у сфері харчових технологій.</i> <i>ПРН 13. Розробляти та вдосконалювати технології виробництва харчових продуктів, проектувати склад харчових продуктів, розробляти технології зберігання та консервування напівфабрикатів та готової продукції.</i> <i>ПРН 17. Розробляти та впроваджувати інноваційні технологічні рішення для вирішення існуючих проблем та</i></p>	<p>☒</p>	<p>Наукові основи безвідходних технологій харчової промисловості</p>	<p>Лекції, робота з науковою літературою, у т.ч. на іноземній мові, використання мультимедійних технологій, демонстрація відеоматеріалів, мозкова атака, конкурси, імітаційні методи навчання, використання навчальних та контролюючих тестів.</p>	<p>Формативне оцінювання: на кожному занятті студенти отримують описовий зворотний зв'язок. За результатами першого модуля – письмова робота, що дає студентам уявлення про рівень їхнього прогресу. Сумативне оцінювання спрямоване на оцінювання того, наскільки студенти досягли запланованих результатів навчання через оцінювання презентацій, виконання письмових завдань. Оцінювання за 100-бальною шкалою</p>

<p>подальшого розвитку харчових технологій, відтворювати результати наукових досліджень та випробувань у виробничих умовах реально діючих підприємств, розвивати зовнішньо-економічні зв'язки підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства. ПРН 18. Демонструвати знання та уміння з питань безвідходних технологій в умовах діючих підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства, застосування нових способів консервування та зберігання харчових продуктів, застосування біопластиків для пакування сировини, напів-фабрикатів та готових виробів.</p>				
<p>ПРН 4. Організувати роботу підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства відповідно до вимог безпеки життєдіяльності, ресурсозбереження та екологічної безпеки. ПРН 5. Окреслити психологічні закономірності розвитку, а також педагогічний інструментарій формування особистості у професійній діяльності. ПРН 9. Планувати та управляти інноваційними науковими проектами фундаментального та прикладного спрямування з врахуванням сучасного стану науки і техніки у харчових</p>	<p>☒</p>	<p>Професійна практика</p>	<p>Словесні, наочні, практичні, спосіб педагогічного керівництва, самостійна робота, методи проблемного викладу, пошукові, дослідницькі, аналітичні, методи стимулювання діяльності та перевірки.</p>	<p>Розподіл балів для окремих розділів виконання звіту професійної практики: 1) Структура підприємства, основні, допоміжні та побічні виробництва - до 2 балів; 2) Техніко-економічні показники роботи підприємства, асортимент продукції - до 2 балів; 3) Основна та допоміжна сировина. Вимоги до якості і безпеки сировини - до 2 балів; 4) Хіміко-технологічний та мікробіологічний контроль якості сировини та готової продукції - до 10 балів; 5) Пропозиції щодо інновації на підприємстві з точки зору впровадження нових технологічних процесів та обладнання - до 10 балів; 6) Оцінка економічної доцільності та економічне обґрунтування реалізації інноваційного проекту - до 5 балів; 7) Опис технології виробництва продукції, для якої поставлене завдання розробити план НАССР - до 5 балів; 8) Блок-схема виробництва продукції - до 4 балів; 9) Аналіз небезпечних чинників - до 10 балів; 10) Розроблення плану НАССР</p>

технологіях, проводити дослідження, аналізувати отримані результати та робити висновки. ПРН 10. Використовувати професійно-профільовані знання в галузі управ-ління якістю та безпечністю харчових продуктів для розробки і впровадження систем менеджменту якості і безпечності продукції HACCP та ISO. ПРН 11. Аналізувати і враховувати у практичній діяльності тенденції науково-технічного розвитку харчової науки, обирати найбільш перспективні та раціональні напрямки науково-технічної діяльності. ПРН 12. Розробляти програми розвитку та функціонування підприємств галузі, впроваджувати раціональні методи управління виробничими процесами, планувати потребу у ресурсах. Формувати і впроваджувати власні моделі професійної діяльності з врахуванням передового досвіду організації наукової та виробничої діяльності. ПРН 14. Об'єктивно і критично оцінювати життєво важливу соціальну інформацію, вносити посильний вклад в гармонізацію людських відносин, ефективно працювати, як індивідуально, так і у складі колективу. ПРН 15. Аналізувати та оформлювати результати наукових та виробничих випробувань у вигляді науково-технічної

