

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

| | |
|---------------------|---|
| Заклад вищої освіти | Полтавська державна аграрна академія |
| Освітня програма | 28368 Харчові технології |
| Рівень вищої освіти | Бакалавр |
| Спеціальність | 181 Харчові технології |

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

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

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

| | |
|-------------------------------------|---|
| Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО | 27 |
| Повна назва ЗВО | Полтавська державна аграрна академія |
| Ідентифікаційний код ЗВО | 00493014 |
| ПІБ керівника ЗВО | Аранчій Валентина Іванівна |
| Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО | http://www.pdaa.edu.ua |

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/27>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

| | |
|---|---|
| ID освітньої програми в ЄДЕБО | 28368 |
| Назва ОП | Харчові технології |
| Галузь знань | 18 Виробництво та технології |
| Спеціальність | 181 Харчові технології |
| Спеціалізація (за наявності) | відсутня |
| Рівень вищої освіти | Бакалавр |
| Тип освітньої програми | Освітньо-професійна |
| Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня) | Повна загальна середня освіта, ОКР «молодший спеціаліст» |
| Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП | факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва, кафедра харчових технологій |
| Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП | До реалізації ОП залучено 13 кафедр: кафедра Харчових технологій, кафедра Технології та обладнання переробних і харчових виробництв, кафедра Загальнотехнічних дисциплін, кафедра Гуманітарних і соціальних дисциплін, кафедра Галузеве машинобудування, кафедра Біотехнології та хімії, кафедра Інформаційних систем та технологій, кафедра Годівлі та зоогієни сільськогосподарських тварин, кафедра Економіки та міжнародних економічних відносин, кафедра Підприємництва і права, кафедра Екології збалансованого природокористування та захисту довкілля, кафедра Фізичного виховання і спорту, кафедра Безпеки життєдіяльності, та інші структурні підрозділи, які приймають безпосередню участь у організації навчального процесу. |
| Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП | м. Полтава, вул. Сковороди, 1/3 |
| Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації | не передбачає |
| Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності) | відсутня |
| Мова (мови) викладання | Українська |
| ID гаранта ОП у ЄДЕБО | 10516 |
| ПІБ гаранта ОП | Будник Ніна Василівна |
| Посада гаранта ОП | Доцент |
| Корпоративна електронна адреса гаранта ОП | nina.budnyk@pdaa.edu.ua |
| Контактний телефон гаранта ОП | +38(066)-731-98-95 |
| Додатковий телефон гаранта ОП | відсутній |

| Форми здобуття освіти на ОП | Термін навчання |
|-----------------------------|-----------------|
| заочна | 5 р. 0 міс. |
| очна денна | 4 р. 0 міс. |

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

Спеціальність 181 «Харчові технології» на базі ПДАА розпочала своє існування з 2017 року, відповідно до Відомостей щодо здійснення освітньої діяльності у сфері вищої освіти (наказ МОНУ від 27.12.2016 р. №1515л). Підґрунтям для відкриття цієї спеціальності стали тісні зв'язки і співпраця з підприємствами харчової промисловості у розрізі підготовки здобувачів вищої освіти іншої спеціальності на факультеті Технології виробництва і переробки продукції тваринництва (практична підготовка ЗВО на цих підприємствах, проведення щорічних науково-практичних семінарів з фахівцями молоко - та м'ясопереробних підприємств України). Запити переробних підприємств на випускників щодо їх працевлаштування, кадровий потенціал кафедри технології переробки продукції тваринництва, яка стала випусковою і в подальшому була перейменована на кафедру харчових технологій. У ході підготовки до ліцензування спеціальності «Харчові технології» проведена значна робота, зокрема, проаналізовано ринок освітніх послуг, регіональні кадрові потреби за даним напрямом (Полтавська область посіла провідне місце в агропромисловому комплексі України, має розвинену мережу переробних підприємств різних галузей харчової промисловості), вподобань потенційних вступників; оцінено популярність спеціальності 181 «Харчові технології»; проаналізовано кадрове, матеріально-технічне та інформаційне забезпечення ПДАА. ОПП першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» вперше розроблена у 2017 році на основі вивчення досвіду профільних ЗВО, провідних європейських університетів, консультацій з науково-педагогічними працівниками, провідними науковцями в галузі харчових технологій, стейкхолдерами. ОП спрямована на підготовку фахівця для широкого спектру галузей харчової промисловості, який володітиме базовими та професійно-орієнтованими знаннями. В освітній програмі передбачена достатня кількість кредитів на практичну компоненту, що дозволяє при підготовці бакалавра враховувати досвід переробних підприємств, крім того в ОПП визначені програмні результати і компетентності, які носять практичний характер і будуть використані в професійній діяльності майбутніх фахівців. У 2018 році ОП переглядалась, були внесені зміни. У 2019 році у зв'язку із затвердженням Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» ОПП 2018 року було переглянуто й викладено у новій редакції та розроблено нову освітньо-професійну програму. Під час розробки врахували пропозиції та рекомендації стейкхолдерів, здобувачів вищої освіти та академічної спільноти задіяних у реалізації цієї ОПП. У 2020 році про грама була переглянута, проект ОПП оприлюднений на сайті ПДАА для обговорення. Після врахування всіх пропозицій та зауважень ОП була затверджена <https://www.pdaa.edu.ua/content/181-harchovi-tehnologiyi-2020-rn>

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 | 24 | 0 | 0 | 0 |
| 2 курс | 2019 - 2020 | 39 | 32 | 0 | 0 | 0 |
| 3 курс | 2018 - 2019 | 24 | 24 | 0 | 0 | 0 |
| 4 курс | 2017 - 2018 | 18 | 14 | 8 | 0 | 0 |
| 5 курс | 2016 - 2017 | 0 | | 0 | | 0 |

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

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

| Рівень вищої освіти | Інформація про освітні програми |
|---|--|
| початковий рівень (короткий цикл) | програми відсутні |
| перший (бакалаврський) рівень | 20073 харчові технології 28368 Харчові технології |
| другий (магістерський) рівень | програми відсутні |
| третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) | програми відсутні |

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

| | Загальна площа | Навчальна площа |
|---|----------------|-----------------|
| Усі приміщення ЗВО | 73652 | 38640 |
| Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління) | 73652 | 38640 |
| Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо) | 0 | 0 |
| Приміщення, здані в оренду | 2291 | 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>Освітня програма 2020 року набору.pdf</i> | KDuyWeNLeUhsb+RD6+BBfoGpZ5BmKeF/7WI1dEjHrc= |
| Навчальний план за ОП | <i>Навчальний план 2020 рік набору.pdf</i> | ManpNHRxO8+eb+dIFgK5IsQxhDk8WzO/rnv6wbWgnWY= |
| Навчальний план за ОП | <i>Навчальний план 2020 рік набору (скорочений термін навчання).pdf</i> | Jqig+bg3ESnqF3oyn6cTOgU7u2OIEZ9Mv9Juhvuh4Qo= |
| Рецензії та відгуки роботодавців | <i>Рецензія інших стейкхолдерів.pdf</i> | J3vFhGonmkrpJA2o4so7p4RobqWzUpfKvH7cPHPTo1Y= |
| Рецензії та відгуки роботодавців | <i>Рецензія академічної спільноти.pdf</i> | q5DPSUDH98M5TVIP4JjzXl7J2rPHCAj4aP2Ojzxx9ZM= |
| Рецензії та відгуки роботодавців | <i>рецензія зовнішніх стейкхолдерів.pdf</i> | D5qwOS77VE+1+6gJ2KjVpZ6mLSFKA1ZOP5VtSrew+5Y= |

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Цілі ОПП – підготовка кваліфікованих бакалаврів з харчових технологій, здатних вирішувати складні виробничі завдання на підприємствах різних галузей харчової промисловості; формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів. Особливість ОПП, полягає в тому, що це єдина ОП в Полтавському регіоні, яка орієнтована на підготовку фахівців для широкого спектру підприємств харчової промисловості. В ОП передбачені додаткові ФК та ПРН, спрямовані на формування вмінь застосовувати знання особливостей нутрієнтного складу сировини при розробленні та удосконаленні технологій харчових продуктів і здатності вирішувати проблеми сьогодення галузей харчової промисловості шляхом впровадження новітніх технологій, на основі аналізу причин їх виникнення. В даній ОП компоненти професійного та наукового спрямування вивчаються з першого курсу, що дає змогу здобувачам сформувати не лише фахові компетентності, а й науковий світогляд, виробничу та естетичну культуру, вміння вільно комунікувати у полімовному середовищі. В ОП компоненти технологічного спрямування вивчаються як окремі дисципліни. Окремою складовою є міждисциплінарна курсова робота, якою передбачено виконання прикладних задач щодо загальних технологій харчових виробництв. В ОПП відведена достатня кількість кредитів на кваліфікаційну роботу та практичну підготовку. Всі вище перераховані особливості роблять ОП Харчові технології унікальною.

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

Цілі ОП відповідають місії та стратегії ПДАА, які були започатковані Концепцією освітньої діяльності та визначені у Стратегії розвитку ПДАА на 2020-2025 рр. (схваленої Вченою радою ПДАА протокол № 2 від 29.10.2019 р.) <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2371/strategiyarozvytku2020-2025.pdf> та Перспективному плані розвитку ПДАА на період до 2025 р. <https://drive.google.com/file/d/1ZuvpGw5D21Erncnf7DFwg2GEYstfoFtt/view>.

Аналіз документів підтверджує відповідність цілей ОП Харчові технології щонайменше таким складовим місцями і стратегії ПДАА:

- створення, збереження, примноження та поширення знань у виробничо-технологічній галузі;
- забезпечення високої якості фахівців відповідно до діючих вітчизняних та міжнародних стандартів вищої освіти, потреб стейкхолдерів та вимог до високого рівня конкурентоспроможності випускників на ринку праці, підвищення їхньої професійної мобільності;
- поєднання освіти, науки і виробництва при організації освітньої діяльності;
- отримання нових фундаментальних наукових знань і визначення способів їх інноваційного використання в практичній діяльності;
- формування високоосвіченої, національносвідомої, доброчесної особистості, здатної творчо мислити і діяти толерантно та відповідально.

Ці складові забезпечені метою ОП, її предметною галуззю, загальними та фаховими компетентностями і визначають спрямованість даної ОП на підготовку висококваліфікованих, конкурентоспроможних працівників для переробних галузей харчової промисловості.

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

Оскільки акредитація є первинною, то інтереси здобувачів вищої освіти щодо цілей та програмних результатів навчання враховувалися при формуванні ОПП 2019 та 2020 року. Задоволеність заінтересованих сторін вивчалась шляхом анкетування здобувачів вищої освіти <https://www.pdaa.edu.ua/content/anketuvannya-1> та при особистому спілкуванні. Здобувач вищої освіти Смірнова Дарина, яка має досвід практичної діяльності, увійшла до складу робочої групи з розробки ОПП на 2020 навчальний рік. Враховуючи побажання здобувачів, були сформовані додаткові ФК та ПРН, внесені зміни до змісту деяких ОК загального та проф. спрямування. Збільшено кількість кредитів та годин аудиторного навантаження на окремі дисципліни технологічного напрямку і ОК «Проектування харчових виробництв». «Основи наукових досліджень» та «Теоретичні основи харчових виробництв» внесені до переліку обов'язкових і викладаються з першого курсу. Аналіз результатів анкетування показав, що необхідно активніше залучати роботодавців до проведення лекційних занять, збільшити тривалість виробничої практики. Під час спілкування були висловлені такі побажання здобувачів: викладати «Іноземну мову за проф. спрямуванням» на старших курсах, а на перших – Загальний курс іноземної мови, це побажання буде винесено на обговорення при формуванні проекту ОП 2021р.

- роботодавці

В ОП Харчові технології враховано всі побажання та пропозиції роботодавців. Під час реалізації ОПП були проведені зустрічі, конференції, круглі столи, де обговорювалися цілі та програмні результати ОП відповідно сучасним викликам ринку праці <https://www.pdaa.edu.ua/departament/kafedra-tehnologiyi-pererobky-produkciyi-tvarunnytva> (взаємодія зі стейкхолдерами). Пропозиції роботодавців надані у формі рекомендацій, рецензій, відгуків <https://www.pdaa.edu.ua/content/recenziyi-vidguky-zovnishnih-steykholderiv>, були розглянуті на засіданні випускової кафедри і Науково-методичної ради спеціальності та враховані при перегляді ОП. Спільним рішенням викладачів ПДАА та стейкхолдерів до ОП включено додаткові ФК14, 15, та ПРН 28, 29. В ОПП враховані зауваження начальника ТОВ «Полтавахліб – 3», щодо зміни назв освітніх компонент та збільшення кредитів на підготовку кваліфікаційної роботи. ОК «Теоретичні основи харчових виробництв» і «Управління якістю харчових продуктів з основами НАССР» внесені в перелік основних за рекомендаціями Гальченко Л.В., Гнатюка М.Б. та директора ПП «Білоцерківська агропромислова група» Коваленка Р.В. Співпраця з іншими роботодавцями знаходить відображення у систематичному проходженні виробничої та переддипломної практик здобувачами вищої освіти, за результатами яких здійснюється обговорення рівня формування компетентностей здобувачів та вносяться пропозиції щодо покращення організації освітнього процесу.

- академічна спільнота

Під час розроблення та коригування ОП також враховувалися інтереси академічної спільноти. Обговорення особливостей підготовки студентів за ОПП відбувалося під час конференцій, круглих столів, зустрічей з представниками провідних ЗВО та інших представників академічної спільноти, зокрема: Сумського національного аграрного університету <https://www.pdaa.edu.ua/content/obgovorennnya-opp-harchovi-tehnologiyi-z-akademichnoyu-spilnotoyu>, ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», Харківського державного університету харчування та торгівлі, Національного університету харчових технологій, Дніпровського національного університету ім. Олеса Гончара, Управління держпродслужби Полтавської області, Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного. Отримані рецензії на сформовану освітньо-професійну програму від представників академічної спільноти та провідних науковців у галузі харчової промисловості наведені за посиланням <https://www.pdaa.edu.ua/content/recenziyi-vidguky-vid-akademichnoyi-spilnoty-na-opp-harchovi-tehnologiyi>. Пропозиції представників академічної спільноти враховані при формуванні переліку основних компонент ОПП, фахових компетентностей та програмних результатів.

- інші стейкхолдери

У процесі розробки ОП була врахована і думка інших стейкхолдерів – переважно представників переробних підприємств на яких здобувачі вищої освіти проходять практику, або працюють навчаючись на заочній формі навчання чи за індивідуальним графіком. Наприклад: директора з виробництва та якості ПрАТ «Охтирський пивоварний завод», директора ТОВ «Березанський м'ясокомбінат», генерального директора ТОВ «Пирятинський

сирзавод», генерального директора ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат» та ін. <https://www.pdaa.edu.ua/content/recenziyi-vidguky-inshyh-steykholderiv-na-opp-harchovi-tehnologiyi>, враховано пропозиції роботодавців за результатами проведення Днів кар'єри <https://www.pdaa.edu.ua/content/den-karyery-z-yes-u-poltavi>, міжвузівських вебінарів з роботодавцями <https://www.pdaa.edu.ua/news/mizhvuzivskyuy-vebinar-z-robotodavcyamy>, ярмарок вакансій, які щорічно проводяться в академії <https://www.pdaa.edu.ua/news/v-akademiyi-vidbuvsya-yarmarok-vakansiy>, ярмарок – дегустацій, присвячених святкуванню Дня працівника харчової промисловості, які вже декілька років поспіль проводяться в ПДАА <https://www.pdaa.edu.ua/news/svyatkuvannya-dnya-pracivnykiv-harchovoyi-promyslovosti>, <https://www.pdaa.edu.ua/content/svyatkuvannya-dnya-pracivnykiv-harchovoyi-promyslovosti-iz-zaluchennyam-robotodavciv>, онлайн-опитування <https://www.pdaa.edu.ua/content/anketuvannya-1>, тощо.

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

Цілі і програмні результати ОП враховують сучасні інноваційні підходи у галузі харчових технологій і відповідають тенденціям розвитку спеціальності. Завдяки професіоналізму працівників харч. пром., ця галузь є лідером в опануванні нових методів та форм ринкового господарювання, в технічному і технологічному оновленні виробництва. Динамічна тенденція до зростання харч. підприємств зумовлює потребу у кваліфіков. кадрах для даних підприємств, тобто цей сегмент ринку праці в регіоні є зростаючим. До ОП були внесені ОК спрямовані на підготовку конкурентоспроможного фахівця та його максимальну відповідність ринковому запиту. Забезпечення населення області якісною продукцією, виробленою з екологічно чистої місцевої сировини та створення нових робочих місць – закладено в Програму розвитку та підтримки аграрного комплексу Полтавщини за пріоритетними напрямками на період до 2027 року <https://drive.google.com/file/d/1baXuXSAy47AsbAfwCfc4dhxuuyfhab3/view>. В ОП досягнення поставлених цілей забезпечується ОК 37 і 18, реалізується через ПРН 1, ПРН 10,11,18. Досягнення ПРН 18,19,20,21,28,29 реалізується за рахунок ОК40, ОК41, які передбачають вибір об'єктів дослідження за галузевим та регіональним пріоритетами. Формування здатності оцінювати регіон. проблеми, в т.ч. з урахуванням галузевої специфіки та особливостей нутрієнтного складу сировини регіону є частиною ПРН, що відповідають ОК28....ОК36. Цілі та ПРН ОП враховують запит ринку вакансій, що підтверджено відгуками роботодавців.

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

Галузевий контекст відіграє вагомий роль у формуванні ОП, так з урахуванням Стратегії розвитку експорту продукції сільськогосподарства, харчової та переробної промисловості України <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/588-2019-r#Text> до ОП були включені ОК 3,7,18,37, які спрямовані на формування компетентностей щодо здатності забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації, на здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту. Вони забезпечують досягнення ПРН 10,11,23. Також введена додаткова ФК14. Для будь-якої галузі харч. пром. якість сировини є вагомим показником, з цих міркувань до ОП включено додаткову ФК15 та ПРН 28, які враховують регіональні та галузеві особливості. Під час формування цілей та ПРН ОП було враховано регіональний контекст шляхом висвітлення інтересів стейкхолдерів, надання можливості вибору здобувачами навчальних дисциплін, формування власної траєкторії навчання. Галузевий та регіональний контекст ОП відображають: кваліфікаційна робота (ОК42), курсові за компонентами ОК19 та ОК20, практики (ОК38...ОК41). Формування здатності оцінювати та вирішувати регіональні проблеми галузей харчової промисловості шляхом впровадження новітніх технологій, на основі аналізу передумов їх виникнення в ОП забезпечується додатковим ПРН 29 і реалізується через компоненти ОК28....ОК36, ОК 40,41,43.

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

Під час формування цілей та програмних результатів навчання ОП Харчові технології враховувався досвід аналогічних вітчизняних та іноземних програм ЗВО: Національного університету харчових технологій <https://www.pdaa.edu.ua/news/obmin-dosvidom>, Дніпровського національного університету ім. Олеса Гончара, Харківського державного університету харчування та торгівлі, Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного, Одеської національної академії харчових технологій <https://www.pdaa.edu.ua/content/spivpracya-naukovo-pedagogichnyh-pracivnykiv-kafedry-iz-zakladamy-vyshchoyi-osvity-ukrayiny>, Західнопоморського технологічного університету (Щецин Польща) та ін. У результаті проведеного аналізу зроблені висновки та використані кращі практики досліджених програм. Враховуючи досвід НУХТ в ОПП були внесені додаткові фахові компетентності ФК 14,15 та програмні результати 28, 29, які враховують регіональний контекст. В освітній програмі передбачено ОК28...ОК36, які забезпечують підготовку технологів для різних галузей харчової промисловості. ОК 21 та ОК 25 викладаються з першого курсу згідно рекомендацій фахівців провідних ЗВО. Враховуючи особливості європейських програм, в ОПП до складу основних компонент включено дисципліну «Управління якістю харчових продуктів з основами НАССР».

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

На етапі розробки ОП у 2017 році стандарт вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти був відсутнім. ПРН для ОП, яка формувалася у 2017 році (затверджено Вченою радою ПДАА 25 квітня 2017 року, протокол № 24) відповідали вимогам Національної рамки кваліфікацій і узгоджувалися з відповідними дескрипторами НРК.

Після затвердження наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 р. № 1125 і введення в дію Стандарту вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня зі спеціальності 181 «Харчові технології» ОП була переглянута – перелік загальних, фахових компетентностей та ПРН приведений у відповідність до діючого стандарту. Було внесено відповідні зміни до ОП для ЗВО 2018 року набору та розроблено нову ОПП для 2019 року. Сформовано та виставлено на обговорення проект ОПП для 2020 року набору. В ОП 2020 р. передбачено додаткові ФК14, 15 та ПРН 28,29.

Програмні результати навчання в розробленій ОПП повністю відповідають вимогам, наведеним у стандарті вищої освіти. ПРН 1...27 (Розділ V Стандарту) у повному обсязі відображені в ОП і забезпечуються обов'язковими компонентами ОП і сприяють поглибленому формуванню фахових компетентностей. Матриця відповідності програмних результатів навчання та освітніх компонентів наведена у таблиці 2 даної освітньо-професійної програми. Інтегральна компетентність в рамках ОПП Харчові технології з підготовки фахівців бакалаврського рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології, схвалена рішенням Вченої ради ПДАА (протокол № 16 від 28.05.2020 р.) формується на основі узагальнення компетентнісних характеристик освітнього рівня бакалаврів та повною мірою розкривається при написанні кваліфікаційної роботи. Усі програмні результати навчання, зазначені в ОПП, досягаються змістовним наповненням визначених освітніх компонентів, їх обсягами та методами навчання і контролю. Матеріально-технічна база, кадрове, навчально-методичне, інформаційне забезпечення ОП сприяють досягненню результатів навчання, визначених стандартом. Відповідність програмних результатів навчання, освітніх компонентів, методів навчання та оцінювання наведена у додатку таблиця 3.

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?

ОПП розроблена згідно Стандарту вищої освіти України першого (бакалаврського) рівня зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології, затвердженого і введено в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 № 1125. В ОПП 2020 року враховані всі вимоги діючого стандарту.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

240

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

180

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

60

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

Зміст ОП відповідає предметній області, що регламентується Стандартом вищої освіти України для спеціальності 181 «Харчові технології». Зміст освітньої програми має чітку структуру; ОК, включені до неї, формують логічну взаємопов'язану систему та в сукупності дають можливість досягти заявлених цілей та ПРН. ОК відповідають об'єктам вивчення та професійній діяльності майбутнього бакалавра в галузі харч. технологій. Об'єктом вивчення в ОП є: технологічні процеси і харч. продукти. У ОП передбачено ряд ОК фундаментальн. і проф. спрямування, які дозволяють оволодіти ЗК і ФК та досягнути ПРН, що забезпечують теоретичні та практичні знання про об'єкт. Наприкл.: «Біохімія», «Технічна мікробіологія», «Процеси і апарати харчових виробництв», «Теоретичні основи харчових виробництв», які є підґрунтям для вивчення ОК технологічного спрямування ОК28...ОК36, «Технологічного обладнання харчових виробництв», «Контролю якості та безпеки харчових продуктів», «Управління якістю харчових продуктів з основами НАССР», та ін. Для розширення знань про об'єкт вивчення передбачено ряд вибіркових дисциплін, наприклад: «Реологія харчових продуктів», «Технологія функціональних продуктів» та ін. Метою навчання за ОП є формування у з.в.о. компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпеч. харч. прод. Для комплексного досягнення визначених цілей крім вище зазначених ОК, вагоме значення мають ОК7, ОК3, ОК15, ОК16 та вибір. дисц. наприкл.: «Технохімічний контроль якості і безпеки харчових продуктів», «Мікробіологія сировини і харчових продуктів» та ін.

Для повноти розкриття теор. змісту предмет. області ОП, тобто формування принципів проектування та функціон. підприємств харч. пром., системи управління якістю та безпеч. харч. прод., сутності та параметрів технологічних процесів виробництва, принципів розроблення нових та удосконалення існуючих харч. технологій, правил застосування нормативної бази та системи аналізу маркетинг. діяльності у виробнич. умовах, вагоме значення крім вище вказаних ОК мають; ОК4, ОК10, ОК17, ОК19, ОК20, ОК21, ОК23. Методи, методики та технології, якими має

оволодіти з.в.о. для застосування на практиці: комплекс організаційних і технологіч. заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств харч. пром., методики і методи контролю якості та безпеч. харч. прод., планування і розрахунок потреб у матеріальн. і трудов. ресурсах, вивчаються на лаборатор. та практик. заняттях з наведених ОК та таких ВК як «Технологічні розрахунки, облік і звітність у галузі», «Інжиніринг харчових виробництв» та ін. Інструменти та обладнання: сучасне технологіч. і лаборатор. обладнання та прилади, комп'ютерна техніка та програмне забезпеч. ОП не є міждисциплінарною, однак має на меті формування комплексу знань та умінь в області харч. технологій, необхідних для розв'язання складних задач в проф. діяльності. Об'єднання даної ОП з іншими освітніми програмами, що реалізуються у ПДАА не передбачається.

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

Структура ОП Харчові технології передбачає можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії через студентоцентризований підхід до навчання та освітньої діяльності, з урахуванням: інтересів, здібностей, потреб, можливостей реалізації індивідуального потенціалу з.в.о. Формування ІОТ здобувачів вищої освіти в ПДАА реалізується через такі процедури: формування індивідуального навчального плану здобувача; самостійне, індивідуальне обрання вибіркового освітнього компоненту ОП, тем курсових та кваліфікаційних робіт; участь в програмах академічної мобільності; участь в роботі наукових гуртків; гнучка організація навчання через різні форми: очна, заочна; використання дистанційних технологій; індивідуальний вибір баз практичної підготовки, з метою подальшої самореалізації в певній галузі харч. промисловості. Здобувачі мають право на індивідуальне визнання та зарахування результатів навчання, отриманих в неформальній освіті згідно Положення про визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та інформальній освіті в ПДАА <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaprovvrno.pdf>. Формування ІОТ в ОП Харчові технології узгоджується з Стратегією розвитку ПДАА на 2020-2025 роки, Положенням про організацію освітнього процесу в ПДАА, які розміщені на сайті ПДАА (освітня діяльність) та Положенням про забезпечення права на вибір навчальних дисциплін студентами ПДАА <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaprovnavybnavchdysc550555typogr.pdf>

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

На вибіркові освітні компоненти в ОПП 2020 року відведено 60 кредитів ЄКТС, що становить 25 % від загального обсягу кредитів ОПП. В ПДАА створена система реалізації прав здобувачів вищої освіти щодо вибору компонентів ОПП, яка регламентується Положенням про організацію освітнього процесу в ПДАА (<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproosvitniyproces15042020.pdf>) та Положенням про забезпечення права на вибір навчальних дисциплін студентами Полтавської державної аграрної академії <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaprovnavybnavchdysc550555typogr.pdf>). Починаючи з другого курсу здобувачі вищої освіти бакалаврського рівня ОП Харчові технології вивчають вибіркові навчальні дисципліни, які обирають на першому курсі. З 2019 року перелік міжфакультетських вибір. навч. дисциплін формується кафедрами академії та затверджується вченою радою ПДАА. Відповідно до вимог сьогодення відбувається коригування переліку вибіркового навчальних дисциплін із врахуванням думки стейкхолдерів та з.в.о. Перелік вибір. фахов. навч. дисциплін, формується робочою групою, до складу якої входить завідувач випускової кафедри, гарант ОПП, члени групи забезпечення, голова методичної ради спеціал. та представники органів студентського самоврядування. Згідно графіка проведення вибору навчальних дисциплін деканат інформує з.в.о. про терміни та особливості його здійснення. Студенти на сайті академії ознайомлюються із змістом вибіркового навчальних дисциплін загального циклу. <https://www.pdaa.edu.ua/content/vybirkovi-navchalni-dyscypliny-dlya-vyboru-v-2019-2020-navchalnomu-rosi>. Після цього ЗВО здійснюють вибір навчальних дисциплін в електронному кабінеті студента <https://asu.pdaa.edu.ua/>. Фахові дисципліни обирають шляхом заповнення паперових анкет, або онлайн анкетуванням. Узагальнена інформація про результати вибору з.в.о. навчальних дисциплін аналізується деканатом та навчальним відділом. За результатами аналізу відбувається попереднє формування академічних груп для вивчення вибіркового навчальних дисциплін <https://www.pdaa.edu.ua/content/informaciya-pro-vybir-dyscyplin>. Обрані здобувачами ВК вносяться до індивідуального навчального плану з.в.о., що затверджується деканом факультету, та стають обов'язковими для вивчення. В академії продовжується робота щодо розробки програмного забезпечення для функціонування електронного кабінету студента на сайті ПДАА, синхронізованого з внутрішньою базою даних АСУ ПДАА. Перелік вибіркового дисциплін ОП щорічно оновлюється з урахуванням потреб ринку праці, пропозицій здобувачів вищої освіти та інших стейкхолдерів <https://www.pdaa.edu.ua/content/informaciya-pro-zmist-navchannya-specialnosti-181-harchovi-tehnologiyi>.

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

Практична підготовка з.в.о. за ОПП Харчові технології здійснюється шляхом проходження практики загальним обсягом 28,5 кредити ЄКТС, в тому числі: навчальні «Вступ до харчових технологій» – 7,5; «Загальна технологія харчових виробництв» – 9; виробнича «Загально-технологічна» – 6; переддипломна – 6. Практична підготовка з.в.о. за ОП Харчові технології забезпечує здобуття компетентностей, необхідних для подальшої проф. діяльності через навч. практики: «Вступ до харчових технологій» (ЗК: 1,2,4,6,7,9,11,13,14; ФК: 6,8), «Загальна технологія харчових виробництв» (ЗК: 1,2,4,6,7,9,11,13,14; ФК: 1,3,4,8), виробнича «Загально-технологічна» (ЗК: 1,2,4,6,7,9,11,13,14; ФК: 1,3,4,6,7,8), переддипломна (ЗК: 1,2,3,5,7...9,11,13,14; ФК: 1,3,4,6...10,14,15). Організація та забезпечення усіх видів практик здійснюється відповідно до наскрізних програм практики <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/6022/naskrizna2020.pdf> та угод з роботодавцями про проходження практики. Комунікація з роботодавцями щодо цілей і завдань практик. підготовки здійснюється у вигляді зустрічей, круглих столів, конференцій, спільних лекцій. <https://www.pdaa.edu.ua/departament/kafedra-tehnologiyi-pererobky>

produkciji-tvarynnystva (взаєм. зі стейкхол.). Рівень задоволеності з.в.о. компетенціями, здобутими під час практич. підготовки в межах ОП висвітлюється під час анкетування, конференцій за підсумками виробн. практик, зустріч., круглих столів: <https://www.pdaa.edu.ua/content/obgovorenyya-zvitiv-ta-rezultativ-navchalnyh-ta-vyrobnychyh-praktyk-dlya-studentiv>

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

ОП передбачає набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills), що відповідають заявленим цілям та результатам навчання. Здобуття соц. навичок відбувається через вивчення таких ОК обов'язкової частини: ОК4, ОК 6, ОК 9, ОК 10, ОК 13 та вибіркової: Конфліктологія, Психологія, Соціологія, Етика та естетика. ОП передбачає формування наступних компетентностей soft skills: комунікація – ЗК 9,11,12,14, ФК – 12; лідерство – ЗК 9; здатність брати на себе відповідальність – ФК 11, ФК,13; вміння працювати в команді – ЗК 6 та ін.(відповідно ОП Харчові технології 2020 р.).

Формуванню навичок soft skills у межах ОП сприяють сучасні методи навчання (презентації, повідомлення для проф. аудиторії, робота в команді, медіаграмотність), участь з.в.о. у науковому гуртку – «Innovative and resource-saving food technologies» <https://www.pdaa.edu.ua/department/kafedra-tehnologiyi-pererobky-produkciji-tvarynnystva>, наукових конференціях <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/6227/rudskakyunaukgurtok.pdf>, впровадження психологіч. службою тренінгових програм з розвитку soft skills, <https://www.pdaa.edu.ua/content/19-lystopada-2020-roku-trening-yak-mozhna-unyknuty-stresu-i-zrobyty-svoye-zhyttya-bilsh>, проведення тренінгів з викладачами випускової кафедри «Навіщо майбутньому технології soft skills?» <https://www.pdaa.edu.ua/news/navishcho-maybutnomu-tehnologu-harchovyh-tehnologiy-soft-skills> . Соціальні навички формуються в процесі адаптації до виробничих умов під час проходження практик.

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)?

Обсяг ОК та співвідношення обсягів аудиторних занять і самостійної роботи визначаються з урахуванням їх особливостей, змісту та значення в реалізації ОП задля досягнення запланованих результатів навчання. Відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в ПДАА, Положення про організацію самостійної роботи здобувачів вищої освіти ПДАА <https://www.pdaa.edu.ua/content/polozhennya-pro-osvitnyu-diyalnist-pid-chas-formuvannya-navchalnyh-planiv-samostiyna-robita-koливається-у-межах-не-менше-1/3-та-не-більше-2/3-від-її-загального-обсягу-ОК>.

У навч. плані за ОП Харчові технології для з.в.о. 2020 р. набору обсяг год., відведений на навч. дисципліни, становить 5940 год., з них на ауд. заняття – 2036 год (34,3 % від заг. обсягу год.), а на сам. роботу – 3904 год. (65,7 %). Серед ауд. годин перевага надається практ. та лаб. заняттям – 59,2 % від заг. обсягу ауд. год., а питома вага лекційних годин – 40,8 %. Найбільше аудиторне навантаження – 40 % передбачене для ОК 33, ОК 34, ОК 35. Після вивчення навчальної дисципліни в межах ОП здійснюється анкетування для встановлення обсягу навантаження студентів. Анкетування дозволяють з'ясувати, чи не перевантажені студенти, чи вистачає їм часу на сам. роботу. Результати анкетування враховуються при формуванні навч. планів та роб. програм ОК на наступний рік <https://www.pdaa.edu.ua/content/anketuvannya-1>

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

Дуальна форма освіти не передбачена освітньо-професійною програмою.

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://www.pdaa.edu.ua/content/pravy-la-pryomu-do-poltavskoyi-derzhavnoyi-agrarnoyi-akademiyi>

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

Мінімальний конкурсний бал, предмети, вагові коеф-ти. вибираються враховуючи думку кафедри. Перелік конкурс. предметів для відкритої конкурс. пропозиції визначений умовами прийому на навч. відповід. року набору. Перелік предм. для не бюджет. конкурсної пропозиції, вагові коеф-ти обговорювалися на засіданні випускової кафедри з гарантом ОП, стейкхолдерами. В протоколах ПК відображено умотивованість вибору компонентів і коеф-тів: знання з історії України, розуміння харч. потреб населення, врахов. нац. традиції – основа підготовки фахівця з харч.

технологій; в ОП є дисципл., підґрунтям для вивчення яких є знання з фізичної і економіч. географії. Мін. бал ЗНО=100 балів. З 2021 р. перелік предм. для вступу на бюджет і контракт є єдиним. З 2019 р. змінилися вагові коеф-ти – обґрунтування у протоколах ПК: К1=0,4 для першого предм. (обов'язкового), К2=0,3 для другого (тісно пов'язаного з майбут. фахом), К3=0,2 для третього (вибір з двох предм. робить конкурс. бали вступників менш об'єктивними для порівняння), К4=0,1 (важливість результатів навчання при здобутті ПЗСО обумовили макс. коеф-т). З 2019 р. проводиться вступ на основі диплому МС. Необхідна умова – фах. вступ. випроб-ня. З 2020 р. для вступу додатково подається сертифікат ЗНО з укр.мови і літератури; з 2021 р. – з укр.мови і історії України (вступ на бюджет), з укр.мови й іншого предм. на вибір вступника (вступ на контракт). Програма фах. випроб-ня, збірник тест. завдань щорічно переглядаються на засіданні вип. кафедри для забезпечення урахування змін і особливостей ОПП.