на виробництві згідно індивідуального завдання наприкладі технології окремого харчового продукту - до 10 балів. Разом не більше 60 балів. Критерії оцінювання комісією рівня захисту звіту професійної практики: 1) 36-40 балів (високий рівень знань здобувача вищої освіти) - Доповідь здобувача вищої освіти носила продуманий, структурований характер, містила основні результати виконаного індивідуального завдання, здобувач вищої освіти продемонстрував вільне володіння матеріалом за темою, відповіді на питання членів комісії повні, розуміння матеріалу глибоке, основні вміння сформовані та засвоєні, виклад логічний, доказовий (обґрунтований), висновки і узагальнення точні. Здобувач вищої освіти орієнтується в системі чинного законодавства, використання фахової термінології правильне, висновки за результатами професійної практики викладено та продемонстровано за допомогою ілюстративного матеріалу. 2) 32-36 балів (достатній рівень знань здобувача вищої освіти) - Доповідь здобувача вищої освіти продумана, обґрунтована, містить основні результати виконаного індивідуального завдання, відповіді на питання членів комісії повні, розуміння матеріалу достатньо глибоке, основні вміння сформовані та засвоєні, висновки і узагальнення точні; здобувач вищої освіти орієнтується в системі чинного законодавства; використання фахової термінології правильне, висновки за результатами професійної практики продемонстровано за допомогою ілюстративного матеріалу. 3) 30-32 балів (достатній рівень знань здобувача вищої освіти) - Доповідь здобувача вищої освіти продумана, обґрунтована, містить основні результати виконаного індивідуального завдання, відповіді на питання членів комісії повні, розуміння матеріалу достатньо глибоке, основні вміння сформовані та засвоєні, висновки і узагальнення точні; здобувач вищої освіти орієнтується в системі чинного законодавства;

<p>документації, наукових звітів, охорон-них документів, статей, тез наукових конференцій. <i>ПРН 17.</i> Розробляти та впроваджувати інноваційні технологічні рішення для вирішення існуючих проблем та подальшого розвитку харчових технологій, відтворювати результати наукових досліджень та випробувань у виробничих умовах реально діючих підприємств, розвивати зовнішньо-економічні зв'язки підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства. <i>ПРН 18.</i> Демонструвати знання та уміння з питань безвідходних технологій в умовах діючих підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства, застосування нових способів консервування та зберігання харчових продуктів, застосування біопластиків для пакування сировини, напів-фабрикатів та готових виробів.</p>				<p>використання фахової термінології правильне. Але виклад недостатньо систематизований, у визначенні понять, термінології та узагальненнях мають місце окремі помилки, які виправляються за допомогою додаткових питань членів комісії, окремі висновки за результатами професійної практики не відображені при захисті та не продемонстровано за допомогою ілюстративного матеріалу. 4) 27-30 балів (середній рівень знань здобувача вищої освіти) - Доповідь здобувача вищої освіти належним чином не систематизована, непродумана, основні результати виконаного індивідуального завдання розкриті частково, відповіді на питання членів комісії необґрунтовані, розуміння матеріалу поверхневе; здобувач вищої освіти слабо орієнтується в системі чинного законодавства; використання фахової термінології з неточностями, окремі висновки за результатами професійної практики не продемонстровано за допомогою ілюстративного матеріалу. 5) 24-27 балів (середній рівень знань здобувача вищої освіти) - Доповідь здобувача вищої освіти належним чином не систематизована, непродумана, основні результати виконаного індивідуального завдання розкриті частково, відповіді на питання членів комісії необґрунтовані, розуміння матеріалу поверхове; здобувач вищої освіти не орієнтується в системі чинного законодавства; використання фахової термінології з неточностями. Висновки та пропозиції недостатньо обґрунтовані та мають сумнівний прикладний характер, висновки за результатами професійної практики не продемонстровано за допомогою ілюстративного матеріалу. 6) 14-24 балів (низький рівень знань здобувача вищої освіти) - Доповідь здобувача вищої освіти належним чином не підготовлена, відповіді на питання членів комісії необґрунтовані або відсутні, розуміння матеріалу поверхневе; здобувач вищої освіти не</p>
---	--	--	--	---