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

Порядок визнання та перезарахування результатів навчання здобувача вищої освіти регламентує Положення: Про організацію освітнього процесу в ПДАА <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproosvitniyproces15042020.pdf>, Про відрахування, переривання навчання, поновлення та переведення здобувачів вищої освіти в Полтавській державній аграрній академії: <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaprovidrahuvannypapereryvannyanavchannya904.pdf>, Про академічну мобільність здобувачів вищої освіти ПДАА <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2371/polozhennyapromobilnistpdaa.pdf>, електронний варіант яких розміщено на офіційному сайті ПДАА. Процедура визнання і перезарахування здійснюється на основі ЄКТС чи з використанням системи оцінювання навчальних здобутків здобувачів вищої освіти, прийнятої у ЗВО, з якого переводиться або поновлюється здобувач освіти, якщо там не передбачено застосування ЄКТС. Порівняння змісту і обсягу навчального навантаження ґрунтується на співставленні результатів навчання, яких було досягнуто здобувачем вищої освіти у ЗВО, з якого переводиться або поновлюється здобувач освіти, та результатів навчання за ОП. Перезарахування результатів навчання може здійснюватись на основі академічної довідки, додатку до документа про вищу освіту чи програми академічної мобільності. Поінформованість про можливості визнання результатів навчання для здобувачів вищої освіти забезпечується шляхом доступу до сайту.

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

Наприклад: 1.ЗВО Павлюхін В.В. (181 ХТ_бд_2018, гр.31) згідно наказу ректора ПДАА № 813-ст, від 25.07.2019 р., за згодою ректорів обох закладів вищої освіти, був переведений на 2 курс денної форми навчання із Центральноукраїнського національного технічного університету. З наданої академічної довідки за весь період навчання із зазначенням назв освітніх компонент і загальної кількості кредитів, було перезараховано 870 год. (29 кредитів), а 780 год. (26 кредитів) студент здавав як академічну різницю. 2.Бузуверя В.Р. (181 ХТ_бд_2019, гр.21) за програмою академічної мобільності з ПУЕТ, вивчала дисципліну Теоретичні основи харчових технологій. Згідно витягу із засідання вченої ради факультету ТВППТ від 02.12.2020 протокол №4, була створена комісія для перезарахування результатів її навчання в ПУЕТ. На основі звіту ЗВО та довідки про результати складання іспиту із вказаної дисципліни, 24.12.2020 комісія перезарахувала результати навчання на залік, що відображено у відомості про перезарахування і узгоджується з вимогами вищезазначених документів. <https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-mobilnist-specialnosti-harchovi-tehnologiyi>.

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

Визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, в ПДАА регулюється Положенням про визнання результатів навчання, отриманих у неформальній та інформальній освіті в Полтавській державній аграрній академії, електронний варіант якого розміщено на офіційному сайті ПДАА <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaprovrno.pdf>. Інформація про можливість скористатись таким правом надається студентам під час кураторських годин. Стосовно НПП, то у разі підвищення кваліфікації шляхом неформальної освіти педагогічним, науково-педагогічним працівником подається сертифікат чи інший документ та генерується звіт про результати підвищення кваліфікації. Форму звіту визначає академія. Клопотання протягом місяця з дня його подання розглядається на засіданні Вченої ради академії (структурного підрозділу). Для визнання результатів підвищення кваліфікації Вчена рада заслуховує педагогічного або науково-педагогічного працівника щодо якості виконання програми підвищення кваліфікації, результатів підвищення кваліфікації, дотримання суб'єктом підвищення кваліфікації умов договору та приймає рішення щодо визнання або невизнання результатів підвищення кваліфікації.

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

Практики застосування вказаних правил на ОП Харчові технології 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

Форми і методи викладання сприяють досягненню заявлених цілей ОП та ПРН, зазначені у РП, силабусах, навч. контенті ОК <https://www.pdaa.edu.ua/content/navchalni-dyscypliny-181-harchovi-tehnologiyi-2020-rr>. НПП обирають форми і методи навчання відповідно до навч. дисциплін і ПРН, досягнення яких забезпечує конкретний ОК. Надається перевага таким формам навчання: навч. заняття, самостійна робота, практична підготовка, контрольні заходи. Найчастіше застосовують види навч. занять: лекції, лаб., практичні заняття, сам. робота. Для досягнення програмних результатів навчання на ОП застосовуються традиц. методи навчання (табл. 3), зокрема інноваційні методи: бінарні (наочно-ілюстративний); інтерактивні (мозковий штурм, проектування професійних ситуацій); комп'ютерні і мультимедійні (використання мультимедійних презентацій, проектування професійних ситуацій, дистанційні технології та сервіси Moodle, ZOOM, GoogleMeet); методи формування пізнавальних інтересів (створення ситуації інтересу; метод використання практичного досвіду, навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації); методи усного і письмового контролю; методи лабораторно-практичного контролю, тестовий контроль, методи комплексного контролю (педагогічні, психологічні, соціометричні). Під час реалізації освітнього процесу НПП активно використовують сучасні освітні технології, методи викладання, набуті під час підвищення кваліфікації, стажування, шляхом обміну досвідом з академічною спільнотою.

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?

Відповідно до Стратегії розвитку ПДАА, Положення про організацію освітнього процесу ПДАА студентоцентрований підхід покладено в основу розроблення ОП. Усім з.в.о. своєчасно надається зрозуміла інформація щодо цілей, змісту, програмних результатів ОП, що розміщена на офіційному веб-сайті ПДАА. На ОП втілюється студентоцентрований підхід до навчання і викладання, що передбачає повагу й увагу до усіх здобувачів та їхніх потреб, втілюючи гнучкі навчальні траєкторії, що реалізуються шляхом забезпечення вивчення з.в.о. навчальних дисциплін вільного вибору; гнучке використання різноманітних педагогічних методів і прийомів, в т.ч. сучасних; систематичне об'єктивне оцінювання і коригування способів подачі навчального матеріалу; заохочення почуття незалежності водночас із забезпеченням належного наставництва і підтримки з боку викладача; розвиток взаємоповаги у стосунках студент-викладач; наявність належних процедур реагування на студентські скарги. Для того, щоб оцінити рівень зрозумілості та задоволеності форм та методів навчання в межах ОП проводиться анкетування здобувачів вищої освіти. Результати якого представлені на сайті: https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2371/yakistnadannyaosvitnihposlug2018_o.pdf <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2371/yakistnadannyaosvitnihposlug2019.pdf>, <https://www.pdaa.edu.ua/content/anketuvannya-1> Відповідно до результатів опитування, здобувачі вищої освіти показують достатній рівень задоволеності формами та методами навчання.

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

Відповідно до статті 54 Закону України «Про освіту», педагогічні, науково-педагогічні та наукові працівники мають право на вільний вибір форм, методів і засобів навчання, що відповідають ОП. НПП застосовують методи навчання, які, на їх думку, є найбільш доцільними під час вивчення конкретної дисципліни, що відповідає принципам академічної свободи та забезпечує високу ефективність викладання матеріалу. НПП використовують індивідуальний підхід та диференціацію навчання. Під час викладання дисциплін, що формують загальні компетентності, викладачі звертаються до методів формування пізнавальних інтересів, методів використання життєвого досвіду з метою проведення дискусій стосовно вирішення проблемних ситуацій. НПП для підготовки до занять використовують власні наукові публікації, патенти, пропонують індивідуальні наукові завдання здобувачам, що пов'язані з темою НД кваліфікаційної роботи, написання наукових статей, тез доповідей тощо. Академічна свобода з.в.о. реалізується через вибір навчальних дисциплін у межах ОП; обрання тем курсових робіт, проєктів, кваліфікаційної роботи, напрямку й тематики наукових досліджень, вибір бази практики. Форми, методи навчання, викладання та контролю, які використовуються у процесі реалізації ОПП Харчові технології, сприяють досягненню заявлених у ОПП цілей, відповідають принципам академічної свободи.

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

Усім учасникам освітнього процесу своєчасно надається доступна інформація щодо цілей, змісту і ПРН, порядку і критеріїв оцінювання в межах окремих ОК. Уся ця інформація відображена в РПНД і силабусах. Кожен НПП на початку вивчення ОК знайомить здобувачів із компетентностями та ПРН, формування яких забезпечує навч. дисципліна, структурою навч. дисципліни, критеріями оцінювання, формами контролю, рекомендованими джерелами інформації тощо.

На сайті ПДАА представлено: проєкти ОПП, ОПП, навч. плани, програму атестації, наскрізну програму практик, методичні рекомендації до виконання курсових робіт і кваліфікаційної роботи, перелік дисциплін і анотації до них <https://www.pdaa.edu.ua/content/informaciya-pro-zmist-navchannya-specialnosti-181-harchovi-tehnologiyi> розклад занять <https://asu.pdaa.edu.ua/>, посилання на платформу Moodle <https://moodle.pdaa.edu.ua/> тощо.

Такий спосіб інформування виявився найзручнішим для ЗВО та НПП. Навчально-методичні матеріали в розрізі навч. дисциплін знаходяться в електронному доступі на дистанційній платформі MOODLE, у друкованому вигляді – на кафедрах та бібліотеці. Доступ до MOODLE здійснюється через веб-сайт академії <https://moodle.pdaa.edu.ua/> З метою удосконалення системи інформування щодо орієнтації вибору дисциплін, цілей, змісту та результатів навчання для набору 2020 р. розроблені силабуси <https://www.pdaa.edu.ua/content/navchalni-dyscypliny-181-harchovi-tehnologiyi-2020-rn>

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

ПДАА забезпечує поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП Харчові технології відповідно до рівня вищої освіти, спеціальності та цілей освітньої програми. Поєднання навчання і досліджень під час реалізації ОП відбувається шляхом участі здобувачів вищої освіти у:

1. Міжнародних науково-практичних конференціях, на які здобувачі готують доповіді, презентації, публікації: <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/3453/poednannyakaukyupraktystudentamy.pdf>, <https://www.pdaa.edu.ua/content/11-12-lystopada-2020-r-uchast-u-mizhnarodniy-naukovo-praktychniy-konferenciyi-suchasna-nauka> <https://www.pdaa.edu.ua/news/uchast-u-mizhnarodniy-naukovo-praktychniy-onlayn-konferenciyi-innovaciyni-tehnologiyi-ta>
2. Семінарах <https://www.pdaa.edu.ua/content/patentuvannya-ta-intelektualna-vlasnist-za-rezultatamy-naukovyh-doslidzen-kafedry-harchovyh>, круглих столах, на які здобувачі готують повідомлення: <https://www.pdaa.edu.ua/news/vidbuvsya-mizhkafedralnyy-kruglyy-stil-suchasni-pidhody-do-yakosti-ta-bezpechnosti-syrovyny-ta>, майстер-класах <https://www.pdaa.edu.ua/content/v-den-nauky-mayster-klas-vid-naukovciv-shchodo-yakosti-svynyny>
3. Виставках-дегустаціях наукових розробок здобувачів ОП Харчові технології <https://www.pdaa.edu.ua/news/tyzhden-fakultetu-tvppt>, <https://www.pdaa.edu.ua/content/svyatkuvannya-dnya-robitnyka-silskogo-gospodarstva> (сьогодення).
4. Засіданнях наукового гуртка «Innovative and resource-saving food technologies» <https://www.pdaa.edu.ua/department/kafedra-tehnologiyi-pererobky-produkciyi-tvarynnyctva> (наукові гуртки).
5. Виконанні лабораторних, практичних робіт з відповідних освітніх компонентів у наукових та навчальних лабораторіях ПДАА, де проводиться збір даних, практичні дослідження відповідно до наукових тем.
6. Виконанні наукових досліджень за обраною тематикою під час проходження практики в науково-дослідній лабораторії «Субкритичні технології у харчових виробництвах». Тематика наукових досліджень узгоджується із науково-дослідною тематикою кафедр та НПП. <https://www.pdaa.edu.ua/news/u-mizhkafedralnyy-naukovo-doslidniy-laboratoriyi-subkrytychni-tehnologiyi-v-harchovyh>
7. Реалізації наукової тематики кафедри ДР №0115U006745 «Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв».

Результати досліджень НПП кафедри, які опубліковані в матеріалах конференцій, фахових наукових виданнях, представлені в звітах про наукову роботу та використовуються під час викладання навчальних дисциплін. <https://www.pdaa.edu.ua/department/kafedra-tehnologiyi-pererobky-produkciyi-tvarynnyctva> (наукова робота).

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

У ПДАА існує ефективна система моніторингу, перегляду й оцінювання змісту ОК, яка регламентується Положеннями: Про організацію освітнього процесу в ПДАА, Про комплекс навчально-методичного забезпечення НД в ПДАА, Про робочу програму НД в ПДАА <https://www.pdaa.edu.ua/content/polozhennya-pro-osvitnyu-diyalnist>. Згідно до її норм, обов'язковим є оновлення навч.-метод. матеріалів 1 раз на 3 роки, РП НД - щороку. Зміст ОК систем. оцінюється гарантом ОП, зав. відповідної кафедри, НМР спец. Харчові технології, відділом моніторингу та забезпечення якості освіти. Сучасні практики навчання на ОП визначаються на основі вивчення досвіду діючих ОП провідних вітчизняних ЗВО, стандартів і рекомендацій щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти. НПП вільно обирають форми навчання, впроваджуючи свої наукові досягнення в освітній процес за ОП. Оновлення змісту ОК здійснюється протягом їх викладання, з ініціативи НПП, в результаті їх професійн. розвитку, підвищення кваліфікації, наукової діяльності, участі у міжнар., всеукр. конференціях, удосконаленні освітнього середовища на основі науков. досягнень у харч. промисловості. Провідні підприємства проводять вебінари для НПП і ЗВО, виїзні лабор. заняття для вивчення сучасних практик, згідно яких НПП оновлюють РП НД, завдання для лабораторних робіт <https://www.pdaa.edu.ua/department/kafedra-tehnologiyi-pererobky-produkciyi-tvarynnyctva> (взаємодія зі стейкхолдр.).

Наприклад: 1. Дисципліну «Технологія м'яса і м'ясних продуктів» викладає Н. Будник, к.т.н. Статті в базах Scopus, Web of Science, монографії, фахові видання, зокрема «Influence of thermal processing by steam convector of the pickled game meat», стажування для начальників цехів та майстрів м'ясопереробних підприємств м'ясної промисловості в НУХТ відповідають змісту ОК.

2. Дисципліну «Основи наукових досліджень» викладає В. Сукманов, д.т.н. і впроваджує в освітній процес досвід, отриманий під час роботи в експертній раді ДАК МОН України, спец. вченій раді Д64.088.01 ХДУХТ, редакційних колегіях фахових наукових видань в Україні й за кордоном, під час керівництва підготовкою кандидатських дисертацій. Наукові публікації в базах Scopus, Web of Science, монографії, навч. посібники, коло наукових інтересів відповідають змісту ОК.

3. Дисципліну «Контроль якості та безпеки харчових продуктів» викладає А. Кайнаш, к.т.н., яка впроваджує в освітній процес досвід отриманий під час стажувань за кордоном, в Україні за програмою «Контроль якості та безпечності м'яса та м'ясних продуктів». Фахові видання, зокрема «Оцінювання якості варених ковбасних виробів», коло наукових інтересів відповідають змісту ОК.

НПП кафедри проведено Всеукр. семінар, міжнар. конференції для фахівців молоч. промисловості України, розроблено й затверджено НД на «Сири альбумінні» <https://www.pdaa.edu.ua/content/novyny-fakultetu>.

Обґрунтування відповідності НПП, які забезпечують підготовку здобувачів ОПП Харчові технології, щодо формування змісту ОК, наведено у табл. 2.

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

В академії розроблена Стратегія інтернаціоналізації ПДАА до 2025 р. <https://qps.ru/YCD9L>.

ПДАА є офіційним членом консорціуму e-VERUM, має відкритий безкоштовний тестовий доступ до ресурсів Thomson Reuters; Web of Science, а з 2018 р. – до ресурсів бази Scopus. У реалізації міжнародного проекту програми Євросоюзу ЕРАЗМУС+ КА2 <https://qps.ru/WQ8zB> беруть активну участь Кравченко О., Кодак Т. ОК ОПП передбачають ознайомлення з в.о. із світовими науковими здобутками у галузі харчових технологій. Зокрема, В. Сукманов входить до редколегій закордонних наукових вісників університетів і використовує набутий міжнародний досвід під час викладання навчальних дисциплін. Досвід міжнар. стажування А. Кайнаш у Варненському університеті менеджменту, Г. Дубової в Університеті готельного менеджменту Центрального університету Флориди (UCF), в м. Орландо та Майамі-Біч, США використовують під час викладання навч. дисциплін <https://www.pdaa.edu.ua/content/navchannya-vykladannya-ta-naukovi-doslidzhennya-u-mezhah-opp-harchovi-tehnologiyi-cherez> (наукова робота).

На кафедрі активно залучають фахівців компаній Польщі, Білорусі та ЗВО до участі в міжнар. конференціях <https://www.pdaa.edu.ua/department/kafedra-tehnologiyi-pererobky-produkciyi-tvarynnyctva> (взаємодія зі стейкхолдерами, наукова робота)

На базі ПДАА діють мовний і польський центри <https://www.pdaa.edu.ua/content/movnyy-centr>, де можна покращити знання з англ., нім., польської мов.

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?

Контроль та перевірка ефективності досягнення ПРН здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в ПДАА

(https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproosvitniyproces15042020_1.pdf).

НПП, визначає форми поточ. контролю, формуючи РПНД, а форми семестр. контролю та підсумкова атестація визначаються ОП та навч. планом. Поточ. контроль має на меті перевірку рівня знань, умінь, оволодіння заг. та фак. компетентностями, досягнення ПРН. Завданням поточн. контролю є перевірка засвоєння лекц. матеріалу, навичок вирішення практ. ситуацій, умінь сам. опрацьовувати джерела інформ. та представити виконане завдання/результати дослідження. Інформація, отримана під час поточного контролю, використовується як викладачем для коригування методів і засобів навчання, так і з.в.о. для планування самостійної роботи. Підсумк. контроль проводиться для оцінки визначення рівня досягнутих ПРН з НД. Систему оцінювання ПРН регламентує Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в ПДАА <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2371/polozhennyaproosvinyuvannyarezultativnavchannyazdobuvachivvyshcheyosvityvpdaa.pdf>. У процесі застосування контр. заходів НПП використовуються наступні форми перевірки досягнення ПРН: усне та письмове опитування (в т.ч. контр. роботи); тестування та сам. підготовка доповіді/реферату, інтерактивні методи (дискусії, диспути); оцінювання виконання лабор. та практ. завдань; перевірка завдань сам. роботи; захист звітів за результ. проходження практик; представлення результатів виконання курс. робіт, проектів та їх захист. Використ платф Moodle забезпечує можл. дистанц. перевірки досягнень ПРН. Перелік форм оцінювання ОК щодо кожного з ПРН наведено в табл. 3. Через деякий час після вивч. НД проводять відстрочений контроль оцінювання залишкових знань, умінь, навичок. Зазначені заходи в повній мірі дозволяють перевірити у ЗВО рівень досягнення ПРН.

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

Вибір та процедури застосування контр. заходів регламентується Положенням про оцінюв. результ. навчання з.в.о. ПДАА, Положенням про організацію освіт. процесу в ПДАА та ін.

Відповідна інформація відображується в ОП, навч. плані, РПНД, силабусах, метод. реком. з виконання курс. роб., проект., наскрізній програмі практик, програмі атестації. Форми контр. заходів та критерії оцінювання для поточ. контролю оволодіння компетентностями та підсум. контролю рівня досягнення ПРН за ОК, визначаються НПП по дисциплінах, випусковою кафедрою – по практикам і атестації та оприлюднюються на сайті ПДАА, також на платформі Moodle. Поточ. контроль здійснюється під час проведення занять, підсумк. семестровий контроль: екз., залік/диф.залік, захист КР, КП, практик та атестація. Оцінювання рівня навч. досягнень з.в.о. в академії проводиться за 100-; 4-/2-бал. шк. та шк. ЄКТС. НПП повідомляють студ. та роз'яснюють форми та критерії оцінювання, вказують макс. і мін. бали з кожного контр. заходу та шкалу оцінювання.

Критерії оцінювання для атестації враховують рівень досягнення ПРН за ОПП, відповідність вимогам стандарту ВО та викладені в Програмі атестації

<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/6022/at2020.pdf>

Період, проводиться опит. студентів стосовно зрозумілості форм контр. заходів та критеріїв оцінювання. https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScY3EtxqQDI4ygekn_fN_BxJGM9gCcg-LZVRAvW2RZShGrdJA/viewform.

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

Інформація про форми контр. заходів та критерії оцінювання доводиться до здобувачів вищої освіти на початку навчального семестру та відбувається у відповідності до Положення про оцінюв. результ. навчання здобувачів вищ. осв. ПДАА

<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2371/polozhennyaproocinyuvannyarezultatnavchannyazdobuvachivvyshchoyiosvityvpdaa.pdf>

На початку вивчення навч. дисципліни викладач повідомляє здобув. вищої освіти про форму підсумкового контролю, якою буде завершуватись освітній компонент; які форми (тести, опитування, контр. роботи, доповіді, реферати, презентації, захист тощо) будуть застосовуватись для проведення поточного контролю (в які строки, які критерії оцінювання).

ОПП, що акредитується, передбачено наступні форми контрольних заходів: заліки, диференційовані заліки, екзамени, захист курсових робіт та проектів, атестація. Наявність форм контролю та їх періодичність знаходить своє відображення у ОПП, навчальному плані, графіку навчального процесу, розкладі заліково-екзаменаційної сесії, АСУ ПДАА <https://asu.pdaa.edu.ua/>, індивід. навчальному плані студента, робочій програмі навчальної дисципліни, силабусах, пакетах ККР. Для вирішення робочих питань, пов'язаних із підготовкою до поточного контролю знань, викладачі і студенти самостійно вибирають зручний для всіх спосіб комунікації позааудиторний час (електронна пошта, телефон, чат-групи, форуми електронних дистанційних курсів).

Скарг від студентів ОПП на незрозумілість критеріїв оцінювання не надходило.

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

Формою атестації здобувачів вищої освіти ОПП Харчові технології за першим (бакалаврським) рівнем, починаючи з набору 2017 року, є захист кваліфікаційної роботи, що відповідає вимогам Стандарту вищої освіти України, затвердженого і введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 18.10.2018 № 1125 (<https://www.pdaa.edu.ua/content/181-harchovi-tehnologiyi-2020-rn>). Кваліфікаційна робота передбачає самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проектного чи дослідницького характеру. У кваліфікаційній роботі не може бути академічного плагіату, фальсифікації та списування.

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

Процедура проведення контр. заходів регламентується Положенням про орган. освіт. процесу в ПДАА та Положенням про систему внутрішнього забезп. якості освіти в ПДАА.

<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2371/polozhennyaprosystemuvnutrishnogozabezpechennyayakostivyschhoiyosvityvpdaa.pdf>. Рівень сформованості у здобув. вищої освіти компетентностей і досягнення результ. навчання та проведення контр. заходів за ОК визначаються Положенням про оцінювання результ. навчання здобув. вищої освіти в ПДАА, Положенням про організацію самост. роб. в ПДАА, Положенням про проведення практики студентів в ПДАА, Положенням про атестацію здобув. вищ. осв. у ПДАА, Положенням про орган. та проведення відстроченого контр. оцінюв. рівня залишкових знань здобув. вищої освіти в ПДАА, які оприлюднені на сайті ПДАА

<https://www.pdaa.edu.ua/content/polozhennya-pro-osvitnyu-diyalnist>. За ОПП Харчові технології розроблено навч. план <https://www.pdaa.edu.ua/content/navchalni-planu-o>. На його основі, щороку формується робочий навч. план, потім – графік навч. процесу, який відображає: теоретичне навчання, практики, заліково-екзаменаційну сесію, атестацію, канікули. Семестровий контроль проводиться у формі заліку, захисту КР або КП, диференц. заліку або екзамену згідно з графіком заліково-екзаменаційної сесії, що доводиться до відома студентів за місяць до її початку. Атестація проводиться за розкладом роботи екзамен. комісії в строки, визначені графіком навч. процесу, програма атестації оприлюднена на сайті ПДАА.

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

Кодекс академіч. доброчесн. ПДАА і Кодекс про етику викл. та здобув. вищ. осв. в ПДАА

<https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist> передбачають об'єктивне оцінювання результ. навчання. Положення про орг. освітнього процесу в ПДАА передбачає формування чітких критеріїв оцінювання, визначення макс. та мін. балів з кожного контр. заходу та шкали оцінювання. Протягом семестру, кільк. балів за формами поточн. контролю, відповідно до РПНД, фіксується викладачем у журналі. Різноманіття завдань дає змогу студ. набрати необх. бали протягом семестру. За тиждень до залік-екзамен. сесії формується відомість обліку поточ. успішності, оголош. результати поточн. контролю та допуск до склад. екзаменів. Залік вистав. на підставі результатів поточн. контролю. Оцінюв. екзамен. відбувається за результатами поточн. контролю та підсумк. контр. заходу. Якщо з однієї дисципл. заняття проводились різними викладачами, екзамени пров. з їх залученням. Захист КП, КР та практик складається публічно перед комісією. Результат семестр. контролю обговорюються на засід. кафедр, вченої ради факульт. НМР спеціальності, НМР ПДАА та вченої ради ПДАА. Об'єктивність екзаменат. період. перевір. проведенням відстроч. контр. рівня залишк. знань.

При конфлікт. ситуації, за мотивов. заявою, деканом ств. комісія в складі з осіб для провед. екзамен. (заліку), до якої можуть входити: зав. каф., чл. групи забезп., НПП відповід. кафедри, представ. деканату, студент. ради.

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

Відповідно до Положення про оцінюв. результатів навчання з.в.о. в ПДАА студенту, що не з'явився під час заліково-екзаменаційної сесії з поважної причини, за рішенням декана продовж. термін складання сесії. З.в.о., які були не допущені, або не з'явилися без поважної причини на екзамен, а також ті, що одержали під час сесії незадов. оцінку, вважаються такими, що мають академ. заборгованість. Повторне складання екзаменів допускається не більше двох разів: один раз викладачу, другий – комісії, яка формується деканом факультету, за участю відповід. каф. Отримана оцінка у результаті другого повторного складання є остаточною. Складання екзамену для підвищення позитив. оцінки з навчальн. дисципліни (не більше 4 навч. дисциплін за увесь період навчання) здійснюється раз із дозволу першого проректора на підставі заяви студента, що візується завідувачем відповід. каф. та деканом факультету. Оцінка, отримана під час перездачі, є остаточною. Для ліквідації підсумкової академ. заборгов. деканат розробляє графік ліквідації академ. заборгованості. Термін ліквід. встанов. деканатом але, зазвичай, не довше ніж 2 тижні після початку наступного навчального семестру. Студенту видається відомість індивід. складання семестр. контролю, або аркуш успішності. На основі графіку ліквідації підсумкової академ. заборгов. кафедра розробляє графік прийняття академ. заборгов. Наприклад: з.в.о. Велика О.П. (181 ХТ_бд_2019, гр.21) лікв. акад. заборг. за (11.06.2020) з дисц. ПАХВ 1.10.20 згідно графіку ліквід. академ. заборгов., що підтверджується відпов. докум.

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

Порядок оскарж. процед. та результ. провед. контр. зах. регулюється Полож. про орг. освіт. процесу в ПДАА (п. 8.42.4) та Полож. (нова ред) про оцінюв. результ. навч. ЗВО в ПДАА (п. 3.1.15). У випад. незгоди з процед. та/чи результ. провед. контр. зах. студ. має право зверн. до екзаменатора, зав. каф. або подати апеляцію на ім'я декана в день оголош. результ. оцінюв. чи провед. контр. зах., вказавши конкрет. причини незгоди. Розпорядж. декана створ. комісія для її розгляду (зав. каф., гарант ОП, чл. гр. забезп., предст. студ. самовряд.). Результ. повідомл. студ., який має право бути присутнім під час розгляду апеляції. При незгоді з процедурою та/чи результ. провед. атестації студ. має право звернутися до голови ЕК з апеляцією не пізніше кінця роб. дня. Розпорядж. першого прорект. створ. комісія для її розгляду (декан фак-у, заступн., гарант ОП, предст. адмін., чл. групи забезп., предст. студ. самовряд). Протягом одного роб. дня розгляд. апеляція. Результ. повідомл. здоб. вищої осв., який має право бути присут. при її розгляді. За незгоди із результ. захисту КР, КП або практ. Студент у день оголош. оцінки може зверн. до комісії з оцінюв. У випадку встановл. комісією поруш. процед. провед. контр. заходу, яке вплинуло на результ. оцінюв. чи необ'єктив., комісія пропонує декану ініціювати скасування рішення і повторно провести контр. захід у її присутн.

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

У ПДАА проводиться робота щодо нормат. та метод. забезпечення формування культури академ. доброчесності <https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist> У 2017 р. було прийнято Кодекс академічної доброчесності ПДАА; Кодекс про етику викладача та з.в.о. ПДАА. Наказом ректора введено в дію «Тимчасове положення про перевірку кваліфікаційних робіт здобувачів вищої освіти на наявність запозичень з інших документів» (2017 р.) та «Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату в ПДАА» (2018 р.). Для розгляду випадків порушення акад. доброчесності в ПДАА створена Комісія з питань етики та академ. доброчесності, метою діяльності якої є утвердж. чесності та етичних цінностей в освітньому процесі і наук. діяльності, створ. нових механізмів побудови комунікації, що сприяє формуван. високої академ. культури, здійснення моніторингу та контролю за дотриманням вимог академ. доброчесності усіма учасниками освітнього процесу. Регулювання дотримання принципів академ. доброчесності, за допомогою вказаних документів та комісії, спрямоване на дотримання високих стандартів в усіх сферах діяльності ПДАА, утвердж. академ. чеснот та запобігання порушення академ. доброчесності. Забезпечення академ. доброчесності базується на принципах верховенства права, демократизму, законності, справедливості, толерантності, наук. сумлінності, професіоналізму, партнерства, взаємоповаги, довіри, відкритості, прозорості, відповідальності.

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

Аналіз академіч. текстів, створених НПП та студентами на наявність запозичень з ін. документів, присутніх у базах ін. ЗВО, в мережі Інтернет та має на меті підвищення якості академіч. текстів, здійснюється за допомогою антиплагіатних систем Strikeplagiarism.com та Unicheck.com. Системи були рекомендовані МОН України для використ. з метою пошуку ознак неправомірних запозичень у текстах документів. У результаті перевірки тексту роботи за допомогою антиплагіатних систем генерується звіт подібності, у якому маркуються фрагменти тексту, що мають певну схожість з текстом документів, розташованих у вільному доступі в мережі Інтернет або базах даних системи. Подальший аналіз звіту подібності експертами з тематики роботи дозволяє встановити, чи є виявлені запозичення правомірними. Якщо встановл., що запозичення є неправомірними, то наукова або науково-метод. робота, не приймається до друку (захисту), повертається на доопрацювання. Якщо у каліф. роб. виявляється велика кільк. неправомірних запозичень, то надається можливість доопрацювання роботи з наступною перевіркою оновленого тексту. У разі повторн. виявлення певної кількості запозичень каліф. роб. не допускається до захисту. Роботи розміщують в академіч. репозитарії для оприлюднення (<http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/>). За ОПП Харчові технології захистів кваліфікаційних робіт ще не було, проте були перевірені курсові проекти. За результатами перевірки роботи допущені до захисту.

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

Для популяризації принципів та правил академіч. доброчесн. в ПДАА студентів ознайомл. з Кодексом академіч. доброчесн. ПДАА <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/4518/kodeks-akademichnoyi-dobrochesnosti.pdf> та Кодексом про етику викладача та ЗВО ПДАА <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/4518/etychnyy-kodeks.pdf>. Куратори груп проводять бесіди на куратор. годинах. Питання академіч. доброчесн. обговорюються на семінарах, тренінгах, круглих столах, тематич. лекціях та виховних заходах з популяризації академіч. культури студ. і формування практич. навичок написання наук. текстів. У ПДАА постійно формують культуру академіч. доброчесн., розповсюдж. інформ. матеріали щодо відповід. за порушення правил академіч. доброчесн., дотримання норм цитування і належного оформл. академ. текстів. Кафедра проводить моніторинг НПП з академіч. доброчесн. <https://www.pdaa.edu.ua/news/anketuvannya-pro-dotrymannya-akademichnoyi-dobrochesnosti-v-pdaa> та аналізує результати <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/4518/analitichnadovidka1.pdf>. Забезпечення і популяр. академіч. доброчесн. серед здобув вищ. осв. в межах ОПП відбувається шляхом анкетування <https://www.pdaa.edu.ua/content/anketuvannya-1>, на засіданнях наук. гуртків, академіч. заходах, присвяч. цим питанням. Дотримання академіч. доброчесн. розглядаються в школі кураторів, на засіданнях кафедри, вченої ради факультету, вченої ради ПДАА, органів студент. самоврядув.

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

Відповідно до Кодексу академіч. доброчесн. ПДАА, Кодексу про етику викл. та з.в.о. ПДАА і Положення про запобіг. та виявлення академічн. плагіату в ПДАА за порушення академ. доброчесності студенти можуть бути притягнені до такої академ. відповідальності: повторне проходж. оцінювання (контр. робота, екзамен, залік); повторне вивчення відповідного ОК; відрахування із Академії; позбавлення академ. стипендії. Усі кваліфік. роботи студ. обов'язково проходять перевірку на наявність заповичень. Для кожної роботи система виявлення текст. збігів генерує звіт подібності, на основі якого готується звіт на наявність заповичень з ін. докум. та передається на кафедру для аналізу. Кафедра робить висновок (допуск каліф. роботи до захисту, повертає роботу на доопрацюв., не допускає роботу до захисту) та складає протокол контролю оригінальн. роботи. Студент має право на апеляцію, яким може скористатися лише один раз. Створена ел. пошта dobrochesnist@pdaa.edu.ua, на яку всі учасники освіт. процесу можуть надіслати пропозиції щодо удосконал. заходів популяризації академіч. доброчесн. чи про випадки її поруш. Період. проводиться опитув. студ. щодо обізнаності з принципами академіч. доброчесн. <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/6268/rezultatyanketydyazdobuvachivyshchoyiosvitypdaashchodoakademichnoyidobrochesnosti.pdf> та проводяться бесіди для підвищ. рівня свідомого дотрим. принципів академіч. доброчесності.

6. Людські ресурси

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

Необхідний рівень професіоналізму НПП під час конкурсного добору регулюється Положенням про порядок обрання та прийняття на роботу науково-педагогічних працівників ПДАА <https://drive.google.com/file/d/1AJ2OxyZtVAawk9cgXHbr7kMeQchCwEXD/view>. Вимоги до кадрового складу ОПП Харчові технології обумовлені Ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності. Проведення конкурсного відбору розпочинається з подачі документів, перелік яких визначено пунктом 3 вище вказаного положення та законодавством України. Це забезпечує попередній відбір претендентів з високими проф. показниками, що найбільше відповідають вимогам оголошеного конкурсу. Брати участь у конкурсному доборі можуть особи, які мають профільну вищу освіту, достатній рівень наукової і професійної активності, постійно підвищують кваліфікаційний рівень та пед. майстерність; мають наук. та метод. праці, дотримуються принципів академічної доброчесності. Добір викладачів заявленої ОП є прозорим і враховує рівень професіоналізму, здійснюється на підставі досягнутих НПП кваліфікаційних показників, згідно чинних Ліцензійних умов. Обов'язковою умовою участі у конкурсі є проведення відкритих занять. При подальшому проходженні конкурсу враховуються особисті результати НПП за рейтингом викладацької діяльності та опитуванням студентів <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2371/retyng20191.pdf>. <https://www.pdaa.edu.ua/content/anketuvannya-1>. Плинність кадрів на ОП Харчові технології є мінімальною.