				<p>орієнтується в системі чинного законодавства; не вмє використовувати професійну термінологію. Робота свідчить про недостатню сформованість основних фахових вмнь, відсутнє обґрунтування практичного та прикладного значення виконаного індивідуального завдання, висновки за результатами професійної практики не продемонстровано за допомогою ілюстративного матеріалу.</p> <p>7) 0-14 балів (низький рівень знань здобувача вищої освіти) - Доповідь здобувача вищої освіти не підготовлена, відповіді на питання членів комісії необґрунтовані або відсутні, розуміння матеріалу поверхове; здобувач вищої освіти не орієнтується в системі чинного законодавства; не вмє використовувати професійну термінологію. Робота свідчить про несформованість основних фахових вмнь, окремі висновки за результатами виконаного індивідуального завдання не продемонстровано за допомогою ілюстративного матеріалу.</p>
<p><i>ПРН 1. Знаходити, систематизувати та аналізувати необхідну інформацію у науково-технічній літературі, електронних базах та інших джерелах інформації на етапі вибору проблеми або теми дослідження.</i></p> <p><i>ПРН 2. Володіти інформаційною і комунікаційною базою для розробки і впровадження інновацій з врахуванням основ економіки, маркетингу і менеджменту.</i></p> <p><i>ПРН 3. Демонструвати ініціативу та винахідливість під час розробки та реалізації інновацій технічного і технологічного спрямування. Вміти самостійно приймати нестандартні рішення творчого характеру, нести за них відповідальність,</i></p>	☒	Кваліфікаційна робота	<p>Словесні, наочні, практичні, спосіб педагогічного керівництва, самостійна робота, методи проблемного викладу, пошукові, дослідницькі, аналітичні, методи стимулювання діяльності та перевірки.</p>	<p>Розподіл балів для окремих етапів та елементів виконання кваліфікаційної (магістерської) роботи:</p> <p>1) Правильність формулювань об'єкту, мети і завдань дослідження - до 2 балів; 2) Відповідність змісту роботи її темі, грамотність структурування роботи, збалансованість її розділів - до 7 балів; 3) Системність викладу матеріалу, відсутність повторів, логічних помилок - до 7 балів; 4) Ступінь самостійності роботи (відсутність академічного плагіату), наявність посилань - до 10 балів; 5) Використання та опанування сучасної літератури, чинних нормативно-правових актів; правильність розрахунків, застосування методів економічного, статистичного аналізу тощо - до 10 балів; 6) Теоретична обґрунтованість основних положень кваліфікаційної роботи, що підтверджені підібраним та систематизованим фактичним і статистичним матеріалом - до 10 балів; 7) Правильність оформлення (роботи в цілому, таблиць, рисунків, посилань, списку використаних джерел) - до 7</p>

генерувати нові ідеї та реалізовувати їх у практичній діяльності, демонструвати здатність до адаптації.
ПРН 6. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасне програмне забезпечення, методи і прийоми, що прийнятні у певних галузях харчових технологій, під час виконання наукових досліджень в умовах навчальних, наукових та виробничих лабораторій.
ПРН 7. Обирати та застосовувати найбільш придатні методи математичного моделювання та оптимізації при розробленні науково-технічних проектів у сфері харчових технологій.
ПРН 8. Знати та застосовувати основні принципи отримання інноваційної харчової продукції з різних видів сировини з врахуванням соціальної та економічної ефективності наукової розробки.
ПРН 9. Планувати та управляти інноваційними науковими проектами фундаментального та прикладного спрямування з врахуванням сучасного стану науки і техніки у харчових технологіях, проводити дослідження, аналізувати отримані результати та робити висновки.
ПРН 10. Використовувати професійно-профільовані знання в галузі управління якістю та безпечністю харчових продуктів для розробки і впровадження систем менеджменту

балів; 8) Дотримання графіку підготовки роботи, періодичність консультування із науковим керівником і т.п - до 7 балів. Разом не більше 60 балів. Критерії оцінювання комісією рівня захисту кваліфікаційної (магістерської) роботи:
1) 36–40 балів (високий рівень знань здобувача вищої освіти) - Доповідь здобувача вищої освіти носила продуманий, структурований характер, містила основні результати проведеного дослідження, здобувач вищої освіти продемонстрував вільне володіння матеріалом за темою дослідження, відповіді на питання членів комісії повні, розуміння матеріалу глибоке, основні вміння сформовані та засвоєні, виклад логічний, доказовий (обґрунтований), висновки і узагальнення точні, здобувач вищої освіти орієнтується в системі чинного законодавства, використання фахової термінології правильне, висновки за результатами дослідження продемонстровано за допомогою ілюстративного матеріалу (розрахунків).
2) 32-36 балів (достатній рівень знань здобувача вищої освіти) - Доповідь здобувача вищої освіти продумана, обґрунтована, містить основні результати проведеного дослідження, відповіді на питання членів комісії достатні, розуміння матеріалу глибоке, основні вміння сформовані та засвоєні, висновки і узагальнення точні; здобувач вищої освіти орієнтується в системі чинного законодавства; використання фахової термінології правильне, висновки за результатами дослідження продемонстровано за допомогою ілюстративного матеріалу (розрахунків).
3) 30-32 балів (достатній рівень знань здобувача вищої освіти) - Доповідь здобувача вищої освіти продумана, обґрунтована, містить основні результати проведеного дослідження, відповіді на питання членів комісії повні, розуміння матеріалу достатньо глибоке, основні вміння сформовані та засвоєні, висновки і узагальнення точні; здобувач вищої освіти орієнтується в системі чинного законодавства; використання фахової