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

ПДАА активно залучає роботодавців до організації та реалізації освітнього процесу на ОПП Харч. технолог. Співпраця з стейкхол. відбув. в процесі спільної організації та участі в щорічн. заходах (вебінарах, проф. семінарах, круглих столах, майстер-класах та ін. <https://www.pdaa.edu.ua/news/mizhvuzivskyu-vebinar-z-robotodavcyamu>, <https://www.pdaa.edu.ua/department/kafedra-tehnologiyi-pererobky-produkciyi-tvarynnyctva> (взаєм. зі стейкхол.), <https://www.pdaa.edu.ua/news/vidbuvsya-mizhkafedralnyy-kruglyy-stil-suchasni-pidhody-do-yakosti-ta-bezpechnosti-syrovnyu-ta>, <https://www.pdaa.edu.ua/content/v-den-nauky-mayster-klas-vid-naukovciv-shchodo-yakosti-svynnyu>. Роботодавці надають допомогу в організації та проведенні практич. підготовки ЗВО, екскурсій <https://www.pdaa.edu.ua/content/krashchi-gospodarstva-i-pidpruyemstva-poltavskoyi-oblasti-de-zdiysnyuyetsya-praktychna>, <https://www.pdaa.edu.ua/content/ekskursiya-zdobuvachiv-vyshchoyi-osvity-specialnosti-181-harchovi-tehnologiyi-v-mezhah>, <https://www.pdaa.edu.ua/content/vidkryte-zanyattya-na-bazi-maslozavodu-bilocerkivskoyi-agropromyslovyi-grupu>, співпрацюють через спільне обговорення змісту ОП з поданням відповід. пропозицій, проведення лекцій, беруть участь у роботі екзамен. комісій, допомагає в оновленні матер.-тех. бази. Активність

стейкхол. зумовлюється зацікавленістю у якості підготовки випускників ОП, адже студ. ще навчаючись працюють на підприємствах галузі. На каф. ХТ ведеться журнал відгук. та пропоз. стейкхол., на ел. сторін. каф. розміщені анкети для роботодавців.

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

При провадженні освітнього процесу за ОП, до аудиторних занять активно залучаються практики шляхом: проведення лекцій, тренінгів, круглих столів: Напр.: директор Карлівського м'ясокомб. ТОВ «Україна» Гнатюк М. Б. провів лекцію з дис. «Технологія м'яса, м'ясних прод. та риби», начальник відділу безпеки середов. життєдіяльн. Управл. та держ. нагл. за дотрим. сан. законодав. Головного управл. Держпродспоживслужби в Полтавській обл. Соколова Н.М. провела відкриту лекцію з дис. «Основи фізіології та гігієни харчування», лекцію з дисц. «Технологія молока і мол. продукт.» провів Бутенко О.В. технік-консультант компанії Dairy Management System, що створена за підтримки уряду Канади для надання допомоги у програмі «Розвиток молочного бізнесу в Україні». У засід. кругл. столу «Сучасні підходи до якості та безпечн. сиров. та готов. прод.» взяли участь: начальн. науков.-дослід. центру випроб. харч. прод. ДП «Полтавастандартметрологія» Ремізова Н.Л., спец. відділ. безпеч. харч. прод. Держпродспоживслужби в Полтавськ. обл. Катеринчук Н.М., начал. ковбас. цеху ФОП «Венгровський В.В.» Венгровська К.В., завідувач виробнич.-технол. лабор. ТОВ АФ «Маяк» Литвиненко В.А. Проводилися заняття і на базі перероб. підприємств: директор по якості «БЛАГРО» Коржова І.В. проводила практичні заняття на базі підприємства Містюк О.В. начальн. відділу водопідготовки провела лаборатор. заняття на КП ПОР «Полтававодоканал» <https://www.pdaa.edu.ua/department/kafedra-tehnologiyi-pererobky-produkciyi-tvarynnystva> (взаємод. зі стейкхол.)та ін.

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

ПДАА сприяє постійному проф. розвитку викладачів. НПП, задіяні на реалізації ОПП, володіють сучасними знаннями теорії та практики, застосовують сучасні форми, методи і технології навчання, які спрямовані на підготовку конкурентноздатних фахівців. Моніторинг рівня професіоналізму здійснюється через проведення рейтингів. оцін. НПП, відвідування відкритих занять, опитування студентів, аналізу підвищень кваліфікації, кількості опубліков. праць, участі в проектах, семінарах, конференціях, он-лайн навчаннях. ПДАА сприяє розвитку викладача через: тренінги, вебінари, спец. курси, організ. та провед. конференцій, зустрічей з практиками, участь в міжнар. проектах, співпрацю з іншими закладами вищої освіти. На початку кожного року формується план підвищення кваліфікації. НПП проходять стажування та підвищення кваліфікації в НУБІП, НУХТ, ОНАХТ, ХДУХТ, ПУЕТ, а також на переробних підприємствах <https://cutt.ly/7jZhGPO> Ряд НПП пройшли міжнародне стажування: Муравльов В.В., Іванов О.М., Загребельна І.Л. – Республіка Польща, Михайлова О.С., Кайнаш А.П., – Болгарія, Дубова Г.Є. – США (табл.2.). ПДАА сприяє проходженню підвищення кваліфік. та стажув. НПП. На початку кожного навчальн. року НПП подають пріоритетні теми підвищ. кваліф., за якими складається план. ПДАА сприяє проф. розвитку НПП: оновлює мат.-тех. базу, відкриває навчальні та науково-дослідні лабораторії, надає відрядження на конференції, симпозиуми, тематичні зустрічі, мотивує до публікацій у виданнях, які індексуються науков.-метрич. базами Scopus та Web of Science та ін.

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

Розвиток викладацької майстерності і наукової діяльності викладачів у фаховій сфері та всіх співробітників ПДАА стимулюється адміністрацією і профкомом академії, профільними міськими і обласними організаціями шляхом матеріального і не матеріального заохочення.

Сумлінне виконання професійних обов'язків є підставою для їх заохочування (високі досягнення в науковій, навчальній і виховній роботі, зразкове виконання своїх посадових обов'язків, ініціативні раціональні пропозиції, високі результати в рейтинговому оцінюванні, отримання призових місць студентами в конкурсах і ін.). Заохочення викладачів (співробітників) за досягнення у фаховій сфері здійснюється різними формами стимулювання (наприклад, преміювання, вручення нагород, тощо, що підтверджується протоколами і іншими відповідними документами).

Зазначені види стимулювання регламентуються Колективним договором, Положенням про оплату праці працівників ПДАА <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2954/matyuhakoldogovor2017nov.pdf>, Правилами внутр. труд. Розпорядку.

(<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2371/pravylavnutrishnogotrudovogorozporyadkupdaa.pdf>).

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

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

ПДАА має достатні фінансові <https://www.pdaa.edu.ua/content/finansova-zvitnist> та матеріал.-техн. ресурси для викладання дисциплін, включених до ОП. МТЗ ОП Харчові технології включає: навчальні аудиторії, спеціалізовані лабораторії <https://www.pdaa.edu.ua/content/specializovani-laboratoriyi-shcho-zabezpechuyut-vykladannya-fahovyh->

dyscyplin-op-harchovi, НДЛ «Субкритичні технології у харчових виробництвах», спеціалізов. комп. класи, які обладнані відповід. тех. засобами. МТБ кафедр містить необхідні засоби навчання, які забезпечують досягнення ПРН за ОП. Загалом навч.-матеріал. база академії включає: 5 навч. корпусів, гуртожитки, спорт. комплекс, їдальні, бібліотеку (книжков. фонд налічує до 400 тис. од. літ., що відповідає нормам книгозабезпеч. навч. літ.), серед них 5 період. видань та 78 найменувань літ. відпов. змісту ОП. Освітній процес повністю забезпеч. навч.-метод. та наук. літ. на паперових та електрон. носіях, розміщених у фондах наук. бібліотеки, репозитарію та веб-ресурсів наукометрич. баз, в тому числі Scopus та Web of Science. Навч.-метод. забезпечення включає підручники, посібники, метод. вказівки до самост. роботи, виконання прак. та лабор. робіт, семін. занять, контенти з навч. дисциплін. Усі види навч.-метод. літ. відповідають навч. плану ОП, узгоджуються з робоч. програмами дисциплін. У ПДАА є 27 комп. класів. Усі корпуси ПДАА підключені до мережі Інтернет, функціонують 50 зон Wi-Fi, управління освітнім процесом здійснюється з використанням можливостей АСУ ПДАА: <https://asu.pdaa.edu.ua/>.

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?

ПДАА забезпечує: безоплатний доступ з.в.о. до інформаційних ресурсів та інфраструктур потрібних для навчання, в межах ОП (Wi-Fi, особист. ел. кабінет, репозитарій, тощо). Соціальна інфраструктура повністю задовольняє потреби студ.: їдальні, буфети, спорт. майданчики. ПДАА забезпечує студентам: проходження практик; прожив. в гуртожитку на період навчання, дає можливість брати участь у НДР, конференц., виставках, конкурсах, тренінгах, представляти свої роботи для публікації; реалізувати академіч. мобільність; приймати участь в обговоренні та вирішенні питань удосконалення ОП, організації дозвілля, побуту, оздоровлення; формувати індивідуальну освітню траєкторію; користуватися культурно-освітньою базою ПДАА. Потреби відслідковуються проведенням опитувань, анкетувань <https://www.pdaa.edu.ua/content/anketuvannya-1>, бесід з кураторами. В академії функціон. курси для поглибленого вивч. інозем. мови з метою підготовки до ЄВІ при вступі до магістратури. В ПДАА діє інститут омбудсмена учасників освітнього процесу. Основний обов'язок якого – це забезпечення і захист прав та інтересів учасників освітнього процесу як у загальних питаннях, так і стосовно організації освітнього процесу <https://www.pdaa.edu.ua/news/onlayn-zustrich-zdobuvachiv-vyshchoyi-osvity-specialnosti-181-harchovi-tehnologiyi-z>. Заходи для виявлення та врахування інтересів з.в.о. також реалізуються у рамках діяльності студентської ради: <https://www.pdaa.edu.ua/content/studentaska-rada-universytetu>, <https://www.pdaa.edu.ua/content/korysna-informaciya-dlya-studentiv-pdaa>.

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

Питання забезпечення безпеки життя і здоров'я учасників освітнього процесу відображені в Стратегії розвитку ПДАА на 2020-2025 роки. Сан.-тех. стан будівель і споруд ПДАА відповідає не обхід. умовам експлуатації, що підтвердж. Санітарним паспортом від 2016 р. та Висновком головного управління держпраці у Полтавській обл. від 15.05.2018 р. № 55/3/18/7036. У них підтверджується необхідний тепловий, санітар. та протипожеж. режим. Щорічно надається інформ. про відповідність вимогам правил пожеж. безпеки та нормам з охорони праці. В ПДАА проводиться інструктаж з БЖД та охорони праці як під час проведення занять, так і позааудиторного перебування (гуртож.). Складається графік відвідування гуртожит. НПП, під час яких постійно проводяться бесіди про БЖД. На всіх поверхах навч. корпусів та гуртожитків наявні плани евакуації, вогнегасники тощо. Випадків порушень та травмувань на ОП не зафіксовано. В ПДАА діє психологічна служба: <https://www.pdaa.edu.ua/content/psychologichna-sluzhba-poltavskoyi-derzhavnoyi-agrarnoyi-akademiyi>. Вона надає доступні і якісні послуги у сфері практичної психології, спрямовані на збереження та зміцнення психіч. здоров'я учасників освітнього процесу; участь у забезпеченні адаптивного і комфортного освітнього простору для студентської молоді, здійснення психолого-педагогічної підтримки становлення й розвитку особистості студента. Результати он-лайн анкетування <https://www.pdaa.edu.ua/content/anketuvannya-1> щодо безпеки та комфортності навчання в ПДАА показали, що студенти вважають освітнє середовище безпечним.

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?

Освітня комунікація здійснюється через співпрацю викладача і з.в.о. в процесі освітньої діяльності, регулярно проведення індивідуальних, групових і масових форм наукової та виховної роботи. Організаційна підтримка здобувачам вищої освіти ОП Харчові технології постійно забезпечується на рівні деканату, випускової кафедри, кураторів та інших кафедр ПДАА, які забезпечують реалізацію освітнього процесу на ОП. Індивідуальна взаємодія викладачів зі студентами реалізується через Школу кураторства: <https://www.pdaa.edu.ua/content/pershokursnyky-harchovyh-tehnologiy-znayomstvo-z-kuratorom>. <https://www.pdaa.edu.ua/content/vidkryta-kuratorska-godyna-u-zdobuvachiv-vyshchoyi-osvity-specialnosti-181-harchovi>. Комунікація здійснюється через спілкування куратора зі студентами не лише в аудиторії, а й поза навчальним процесом, під час чергувань у гуртожитках, проведення лекцій, семінарів та бесід на різні соціальні та організаційні тематики. На кураторські години запрошуються різнофахові спеціалісти (сфери охорони здоров'я, психологи та ін.): <https://cutt.ly/zjAI1Sb>; <https://cutt.ly/zjAI3eT>, <https://qps.ru/fjex8>, <https://cutt.ly/1jAOa1f>. У центрі повсякденної уваги колективу випускової кафедри є: організація і проведення аудиторних занять зі студентами, консультацій, контроль та аналіз успішності, допомога студентам у самостійному здобутті наукових знань та набутті практичних навичок. Інформаційна підтримка здійснюється через офіційний сайт ПДАА, платформу Moodle, яка надає доступ до необхідної інформації про ОК, що викладаються на ОП; використання корпоративної електрон. пошти, для обміну повідомленнями, використання можливостей АСУ ПДАА, отримання інформації через комунікативні соціальні

мережі Instagram https://instagram.com/sr_tvppt_pdaa?igshid=ntqofih4desb, Viber, Facebook <https://www.facebook.com/groups/605536666451996>. Консультативна підтримка здійснюється на всіх рівнях співпраці зі студентами. Психологічна та соціальна підтримка здійснюється психологічною службою: <https://www.pdaa.edu.ua/content/psychologichna-sluzhba-poltavskoyi-derzhavnoyi-agrarnoyi-akademiyi> та омбудсменом учасників освітнього процесу <https://www.pdaa.edu.ua/content/osvitniy-ombudsmen>, в деканаті існує скринька довіри.

Значний внесок у налагодження підтримки здобувачів вищої освіти робить студентська рада факультету, створюючи сприятливі умови для освітнього процесу: <https://www.pdaa.edu.ua/content/studentaska-rada-fakultetu-tvppt>. Оцінювання задоволеності студентів рівнем освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здійснюється шляхом анкетування <https://www.pdaa.edu.ua/content/anketuvannya-1>, результати якого показують високий рівень задоволеності здобувачів вищої освіти рівнем всебічної підтримки. <https://www.pdaa.edu.ua/news/rezultaty-opytuvannya-zdobuvachiv-vyshchoyi-osvity-specialnosti-181-harchovi-tehnologiyi>; <https://cutt.ly/bjAOckV>, <https://www.pdaa.edu.ua/news/anketuvannya-zvo-specialnosti-181-harchovi-tehnologiyi-0>.

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)

У ПДАА створюються умови для забезпечення прав і можливостей осіб з особливими освітніми потребами здобувати освіту з урах. їх індивід. потреб та інтересів. Реалізація прав на освіту для з.в.о. з особливими освіт. потреб. передбачає: створення інклюзивного освіт. середовища; приведення території ПДАА, будівель, споруд та приміщень у відповідність з вимогами держ. буд. норм, стандартів та правил; забезпеч. необхід. навч.-метод. матеріалами та інформ.-комунікац. технологіями для організації освіт. процесу: <https://cutt.ly/mjAUIDC>. ПДАА забезпечує підтримку для осіб з особливими потребами через кураторів академ. груп, психологічну службу, омбудсмена. Предбач. безпечне пересув. по прилеглий території, доступний заїзд у приміщення на інвалід. візках, відсутні пороги, наявні широкі двері та коридори, складні пандуси. На території академії та в навч. корпусах наявні жовті смуги для людей зі слабким зором. Зарахування осіб з особлив. освіт. потребами до ПДАА, здійснюються у порядку, встанов. центральним органом виконавч. влади у сфері освіти і науки та Правилами прийому до ПДАА. Здобувачі із особлив. освіт. потреб. мають змогу навчатися за індивід. граф. На ОП навч. студент 4-го курсу ден. форми навч. Квітка Данило, який є інвалідом-дитинства (захворюв. нервов. системи, з група інв.). Однорічні, куратор, НПП, деканат обізнані з його особливими потребами, для комфортності навчання з.в.о. створені всі необхідні соц.-психологічні умови, за три роки навчання рецидивів не було, студент задоволений атмосферою в якій він навчається.

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?

В ПДАА створені чіткі процедури попередження й вирішення ймовірних конфліктних ситуацій, які можуть бути пов'язані з дискримінацією, харасментом, корупцією тощо. Захист прав у сфері освіти в академії відбувається відповідно до Положення про протидію булінгу (цькування) у ПДАА, що містить порядок вирішення конфліктних ситуацій в освітній діяльності: <https://cutt.ly/LjAlboj>, <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2371/polozhennyaproupovnovazhenyypidrozdzilzpytanzapobigannyatavyavlennyakorupciyi.pdf>;

<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2371/polozhennyaprotydiyubulingu.pdf>;

Контроль за забезпеченням дотримання прав всіх учасників освітнього процесу здійснюється омбудсменом учасників освіт. процесу, представник. омбудсмена та помічником омбудсмена (представник студентської спільноти): <https://cutt.ly/CjAIq4S>.

Діяльність омбудсмена учасників освітнього процесу ПДАА гарантує забезпечення прав й попереджає порушення прав учасників освіт. процесу, сприяє розвитку правової культури, базується на принципах незалежності, справедливості, відповідальності, гуманності, відкритості, об'єктивності та доступності, а також взаємодії і співпраці з органами державної влади, органами місцевого самоврядування, їх посадовими особами, відповідальними за забезпечення і захист прав, свобод і законних інтересів людини.

Для звернення існує електронна форма: <https://www.pdaa.edu.ua/content/ombudsmen-uchasnykiv-osvitnogo-procesu>.

Регулярно проводяться опитування щодо рівня комфортності навчання в ПДАА:

<https://www.pdaa.edu.ua/content/opytuvannya>. У деканаті є анонімна скринька довіри, де можна залишити звернення для вирішення конфліктної ситуації; на офіційному сайті ПДАА є телефони довіри (<https://www.pdaa.edu.ua/content/telefoniy-doviry>) та скринька довіри.

Психологічна служба ПДАА (<https://www.pdaa.edu.ua/content/psychologichna-sluzhba-poltavskoyi-derzhavnoyi-agrarnoyi-akademiyi>) надає метод., інформаційну підтримку кожному учаснику освітнього процесу; бере участь в організації підвищ. кваліфікації спеціалістів психолог. служби, їх атестації та проф. зростання, кадровому забезпеченні психологічної служби; координує науково-дослідні, практичні дослідження за пріоритетними напрямками діяльності психологічної служби; бере участь в оцінюванні, прогнозуванні та формуванні освітньої політики в ПДАА; впроваджує досягнення психологічної науки та передового досвіду. <https://www.pdaa.edu.ua/content/anketuvannya-ta-opytuvannya>.

В академії визначено політику та процедури врегулювання конфлікт. ситуацій, пов'язаних з корупцією. Інформація про прояви корупції, дискримінації з боку посадових осіб та працівників ПДАА може бути повідомлена відповідно «Порядку подання та розгляд скарг здобувачів вищої освіти у ПДАА» <https://cutt.ly/1jA1WXg> в електронному або письмовому вигляді. Працює фахівець уповноваженого з питань запобігання та виявлення корупції. Під час

реалізації ОПП Харчові технології випадків виникнення конфліктних ситуацій зафіксовано не було.

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 освітніх програм регулюються Положенням про організацію освітнього процесу в Полтавській державній аграрній академії: https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaoproosvitniyproces15042020_1.pdf Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Полтавській державній аграрній академії (нова редакція): <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2371/polozhennyaoprossystemuvnutrishnogozabezpechennuyayakostivyshcheyhoiosvityvpdaa.pdf>, Положенням про освітню (освітньо-професійну, освітньо-наукову) програму в Полтавській державній аграрній академії (нова редакція): <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaoprp2020.pdf> та відбувається згідно із визначеною загальноакадемічною політикою та процедурами внутрішнього забезпечення якості вищої освіти.

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

В ПДАА систематично проводиться моніторинг та періодичний перегляд ОП у відповідності до процедур і заходів внутрішнього забезпечення якості вищої освіти. Перегляд ОПП проходить з певною періодичністю, але не рідше одного разу протягом терміну їх дії. Перегляд ОП здійснюється за ініціативи гаранта ОП, адміністрації ПДАА, НПП, що їх реалізують, з урахуванням результатів моніторингу; стандартів вищої освіти; висновків та пропозицій роботодавців і здобувачів вищої освіти. Моніторинг проводиться шляхом анкетування та опитування, оцінюються наступні параметри ОП: цілі та зміст програми, відповідність її сучасним вимогам потреб ринку праці, навч. навантаж. з.в.о., ефективність процедур оцін. студентів, задоволення потреб з.в.о., освітнє середовище, відповідність компетентностей і ПРН цілям ОПП. Освітній процес за ОП Харчові технології, здійснюється з 2017 року. Перший перегляд ОП проводився у 2018 році після затвердження Стандарту вищої освіти з даної спеціальності. Перелік загальних, фахових компетентностей та ПРН приведений у відповідність до діючого стандарту. Було внесено відповідні зміни до ОП для з.в.о. 2018 року набору та розроблено нову ОПП для 2019 року набору. Останній раз програма переглядалась у 2020 році. Спочатку було розробл. проект ОП для 2020 року набору та оприлюдн. його для обговорення на оф. сайті ПДАА. З урахуванням побажань та рекомендацій академ. спільноти, з.в.о. та стейкхолдерів до проекту внесені зміни. ОПП 2020 року затверджено Наказом ректора від 29 травня 2020 р. Програмні результати навчання в розробленій ОП повністю відповідають вимогам стандарту вищої освіти. ПРН 1...27 (Роз. V Стандарту) у повному обсязі відображені в ОП і забезпечуються обов'язковими компонентами ОП. Для поглиблення проф. знань в ОП передбачено додаткові ФК 14,15 та ПРН 28, 29. Матриця відповідності програмних результатів навчання та освітніх компонентів наведена у таблиці 2 даної ОП. Інтегральна компетентність в рамках ОПП, схваленої рішенням Вченої ради ПДАА (прот. № 16 від 28.05.2020 р.) сформована на основі узагальнення компетентнісних характеристик освітнього рівня бакалаврів та повною мірою розкрив. при напис. кваліфікаційної роботи. ПРН, зазначені в ОП, досягаються змістовним наповненням визначених ОК, їх обсягами та методами навчання і контролю. В перелік ОК в ОПП 2020р. включено нові дисципліни «Теоретичні основи харчових виробництв», які є підґрунтям для вивчення ОК технологічного спрямування (ОК28...ОК36), «Управління якістю харчових продуктів з основами НАССР», «Основи наукових досліджень», «Технологічне обладнання харчових виробництв». ОК 21 та ОК 25 викладаються з першого курсу, згідно рекомендацій фахівців провідних ЗВО. Узагальнено назви ОК 19,20,27. Змінені назви ОК 34,36,35. В перелік вибіркових дисциплін включено нові ОК, які сприяють поглибленню фахових знань. Напр: «Фізико-хімічні та біологічні основи харчових технологій», «Реологія харчових продуктів» та ін. Збільшено кількість кредитів і аудиторне навантаження для ОК 23, 33...35.

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 були залучені до процесу формування ОПП та періодичного перегляду шляхом опитування, бесід, участі в засіданнях робочої групи зі стейкхолдерами при розгляді проекту ОПП, на засіданнях студ. ради факультету проведені обговорення щодо вибору дисциплін. Смірнова Д. студентка 4-го курсу, яка має досвід практичної діяльності, увійшла до складу робочої групи з розробки ОПП на 2020 навчальний рік. Враховуючи побажання здобувачів, були сформовані додаткові ФК та ПРН, внесені зміни до змісту деяких ОК загального та проф. спрямування. Збільшено кількість кредитів та годин аудиторного навантаження на окремі дисципліни технологічного напрямку і ОК «Проектування харчових виробництв». Он-лайн опитування з.в.о. ОП Харчові технології стосовно якості та змісту навчання проводиться регулярно, а його результати враховуються при перегляді ОП. Анкети містять питання щодо очікувань студентів від навчання, щодо організації освітнього процесу, якості освітніх послуг, рівня викладання, власного ставлення до навчання та ін. Для проведення анкетування зазвичай використовуються Google-форми: <https://www.pdaa.edu.ua/content/anketuvannya-1>.

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

Студент. самоврядування бере участь у процедурах внутріш. забезпечення якості ОП, щодо її розробки та перегляду. У своїй діяльності воно керується Положенням про студентське самоврядування ПДАА: <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2371/polozhennyaprostudentskesamovryaduvannyavpdaa.pdf>, згідно якого, його представники беруть участь в обговоренні та вирішенні питань удосконалення освітнього процесу (п.3.4.3). Комісія з питань освіти, науки та законності студ. ради ПДАА долучається до вирішення питань щодо освітньої. діяльності. Студенти є членами НМР ПДАА. У ПДАА працівники відділу моніторингу та ЗЯО спільно з представниками студ. самоврядування проводять анкетування студентів щодо якості викладання, наповненості та забезпечення навчальних дисциплін ОПП Харчові технології, а також ставлення та пропозиції щодо вдосконалення ОПП: <https://www.pdaa.edu.ua/content/anketuvannya-vykladach-ochyma-studenta>. Результати анкетування аналізуються та обговорюються на засіданні кафедри харчових технологій, НМР та вчентій раді Академії й оприлюднюються на сайті ПДАА: <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2371/yakistnadannyaosvitnihposlug2019.pdf>; а також включаються до рейтингових показників роботи НПП: <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2371/reytyng20191.pdf>, <https://www.pdaa.edu.ua/content/anketuvannya-1> На підставі аналізу результатів анкетув. приймаються рішення щодо поліпшення надання освіт. послуги з метою підвищ. якості освіти та конкурентоспроможності випускників на ринку праці.

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

До процесу формування та перегляду ОП й інших процедур забезпечення її якості залучаються представники підприємств як партнери та потенційні роботодавці для випускників. В межах співпраці роботодавці: здійснюють рецензування ОПП: <https://cutt.ly/CjA2jc6>, <https://cutt.ly/yjA2caV>, консультації НПП, проводять тренінги для студентів, беруть участь у круглих столах і конференціях <https://cutt.ly/UjA2Y32> (взаємодія зі стейкхолдерами). Всі побажання та зауваження були розглянуті на засіданні випускової кафедри і Науково-методичної ради спеціальності та враховані при перегляді ОП. Спільним рішенням викладачів ЗВО та стейкхолдерів до ОП включено додаткові ФК14, 15, та ПРН 28, 29. В ОПП враховані зауваження начальника ТОВ «Полтавахліб – 3», щодо зміни назв освітніх компонент та збільшення кредитів на підготовку кваліфікаційної роботи. ОК «Теоретичні основи харчових виробництв» і «Управління якістю харчових продуктів з основами НАССР» внесено в перелік основних за рекомендаціями Гальченко Л.В., Гнатюка М.Б. та директора ПП "Білоцерківська агропромислова група" Коваленка Р.В. З урахуванням думки стейкхолдерів збільшено кількість кредитів на деякі ОК технологічного спрямування. Співпраця з іншими роботодавцями знаходить відображення у систематичному проходженні виробничої та переддипломної практик здобувачами вищої освіти, за результатами яких здійснюється обговорення рівня формування компетентностей здобувачів та вносяться пропозиції щодо покращення організації освітнього процесу.

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

Оскільки акредитація є первинною, то практики збирання та врахування інформації щодо кар'єрного шляху й траєкторій працевлаштування випускників ОПП Харчові технології ще не було. Проте, бакалаври, які навчаються за індивідуальним графіком працюють за фахом. Наприклад: на ПрАТ «Фірма Полтавпиво» – Мірошніков В., він має достатній практичний досвід, його фаховість підтверджена відгуками роботодавців. Практич. досвід пов'язаний з професійною діяльністю має і студентка Юрченко А., яка працює мікробіологом на ПрАТ «Охтирський пивоварний завод» та ін. В академії питаннями працевлаштування займається відділ сприяння працевлаштуванню студентів і випускників <https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/1444/tvppt-2019r.pdf> спільно з відділом із забезпечення освіти дорослих та інноваційного розвитку, деканатом факультету Технології виробництва і переробки продукції тваринництва, випусковою кафедрою харчових технологій та керівниками кваліфікаційних робіт. Процедура збирання інформації щодо працевлаштування та кар'єрного росту випускників проводиться шляхом їх опитування <https://www.pdaa.edu.ua/content/anketuvannya-1>.

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?

Основною функцією системи забезпечення якості вищої освіти є вчасне реагування на виявлені недоліки в освітній програмі та освітній діяльності з реалізації програми. Першочерговим завданням ВЗЯВО є ретельний аналіз Проекту ОПП із внесенням рекомендацій робочій групі. На початку навчального року аналізується змістове наповнення освітніх компонентів. Для виявлення недоліків та поліпшення ОП щороку проводиться моніторинг комісіями, до складу яких входять співробітники відділу моніторингу та забезпечення якості освіти, навчального відділу, ННІ комунікаційних та інноваційних освітніх технологій та члени науково-методичної ради ПДАА. За результатами складається звіт, в якому відображаються виявлені недоліки, причини виникнення та строки їх усунення. Зокрема, протягом 2019-2020 навчального року проводився моніторинг складових ОПП (структурно-логічної схеми; ПРН, сформованих в ОПП та співставлення їх з результатами навчання, передбачених стандартом вищої освіти, форм та методів навчання, форм контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень; інформаційного забезпечення освітньої діяльності; стану методичного та організаційного забезпечення проведення практик з.в.о.), за результатами було надано рекомендації щодо перегляду існуючої структурно-логічної схеми ОПП та формування її за логічною послідовністю викладання навчальних дисциплін; перегляду методів навчання, які будуть використані у процесі проведення лекційних, практичних, лабораторних, семінарських та інших видів навчальних занять і, за потреби, розширити їх з метою забезпечення високої якості освітнього процесу. Крім того, було проведено моніторинг рівня професійної активності членів груп забезпечення спеціальності, відповідно до

якого надано рекомендацію НПП постійно розвиватись професійно за різними формами, видами; моніторинг співпраці з роботодавцями, за результатами якого рекомендовано планувати заходи в напрямку удосконалення освітніх програм та оперативно розміщувати інформацію про проведені заходи на офіційному сайті ПДАА, facebook та інших соціальних мережах. У результаті моніторингу реалізації ОП у вересні 2020 року було виявлено, що ОП динамічно розвивається та вдосконалюється, має свою унікальність, відповідає місії та стратегії розвитку ПДАА. Інформація про зміст навчання своєчасно розміщується на офіційному сайті ПДАА. З метою виявлення рівня сформованості у з.в.о. компетентностей та досягнення результатів навчання було проведено комплексну контрольну роботу з дисципліни «Теоретичні основи харчових виробництв», перевірка залишкових знань проводилася з дотриманням вимог Положення про організацію та проведення відстроченого контролю оцінювання рівня залишкових знань здобув. вищ. освіти ПДАА.

<https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaprokkr2020r.pdf> . За результатами перевірки отримані наступні показники : абсолютна успішність – 95,8%, якісна – 66,7 % .

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

Акредитація ОПП Харчові технології є первинною. Але у 2020 році проводилась акредитація ОПП Екологія. За її результатами було здійснено такі заходи для удосконалення ОПП Харчові технології: на сайті оприлюднена порівняльна таблиця змін ОП після закінчення громадського обговорення проекту ОП.

<https://www.pdaa.edu.ua/content/181-harchovi-tehnologiyi-2020-rn>, навчальні дисципліни не перевантажені програмними результатами навчання (матриця відповідності ОК та ПРН ОПП); в ОП передбачена міждисциплінарна курсова робота «Загальні технології харчових виробництв» та курсовий проект з дисципліни «Проектування харчових виробництв». Наукова активність НПП, залучених до викладання на ОП є достатньою (табл. 2 додатку); переважна більшість викладачів пройшли стажування в т.ч. і за міжнародними програмами:

<https://www.pdaa.edu.ua/content/pidvyshchennya-kvalifikaciyi-vykladachiv-kafedry-ht>; (табл. 2 додатку); проведено анкетування з.в.о. для виявлення та попередження конфліктів, корупції, булінгу та дискримінації

<https://www.pdaa.edu.ua/content/anketuvannya-1>, робочі програми та силабуси містять публікації викладачів кафедри.

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

Академічною спільнотою систематично проводиться робота щодо внутрішнього забезпечення якості ОП. До процедур внутрішнього забезпечення якості освітньої програми залучені: адміністрація академії, відділ моніторингу та забезпечення якості освіти, навчальний відділ, ННІ комунікаційних та інноваційних освітніх технологій, комісія з питань етики та академічної доброчесності, юридичний відділ, Вчена рада ПДАА, голови науково-методичних рад спеціальностей, НПП, залучені до реалізації ОП, студентство тощо. Усі члени академічної спільноти постійно здійснюють моніторинг якості ОП у відповідності до прописаних у Положеннях академії процедур. Зокрема, ведеться постійний перегляд освітніх програм (гарант ОП та група забезпечення спеціальності, студентство), удосконалюється та оновлюється зміст ОК (НПП, залучені до реалізації ОП), проводяться опитування студентів та моніторинг рівня професійної активності НПП ОП (НПП, відділ моніторингу та забезпечення якості освіти, відділ із забезпечення освіти дорослих та інноваційного розвитку, навчальний відділ, відділ кадрів), перевірка забезпечення дотримання принципів академічної доброчесності студентами та працівниками Академії (комісія з питань етики та академічної доброчесності, відділ із забезпечення освіти дорослих та інноваційного розвитку) тощо.

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

Відповідальн. за планув., орг. та реаліз. освіт. процесу покладено на навч. відділ

<https://www.pdaa.edu.ua/content/navchalnyu-viddil>; забезпеч. функц. ІОТ, дистанц. навч., АСУ ПДАА, підтримкою інформ. забезпеч., орг. та коорд. ПК НПП, коорд. та метод. забезпеч. дотрим. принципів акад. доброчесн. опікуються відділи ННІ комунікац. та інновац. освіт. технологій <https://www.pdaa.edu.ua/content/navchalno-naukovyuy-instytut-komunikaciyuh-ta-innovaciyuh-osvitnih-tehnologiy>; за провед. заходів, що сприяють працевлаштуванню, відпов. відділ сприяння працевлаштуванню студентів і випускників <https://www.pdaa.edu.ua/content/viddil-spruyannya-pracevlashtuvannya-studentiv-i-vypusknnykiv>; за формув. та реаліз. освіт. процесу за ОПП, формув. якісн. кадр. складу забезпеч. ОПП, реаліз. проф. розв. НПП, якісну підгот. фахівців несе відповідальність випуск. кафедра <https://www.pdaa.edu.ua/department/kafedra-tehnologiyi-pererobky-produkciyi-tvarynnyctva>; відділ кадрів (прийняття на роботу НПП). Розподіл відповід. здійсн. відповідно до Положення про орг. освіт. процесу в ПДАА, посад. інструкцій. Виріш. роль у всіх процесах, пов'язаних з системою ВЗЯВО, належить студ. самовряд.:

<https://www.pdaa.edu.ua/content/studentske-samovgyaduvannya>. Здійснення процесів і процедур ВЗЯВО покладено на відділ моніторингу та забезп. якості освіти (забезпеч. ефект. функц. ВЗЯВО ПДАА, аналіз навч.-метод. забезпеч. освіт. процесу, моніторинг ефект. систем. оцінювання навч. досяг.): <https://www.pdaa.edu.ua/content/viddil-monitoryngu-ta-zabezpechennya-yakosti-osvity>.