якості і безпеці продукції HACCP та ISO.
ПРН 11. Аналізувати і враховувати у практичній діяльності тенденції науково-технічного розвитку харчової науки, обирати найбільш перспективні та раціональні напрямки науково-технічної діяльності.
ПРН 13. Розробляти та вдосконалювати технології виробництва харчових продуктів, проектувати склад харчових продуктів, розробляти технології збереження та консервування напівфабрикатів та готової продукції.
ПРН 15. Аналізувати та оформлювати результати наукових та виробничих випробувань у вигляді науково-технічної документації, наукових звітів, охоронних документів, статей, тез наукових конференцій.
ПРН 16. Мати практичні навички ділового спілкування українською та однією з іноземних мов, вміти логічно формулювати думки, презентувати результати власної наукової і практичної діяльності.
ПРН 17. Розробляти та впроваджувати інноваційні технологічні рішення для вирішення існуючих проблем та подальшого розвитку харчових технологій, відтворювати результати наукових досліджень та випробувань у виробничих умовах

термінології правильне. Але виклад недостатньо систематизовано, у визначенні понять, термінології та узагальненнях мають місце окремі помилки, які виправляються за допомогою додаткових питань членів комісії, окремі висновки кваліфікаційної роботи не відображені при захисті, окремі висновки за результатами дослідження не продемонстровано за допомогою ілюстративного матеріалу (розрахунків).
4) 27-30 балів (середній рівень знань здобувача вищої освіти) - Доповідь здобувача вищої освіти належним чином не систематизована, непродумана, основні результати проведеного дослідження розкриті частково, відповіді на питання членів комісії необґрунтовані, розуміння матеріалу поверхневе; здобувач вищої освіти слабо орієнтується в системі чинного законодавства; використання фахової термінології з неточностями, окремі висновки за результатами дослідження не продемонстровано за допомогою ілюстративного матеріалу (розрахунків).
5) 24-27 балів (середній рівень знань здобувача вищої освіти) - Доповідь здобувача вищої освіти належним чином не систематизована, непродумана, основні результати проведеного дослідження розкриті частково, відповіді на питання членів комісії необґрунтовані, розуміння матеріалу поверхове; здобувач вищої освіти не орієнтується в системі чинного законодавства; використання фахової термінології з неточностями. Висновки та пропозиції недостатньо обґрунтовані та мають сумнівний прикладний характер, висновки за результатами дослідження не продемонстровано за допомогою ілюстративного матеріалу (розрахунків).
6) 14-24 балів (низький рівень знань здобувача вищої освіти) - Доповідь здобувача вищої освіти належним чином не підготовлена, відповіді на питання членів комісії необґрунтовані або відсутні, розуміння матеріалу поверхневе; здобувач вищої освіти не орієнтується в

<p><i>реально діючих підприємств, розвивати зовнішньо-економічні зв'язки підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства.</i></p>				<p>системі чинного законодавства; не вміє використовувати професійну термінологію. Робота свідчить про недостатню сформованість основних фахових вмінь, відсутнє обґрунтування практичного та прикладного значення дослідження, висновки за результатами дослідження не продемонстровано за допомогою ілюстративного матеріалу (розрахунків).</p> <p>7) 0-14 балів (низький рівень знань здобувача вищої освіти) - Доповідь здобувача вищої освіти не підготовлена, відповіді на питання членів комісії необґрунтовані або відсутні, розуміння матеріалу поверхове; здобувач вищої освіти не орієнтується в системі чинного законодавства; не вміє використовувати професійну термінологію. Робота свідчить про несформованість основних фахових вмінь, окремі висновки за результатами дослідження не продемонстровано за допомогою ілюстративного матеріалу (розрахунків).</p>
--	--	--	--	--