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 учасників освітнього процесу регулюються нормами чинного законодавства України, а також рядом внутрішніх документів і положень, а саме:

Статутом ПДАА,

Колективним договором ПДАА,

Правилами внутрішнього трудового розпорядку,

Положенням про омбудсмена учасників освітнього процесу,

Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти, Положенням про організацію освітнього процесу в ПДАА,

Кодексом академічної доброчесності ПДАА,

Кодексом про етику викладача та здобувача вищої освіти ПДАА,

Положенням про забезпечення права на вибір навчальних дисциплін студентами в ПДАА, Положенням про освітню (освітньо-професійну, освітньо-наукову) програму в ПДАА, Положенням про академічну мобільність ЗВО ПДАА та іншими.

Зазначені документи розміщені на офіційному сайті ПДАА, а також у паперовому вигляді знаходяться в юридичному відділі, в деканатах, на кафедрах та у внутрішній базі АСУ ПДАА:

<https://www.pdaa.edu.ua/content/dostup-do-publichnoyi-informaciyi>

<https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>

Інформування студентів про діючі нормативні документи ПДАА, відбувається на кураторських годинах упродовж перших тижнів навчання. Також ЗВО в будь-який час може звернутись до деканату, де йому нададуть інформацію про наявні нормативні документи ПДАА та способи ознайомлення з ними.

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

<https://www.pdaa.edu.ua/content/proyekty-dlya-obgovorenniya>

<https://www.pdaa.edu.ua/content/vidguky-steykholderiv-za-osvitno-profesiynoyu-programoyu-harchovi-tehnologiyi-pershogo>

<https://www.pdaa.edu.ua/content/vidguky-steykholderiv-za-osvitno-profesiynoyu-programoyu-harchovi-tehnologiyi-pershogo>

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

<https://www.pdaa.edu.ua/content/informaciya-pro-zmist-navchannya-specialnosti-181-harchovi-tehnologiyi>

<https://www.pdaa.edu.ua/content/181-harchovi-tehnologiyi-2020-rn>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони:

1. В ОП внесені додаткові ФК та ПРН, спрямовані на поглиблення професійних знань ЗВО, зокрема на формування вмінь застосовувати знання особливостей нутрієнтного складу сировини при розробленні та удосконаленні технологій харчових продуктів і здатності вирішувати проблеми сьогодення галузей харчової промисловості шляхом впровадження новітніх технологій, на основі аналізу причин їх виникнення.
2. ОП Харчові технології забезпечує комплексний підхід при підготовці кваліфікованого фахівця – технолога харчових виробництв, здатного бути конкурентоспроможним на ринку праці. Науково-педагогічний склад, який забезпечує підготовку здобувачів вищої освіти за ОП, відповідає ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності.
3. Проведення лекційних занять із запрошенням провідних фахівців галузі, врахування пропозицій та зауважень стейкхолдерів та з.в.о. при перегляді ОП.
4. ОП Харчові технології має практичну спрямованість. Підготовка фахівців проводиться як в умовах кафедр, так і на підприємствах харчової промисловості. Прослідковується позитивна динаміка до збільшення набору з.в.о. (2017 р. – 18 осіб, 2018 р. – 24 осіб, 2019 р. – 39 осіб, 2020 р. – 24 осіб). Державне замовлення виконується на 100 %.
5. Цілі ОП відповідають вимогам стандарту вищої освіти та місії і стратегії розвитку ПДАА.
6. Стан матеріально-технічної бази кафедр академії та інформаційне забезпечення ОП відповідає вимогам підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня.
7. Наявність філії на базі «Білоцерківської агропромислової компанії».
8. Високий рівень наукової активності науково-педагогічних працівників, які реалізують ОП, підтверджений наявністю публікацій, що індексуються науково-метричними базами Scopus та Web of Science.
9. З першого курсу на ОП викладаються дисципліни фахового і наукового спрямування.
10. Системне використання засобів інформаційно-комунікаційних технологій дистанційного навчання (платформи Moodle, сервісів Google Meet, Zoom при реалізації ОП) сприяє максимально ефективному досягненню ПРН та частково пом'якшує негативний вплив пандемії на реалізацію освітнього процесу.

11. Показники успішності та якості навчання бакалаврів ОПП є достатніми.

Слабкі сторони:

1. Обмежені можливості постійного оновлення матеріально-технічної бази лабораторій сучасним обладнанням.
2. Недостатній рівень міжнародної наукової активності учасників освітньої діяльності та мобільності здобувачів вищої освіти.
3. Відсутність викладання освітніх компонентів ОПП іноземною мовою, що дозволило б активізувати міжнародну діяльність.
4. Відсутність дуальної освіти.

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

Розвиток ОПП Харчові технології буде базуватися на подальшому розвитку сильних сторін та усуненні слабких, виявлених за результатами проведеного самоаналізу.

Перспективами розвитку ОП є:

1. Посилити та прискорити інтегрування ОП у європейський освітній простір. Поглибити вивчення професійної іноземної мови, зокрема, англійської, науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти, налагодити продуктивну співпрацю з іноземними партнерами щодо академічного та практичного обміну досвідом.
2. Активізувати використання інноваційних елементів викладання в контексті викликів сьогодення (використання он-лайн та дистанційних технологій навчання). Постійно оновлювати лабораторне забезпечення в навчально-наукових лабораторіях ПДАА з метою залучення та заохочення здобувачів вищої освіти до наукової діяльності на ОП.
3. Створити нові навчально-наукові лабораторії, спеціалізовані для певної галузі харчової промисловості.
3. Запровадити елементи дуальної освіти.
4. Активізувати профорієнтаційну роботу серед випускників шкіл та коледжів з метою подальшого збільшення контингенту студентів.
5. В процесі реалізації проекту ЕРАЗМУС+ максимально залучати стейкхолдерів та з.в.о.
6. Активніше залучати здобувачів вищої освіти до наукових досліджень, участі у конкурсах та олімпіадах, наукових проєктах.
7. Створювати та розвивати існуючі наукові школи.
8. Створювати нові філії на підприємствах харчової промисловості.

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: ЛІНСЬКА Світлана Павлівна

Дата: 27.01.2021 р.

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

| Назва освітнього компонента | Вид компонента | Силабус або інші навчально-методичні матеріали | | Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього* |
|--|-------------------------|---|--|--|
| | | Назва файла | Хеш файла | |
| Основи фахової діяльності | навчальна дисципліна | <i>Основи фахової діяльності.pdf</i> | VJAidU+E8Yi6JmiGP5JIhggW/3kbuStPQO8l3fke3s= | Мультимедійний проектор, проєкційний екран, ноутбук, нормативна та технічна документація на харчові продукти (аудиторний фонд кафедри ХТ), наочні матеріали. |
| Курсовий проект «Проектування харчових виробництв» | курсова робота (проект) | <i>Методичні рекомендації до виконання курсового проекту.pdf</i> | rnO4ipZ3EOqOFsWS4WVNtn1zhuMAEx1NFVLMcR5mYXU= | Мультимедійний проектор, проєкційний екран, ноутбук, нормативна та технічна документація, програмне забезпечення Компас 3D. |
| Прикладна механіка | навчальна дисципліна | <i>Прикладна механіка.pdf</i> | WVPfK25j9v+ajLMWNcIPLL598jYHCesJ7BaI3VMJoY= | Випробувальна машина УММ-10, штангенциркуль, мікрометр, сталева лінійка, зразки виробів з конструкційних матеріалів. |
| Технологічне обладнання харчових виробництв | навчальна дисципліна | <i>Технологічне обладнання харчових виробництв.pdf</i> | STxIbqvoAU9NwFSBN/PgRaMyZI5lFvVydsVvGTyOzk4= | Емульсатор 3 шт.; м'ясорубка електрична – 1 шт.; м'ясорубка ручна – 1 шт.; мікрохвильова піч – 1 шт.; конвекційна піч – 1 шт.; коптильна установка; маслоготовювач; сепаратор-вершковідокремлювач; ножі кутерні; порожнистий ніж; гомогенізатор 302; гомогенізатор 324; Відеороліки про конструкції, правила експлуатації та особливості відчизняного та закордонного технологічного обладнання – 42 одиниці, |
| Технологія консервування плодів та овочів | навчальна дисципліна | <i>Технологія консервування плодів та овочів.pdf</i> | vdaVEKjKPAKo/Zo6ob7uPcR1ndEvUC2dVauoh9cZVRs= | Технічні ваги- 2 шт., фотоелектроколориметр КФК- 3 – 1шт, плитки електричні – 4 шт.; закупорювальна машина – 2 шт.; рН-метр рН-150МИ - 2 шт, лабораторний посуд – 20, набір реактивів, водяна баня – 4 шт, сировина для консервування, консерванти, сушильна шафа – 1 шт. |
| Технологія хліба, макаронних виробів та харчокоцентратів | навчальна дисципліна | <i>Технологія хліба, макаронних виробів та харчокоцентратів.pdf</i> | bVFO44XmTgghR9MMrAl6ju4Lf8o79tQUBlOi+H2T5Ww= | Прес для виготовлення макаронних виробів – 1; лист оцінювання якості хліба -15; форми для випічки хліба – 30; луцильник Городецького – 1; тубусний бутиль – 3; міксер – 1; ареометр – 2; рефрактометр – 1; гідравлічний прес, водяна баня – 1; ємкості для зволоження зерна – 5; сепаратор ЗЛС – 1; спиртові пальники – 10; секундомір, сигнальний годинник - 3; прилад для виміру формостійкості хліба – 1; прилад для виміру об'єму хліба – 1; ВДК-1 – 2; електровологомір – 1; чашка Петрі, бактеріологічні чашки – 30; тиглі – 25; піч – 1; млин – 1; альвеограф – 1; фаринограф – 1; ексикатор - 5; сушильна шафа, термостати – 2; електрична плитка – 1; ПЧП -99 – 1; фаринотом – 1; діафаноскоп ДСЗ |

| | | | | |
|--|----------------------|--|---|---|
| | | | | -2 - 1; пурка ПХ -1 - 2; ваги - 7; пісок, фільтри, штангельциркулі, лійки, набір посуду; бюкси, герметично закриті банки |
| Технологія молока і молочних продуктів | навчальна дисципліна | Технологія молока і молочних продуктів.pdf | LR3fyKB9q05Nh/LUar+HZigmWVwxrBXEnxF+YsScbus= | Електрична плітка – 2 шт.; холодильник – 1 шт.; рН-метр (молочний) – 1 шт.; мікроскоп лабораторний; ареометр – 1 шт.; ваги аналітичні – 1 шт.; ваги технічні – 1 шт.; ваги електронні – 1 шт.; шафа витяжна – 1 шт.; термометр електронний – 1 шт.; термометр спиртовий – 1 шт.; водяна баня - 1 шт.; апарат Чижової – 1 шт.; титрувальна установка; набір столового посуду; набір лабораторного посуду; маслобойка – 3 шт.; сепаратор-вершковідокремлювач – 1 шт.; центрифуга – 3 шт.; аналізатор соматичних клітин Соматос – 1шт.; аналізатор молока ультразвуковий «Екомілк» – 1 шт.; аналізатор якості молока «Лактан 1-4» – 1 шт.; рефрактометр молочний АМ-2; пластина для тест-мастити – 1шт.; редуктазник – 1 шт.; «Соран-Тест» для визначення інгібуючих речовин; люміноскоп «Еней» – 1 шт.; проектор «Epson S5» – 1 шт.; екран «Screen» – 1 шт.; ноутбук «Acer» – 1 шт. |
| Управління якістю харчових продуктів з основами HACCP | навчальна дисципліна | Управління якістю HACCP.pdf | /uuWaQ1fFnVHQRs2HQBQ+ZAuAn+rZmmnhpH8ldFw2Uk = | Мультимедійний проектор, проєкційний екран, ноутбук, нормативна та технічна документація на харчові продукти (аудиторний фонд кафедри ХТ), наочні матеріали. |
| Теоретичні основи харчових виробництв | навчальна дисципліна | Теоретичні основи харчових виробництв.pdf | 2Jtry1Jcqitoqk+uCxQwUYDFsalnSq/4mJwb2WnzlMo= | Мультимедійний проектор Epson S5 - 1 шт., проєкційний екран «Screen» - 1 шт.; ноутбук Acer - 1 шт.; нормативна документація, довідники хімічного складу харчових продуктів, ДСТУ на харчові продукти та ін. |
| Проектування харчових виробництв | навчальна дисципліна | Проектування харчових виробництв.pdf | uO5kfofj/LtPJlWnk1t5qucXd+TuL2GTJekV6pkPyzs= | Мультимедійний проектор, проєкційний екран, ноутбук, нормативна та технічна документація, програмне забезпечення Компас 3D. |
| Навчальна практика «Загальна технологія харчових виробництв» | практика | Наскрізна програма практики.pdf | 7R522f7DCq1c2WmO153Z2ZGZOqNtxOs9WwzLoCSAoCI= | Мультимедійний проектор, проєкційний екран, ноутбук, нормативна та технічна документація на харчові продукти, аудиторний фонд кафедри ХТ, наочні матеріали, бібліотека університету. |
| Навчальна практика «Вступ до харчових технологій» | практика | Наскрізна програма практики.pdf | 7R522f7DCq1c2WmO153Z2ZGZOqNtxOs9WwzLoCSAoCI= | Мультимедійний проектор, проєкційний екран, ноутбук, нормативна та технічна документація на харчові продукти, аудиторний фонд кафедри ХТ, наочні матеріали, бібліотека університету. |
| Загально-технологічна практика | практика | Наскрізна програма практики.pdf | 7R522f7DCq1c2WmO153Z2ZGZOqNtxOs9WwzLoCSAoCI= | Мультимедійний проектор, проєкційний екран, ноутбук, нормативна та технічна документація на харчові продукти, аудиторний фонд кафедри ХТ, наочні матеріали. |

| | | | | |
|--|--------------------------|---|--|---|
| Переддипломна практика | практика | <i>Наскрізна програма практики.pdf</i> | 7R522f7DCq1c2WmOl53Z2ZGZOqNtxOs9WwzLoCSAoCI= | Мультимедійний проектор, проєкційний екран, ноутбук, наявність мережі Wi-Fi: підготовка презентації для захисту звіту з практики, доповіді на конференцію. |
| Захист кваліфікаційної роботи | підсумкова атестація | <i>Програма атестації.pdf</i> | e2QScAjW6P9DBs8wIDrLl+6we2lrjN3DAO//qKG58XM= | Мультимедійний проектор та ноутбук (відділ технічного супроводу), стенди для розміщення креслень. |
| Технологія м'яса і м'ясних продуктів | навчальна дисципліна | <i>Технологія м'яса і м'ясних продуктів.pdf</i> | TjoK2ejGCeR2WnTgnwp174TmOOcqNxOPW3iLUv4lwQ= | Центрифуга лабораторна – 2 шт.; електрична плітка – 2 шт.; овоскоп; холодильник; термостат – 1 шт.; рН-метр (м'ясний); рефрактометр; мікроскоп лабораторний; ультратермостат універсальний ТУР УТУ ZN-68/С ZP-D3-98; емульсатор 3 шт.; м'ясорубка електрична – 1 шт.; м'ясорубка ручна – 1 шт.; ареометр, мікрохвильова піч – 1 шт.; конвекційна піч – 1 шт.; фотоколориметр – 2 шт.; ваги аналітичні – 1 шт.; ваги технічні – 1 шт.; ваги електронні – 1 шт.; шафа витяжна – 1 шт.; шафа сушильна – 1 шт.; копильна установка – 1шт.; термометр електронний – 1 шт.; водяна баня - 1 шт.; апарат Чижової; титрувальна установка; люміноскоп «Еней» – 1 шт набір столового посуду, набір лабораторного посуду; проектор «Epson S5», екран «Screen»; ноутбук «Acer». |
| Технологія цукру та кондитерських виробів | навчальна дисципліна | <i>Технологія цукру та кондитерських виробів.pdf</i> | v6p8T3SuK+o7wkIelDvtcNLHRKNvhovvMUWbX4RiJxM= | Електрична плітка – 2 шт.; холодильник – 1 шт.; рН-метр – 1 шт.; мікроскоп лабораторний; ареометр – 1 шт.; ваги аналітичні – 1 шт.; ваги технічні – 1 шт.; ваги електронні – 1 шт.; шафа витяжна – 1 шт.; термометр електронний – 1 шт.; термометр спиртовий – 1 шт.; водяна баня - 1 шт.; титрувальна установка; набір лабораторного посуду; центрифуга – 3 шт.; аналізатор соматичних клітин Соматос – 1шт.; люміноскоп «Еней» – 1 шт ареометр; рефрактометр; цукромір; скляний лабораторний посуд; екран «Screen»; ноутбук Acer; проектор Epson S5; обчислювальна техніка; хімічні реактиви, середовища, барвники, нітрапомір. |
| Підготовка кваліфікаційної роботи | підсумкова атестація | <i>Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи.pdf</i> | tQHZYWh/w8opTJc8cZXZof3Ac/qrVm1fVRGdskiqyF4= | Матеріали з переддипломної практики, нормативна документація, довідники для виконання технологічних розрахунків та креслень (для кваліфікаційної роботи проектного характеру), науково-дослідні лабораторії ПДАА (для кваліфікаційної роботи дослідного характеру). |
| Курсова робота «Загальні технології харчових виробництв» | курслова робота (проект) | <i>Методичні рекомендації до виконання КР Загальні технології харчових виробництв.pdf</i> | Jv9iqBSFaM4oBoOcH2Wvhjbiu9DyfuVMBHY2L3peTMM= | Мультимедійний проектор, проєкційний екран, ноутбук, нормативна та технічна документація. |

| | | | | |
|---|----------------------|--|--|--|
| Екологічна експертиза та утилізація відходів | навчальна дисципліна | <i>Екологічна експертиза та утилізація відходів.pdf</i> | IVbB+AiidoH15UdZH MjDmGaZ1rhOwOP2 3M9NRksVDew= | Комп'ютер Artline Business B27 (B27v29) - 1 шт., багатофункціональний пристрій CANON I-SENSYS MF 3010 - 1 шт., графопроектор SCHOLAR - 1 шт., наочні матеріали. Гігрометр психрометричний ВІТ-2; колориметр фотоелектричний концентраційний КФК-3; спектрофотометр атомно-абсорбційний С-115У (С-115 ПК); рН-метр, рН-150 М; муфельна піч Т-40/600 (4217); шафа сушильна електрична кругла 2В-151 (2871). |
| Організація та планування діяльності підприємства | навчальна дисципліна | <i>Організація та планування діяльності підприємства.pdf</i> | ZXJUc2rj8OwgTaO9 cyBr9ixKqu+8GDTm 4XGs9l1NpBI= | Мультимедійне обладнання Acer – 1 компл., ноутбук Acer Extensa 5620z – 1 шт., графопроектор ОНР – 1 шт., графопроектор ОНР 536P – 1 шт., наочні матеріали. |
| Фізичне виховання | навчальна дисципліна | <i>Фізичне виховання.pdf</i> | Eqe2JJDIfQ2/lWak kHoMDukgzvYIoG/S E+j7ju7PoE= | Ігровий спортивний зал 672,63 м2 (150 осіб.); тренажерний зал 1 - 81,60 м2 (20 осіб), зал 2 166,80 м2 (20 осіб.); зал аеробіки 78,0 м2 (15 осіб.); гурьовий зал 141,0 м2 (40 осіб.); зал шейпінгу 70 м2 (10 осіб.); зал боротьби 173 м2 (20 осіб.); спортивний клуб 56,8 м2 (32 осіб.); відновлювальний центр 116.4 м2 (8 осіб.); майданчик з вуличними тренажерами 70 м2 (6 осіб.); спортивний майданчик пляжного волейболу 264 м2 (20 осіб.); спортивний майданчик «Здоров'я» 531,5 м2 (60 осіб.); навчальний корпус №5 531,5 м2 (120 осіб.); м'ячі волейбольні – 10; м'ячі баскетбольні – 10; скакалки – 10; мати – 10; турніки – 4; брусья паралельні – 1; медичні м'ячі – 5; сітка волейбольна – 1; кошики баскетбольні – 2; палиці естафетні – 2. |
| Процеси і апарати харчових виробництв | навчальна дисципліна | <i>Процеси і апарати харчових виробництв.pdf</i> | KMx6skZCvZQZwa2 b8v3ZgFca638wdW Q26jiID8XiExc= | Мультимедійне обладнання EPSON – 1 шт., нагрівальний термостат ТС-60 – 1 шт., муфельна піч МП-2УМ – 1 шт., лабораторний термометр ТЛ-4 – 1 шт., термометр ТТЖ-М – 1 шт., манометричний термометр ТПГ-СК – 1 шт., електронний термометр опору – 1 шт., лабораторні зразки термоелектричних пірометрів – 2 шт., хромель-копелева термопара – 1 шт., аналоговий термометр-мілівольтметр ММП 06 – 1 шт., цифровий мультиметр типу DT9208 – 1 шт., тарирувальна таблиця термоелектричних пірометрів – 1 шт., скло-полімерна повітряна система трубопроводів – 1 шт., рідинні манометри: U-подібний – 1 шт., тягонапомер ТДЖ – 1 шт., тягонапомер ТНЖ-Н – 1 шт.; компенсаційний манометр ММ-250 – 1 шт., електронний датчик тиску МРХ-5004 – 1 шт., мікроконтролерний засіб обробки електричних сигналів – 1 шт., електронний датчик атмосферного тиску НРОЗМА – 1 шт., пружинний барометр – 1 шт., волосяний гігрометр М-68 – 1 шт., статичний психрометр |

| | | | | |
|---|----------------------|---|--|--|
| | | | | <p>ВИТ-1 – 1 шт., аспіраційний психрометр МВ-4М – 1 шт., електронний датчик вологості НІН-4000 – 1 шт., поршневий манометр МП-60 – 1 шт., набір каліброваних тягарців – 10 шт., лабораторні зразки пружинних манометрів – 5 шт., гідравлічна система коротких трубопроводів з набором місцевих опорах різного типу та конструктивного виконання – 1 шт., нагрівальний термостат ТС-60 – 1 шт., електронний термометр опору – 1 шт., рідинний насос SUP 25-4,0 U180 – 1 шт., рідинний лічильник КВБ-10 – 1 шт., набір рідинних п'езометрів – 3 шт., блок живлення 5В – 1 шт., вакуумний насос РВН-20 – 1 шт., вакуумна камера – 1 шт., термометр опору – 1 шт., керамічний нагрівач – 1 шт., аналітичні електронні ваги – 1 шт., мірні мензурки – 5 шт., молоткова дробарка ваги – 1 шт., набір лабораторних сил ваги – 5 шт., ватметр ваги – 1 шт., секундомір ваги – 1 шт., барабаний змішувач – 1 шт., рідинний радіатор обігрівача автомобіля М-2141 – 1 шт., ШІМ регулятор електронагнітача повітряного потоку – 1 шт., рідинний насос SUP 25-4,0 U180 – 1 шт., газовий витратомір (лічильник) G9 з електронним імпульсним перетворювачем – 1 шт., рідинний лічильник КВБ-10 – 1 шт., демонстраційний стенд з парокомпресійним холодильним агрегатом – 1 шт., побутовий холодильник «Кодры» – 1 шт., моноблочний побутовий кондиціонер БК-1500 – 1 шт., психрометр статичний – 1 шт., анемометр – 1 шт., i-d діаграма вологого повітря – 1 шт., холодильник Samsung – 1 шт., термометр опору – 1 шт., блендер для подрібнення льодяної маси Braun Multiquick 5 – 1 шт., сипкий NaCl – 1 кг, установка для конвективної сушки сипких матеріалів – 1 шт., мікроконтролерний засіб вимірювання електричних параметрів – 1 шт.</p> |
| Економіка підприємства | навчальна дисципліна | Економіка підприємства.pdf | EUV8rbTatvc+jVoF1ERJz6QkQgPsJtm9M9CbOq3Biv4= | Мультимедійне обладнання Acer – 1 компл., ноутбук Acer Extensa 5620z – 1 шт., графопроектор ОНР – 1 шт., графопроектор ОНР 536Р – 1 шт., екран на тринозі – 1 шт., наочні матеріали. |
| Філософія | навчальна дисципліна | Філософія.pdf | RwsdmbzFVnQaqqBUs9HIQ3gKCSN7oz5q+2VdSsUZr60= | Телевізор PHILIPS – 1 шт. Комп'ютер (монітор – PHILIPS, системний блок ASUS) – 7 шт. Мультимедійне обладнання SANYO – 1 компл., графопроектор SCHOLAR – 1 шт., ноутбук Lenovo 80 MJ, наочні матеріали. |
| Контроль якості та безпеки харчових продуктів | навчальна дисципліна | Контроль якості та безпеки харчових продуктів.pdf | XFOST8Q6zuagkXmAyfdDR9h6HRiqViV2GUY3XBmPhBM= | Центрифуга лабораторна – 2 шт.; електрична плітка – 2 шт.; жиромір; холодильник; рН-метр (м'ясний, молочний); рефрактометр; мікроскоп лабораторний; предметні й |

| | | | | |
|---------------------------------|----------------------|--------------------------------------|---|--|
| | | | | покривні скельця; ексикатор - 2 шт.; м'ясорубка електрична - 1 шт.; м'ясорубка ручна - 1 шт.; овоскоп - 1 шт.; ваги аналітичні - 1 шт.; ваги технічні - 1 шт.; ваги електронні - 2 шт.; шафа витяжна - 1 шт.; шафа сушильна - 2 шт.; термометр електронний - 1 шт.; водяна баня - 1 шт.; апарат Чижової - 1 шт.; рефрактометр молочний АМ-2, аналізатор молока ультразвуковий «Екомілк» - 1 шт.; аналізатор якості молока «Лактан 1-4» - 1 шт.; люміноскоп «Еней» - 1 шт.; емульситатор 3 шт.; титрувальна установка; набір столового посуду; набір лабораторного посуду; хімічні реактиви; обчислювальна техніка; нормативна та технічна документація; проектор «Epson S5» - 1 шт.; екран «Scree» - 1 шт.; ноутбук «Acer» - 1 шт. |
| Основи наукових досліджень | навчальна дисципліна | Основи наукових досліджень.pdf | Za4VK3B4Ocm+4x2n5S9s7f4kaq/4pi4ojqiUBpsIoCA= | Мультимедійний проектор, проєкційний екран, ноутбук, нормативна, технічна та патентна документація. |
| Хімія | навчальна дисципліна | Хімія.pdf | EwEC+LzPB8Dij5Pu1iwlOWC8YSrjIdZCz+Tya46Prok= | Хім. реактиви та хім. посуд (в необхідному асортименті); витяжні шафи (ремонт серпень 2019) - 2 шт; КФК -3 (дата повірки - 02.04. 2020) - 1 шт; терези торсійні ВЛКГ-500М (дата повірки - 11.12.2019 - 1 шт.; водяна баня (рік виготовлення 2020) - 1 шт. термометр спиртовий - повірений - червень 2020 - 1 шт. |
| Фізика | навчальна дисципліна | Фізика.pdf | /RmUVa+8BztVKV38c9E7FYI4mte8EoG Pi3WT6U2OaWM= | Вертикальна лінійка - 2 шт., високовольтний генератор - 1 шт., відліковий мікроскоп - 1 шт., віскозиметр Стокса-1 шт., динамометр-1 шт., звуковий генератор ГЗ-18-1 шт., капсуль мікрофонний конденсаторний м 101-1 шт., маятник Обербека- 1 шт., штангенциркуль 2-шт., мікрометр-2 шт., рефрактометр Аббе-1 шт., спектроскоп-1 шт., трансформатор-1 шт., установка для вивчення пружних властивостей тіл-1 шт., установка загасаючих механічних коливань-1 шт., шумомір ШМ-1-1-м-1 шт., електророзподільний щит-1 шт |
| Інженерна і комп'ютерна графіка | навчальна дисципліна | Інженерна та комп'ютерна графіка.pdf | mo1dT8V+l2igz5Ggxc6S8nFumZE2BU+fvq2zFQrau4E= | Мультимедійне обладнання Acer - 1 комп., ноутбук Acer Extensa 5620z - 1шт., графопроектор ОНР - 1 шт., графопроектор ОНР 536Р - 1 шт., екран на тринозі - 1 шт., наочні матеріали та моделі. Комп'ютери Celeron - 12 шт., програмне забезпечення Компас 3D. |
| Технічна мікробіологія | навчальна дисципліна | Технічна мікробіологія.pdf | OGoscoMF4z4365HGt/sQlWoQR9W3tPTJSwrJPr2rs3Y= | Стерилізатор паровий ГК-20 - 1 шт., 2008 р.; термостат електричний сухоповітряний ТС-1/20 СПУ - 1 шт, 2007 р.; мікроскопи навчальні - 15 шт.; водяна баня ВВ-4 - 1 шт.; |

| | | | | |
|---|-------------------------|--|--|---|
| | | | | гомогенізатор 302 - 1 шт.; гомогенізатор 324 - 1 шт.; екомілк - 1 шт, 2007 р.; фотоелектроколориметр КФК-3 - 1 шт.; фотоелектроколориметр - 1 шт.; лабораторний рН-метр - 2 шт.; рН-метр рН-150МІІ - 2 шт.; лактан 1-4 - 1 шт.; соматик АМВ - 1 шт, 2007 р.; лабораторний посуд; екран «Screen» - 1 шт.; ноутбук Acer - 1 шт.; проектор Epson S5 - 1 шт.; хімічні реактиви; лабораторний посуд; кухонний посуд; поживні середовища, обчислювальна техніка. |
| Правознавство | навчальна дисципліна | <i>Правознавство.pdf</i> | aN/3XVwCy/qnrHO Tf8iwGWUoOQ/wQ LTz3VmykaImYZM= | Мультимедійне обладнання Acer - 1 компл., ноутбук Acer Extensa 5620z - 1 шт., графопроектор OHP - 1 шт., графопроектор OHP 536P - 1 шт., наочні матеріали |
| Українська мова (за професійним спрямуванням) | навчальна дисципліна | <i>Українська мова за професійним спрямуванням.pdf</i> | uko3q2oBPOGebFUr Q/o/j5i71mUHhpSoo 2J2o3lOueo= | Мультимедійне обладнання Benq TW 533 Digital Projector 100-240V, 50 - 60 Hz 2/60A Mfg.Date: May 2018; мультимедійні презентації. |
| Технологія жирів і жирозамінників | навчальна дисципліна | <i>Технологія жирів і жирозамінників.pdf</i> | T9V7AkSHIga5Fiqw A3PDgWsBgFyf+ZIU Vo+k3So+bog= | Ваги аналітичні: 4 шт; водяна баня - 1 шт; електроплити - 2шт.; лабораторний посуд -80 шт; набір хімічних реактивів - 2020 р.; стіл під ваги - 4 шт; стіл для титрування - 1 шт, мийка - 1 шт; шафа витяжна - 1 шт, апарат Сокслета -1 шт., ексикатор - 1 шт. |
| Технологія зберігання і переробки зерна | навчальна дисципліна | <i>Технологія зберігання і переробки зерна.pdf</i> | fms34GnF9S3CIcdal PrwzWmM4moRQiL ouG3cYwU27bo= | Стіл для титрування SM1/1 - 1 шт., ваги аналітичні WA-33 - 4 шт., ваги аналітичні ВЛР-200 - 4 шт., витяжна шафа DWM-1 - 3 шт., муфельна піч РЛ-201, 202 - 1 шт., ноутбук Dell Inspiron 3582 - 1 шт., проектор Epson EBS05 - 1 шт., сушильна шафа SUP - 1 шт., водяна баня LP-505 - 1 шт., мультимедійний екран - 1 шт., насос вакуумний BL 15Z - 1 шт., колориметр фотоелектричний КФК-3 - 1 шт., ваги ТВЕ-0,6-0,01 - 1 шт., штатив лабораторний ШЛ-02 - 3 шт. |
| Технологія бродильних виробництв | навчальна дисципліна | <i>Технологія бродильних виробництв.pdf</i> | 4vn4ieejDTJtFeo/T/9 L/1t2wf6ko1SXG48Z ndbctDM= | Стерилізатор паровий ГК-20 - 1 шт., 2008 рік; термостат електричний сухоповітряний ТС- 1/20 СПУ - 1 шт, 2007 рік; ультратермостат універсальний ТУР UTU ZN-68/С ZP-D3-98; мікроскопи навчальні - 15 шт.; водяна баня ВБ-4 - 1 шт.; гомогенізатор 302 - 1 шт.; гомогенізатор 324 - 1 шт.; центрифуга лабораторна - 2 шт.; електрична плітка - 2 шт.; холодильник; ваги аналітичні - 1 шт.; ваги технічні - 1 шт.; ваги електронні - 1 шт.; шафа витяжна - 1 шт.; шафа сушильна - 1 шт.; лабораторний рН-метр - 2 шт.; люміноскоп «Еней» - 1 шт ареометр; рефрактометр; цукромір; скляний спиртомір АСП-1, АСП-2, АСП-3; пісочний годинник; секундомір; металеві бюкси; лабораторний та кухонний посуд; екран «Screen»; ноутбук Acer; проектор Epson S5; |

| | | | | |
|---|----------------------|--|---|--|
| | | | | обчислювальна техніка; хімічні реактиви, середовища, барвники. |
| Безпека життєдіяльності та основи охорони праці | навчальна дисципліна | <i>Безпека життєдіяльності та основи охорони праці.pdf</i> | 54eBNQXQguSnx6ciOWuqr0L6D1vdni4xcL2akNh9Xl4= | Мультимедійний проектор, екран на тринозі, ноутбук. Термометр - 1 шт.; аспіраційний психрометр Ассмана - 1 шт.; психрометр Августа - 1 шт.; гідротермометр НТ-390 - 1 шт.; барометр - 1 шт.; гнучкий термоанемометр ТА-1100 - 1 шт.; чашковий анемометр - 1 шт.; кондиціонер БК-1500 - 1 шт.; газоаналізатор УГ-2 - 1 шт.; газоаналізатор ZG 116 - 1 шт.; витяжна шафа - 1 шт.; секундомір - 1 шт.; об'єктивний люксметр Ю-16 - 1 шт.; люксметр LX1010-BS - 1 шт.; установка для створення місцевого освітлення - 1 шт., цифровий шумомір SL - 824 - 1 шт. |
| Біохімія | навчальна дисципліна | <i>Біохімія.pdf</i> | Km374PK1FV75KoVeGfKqPNFHDW3c4K8LVkqbCQTx2lo= | Хім. реактиви та хім. посуд (в необхідному асортименті); витяжні шафи (ремонт серпень 2019) – 2 шт; КФК –3 (дата повірки – 02.04. 2020) – 1 шт; терези торсійні ВЛКТ- 500 М (дата повірки – 11.12.2019 – 1 шт.; водяна баня (рік виготовлення 2020) – 1 шт.; термометр спиртовий – повірений – червень 2020 – 1 шт. |
| Іноземна мова (за професійним спрямуванням) | навчальна дисципліна | <i>Іноземна мова за(професійним спрямуванням).pdf</i> | ocJKHVfOMDCgWKjQokgD8gWutPCCSHWP5d/CFcxLzwo= | Мультимедійне обладнання Benq TW 533 Digital Projector 100-240V, 50 – 60 Hz 2/60A Mfg.Date: May 2018; мультимедійні презентації. |
| Вища математика | навчальна дисципліна | <i>Вища математика.pdf</i> | 8QyQ4S78Ll8PmSwH+hxyIuEsg3TVfryJLDapRI/09E= | Мультимедійне обладнання Acer – 1 компл., ноутбук Acer Extensa 5620z – 1шт., графопроектор ОНР – 1 шт., графопроектор ОНР 536P – 1 шт., екран на тринозі – 1 шт., стенди – 5 од., наочні матеріали. |
| Інформаційні системи та технології | навчальна дисципліна | <i>Інформаційні системи та технології.pdf</i> | loqTXlyFZazRtfkV3ytMm9E5EhGt5+PgEiOTaHenZLw= | Комп'ютери "Capital" – 14 шт., обладнання мережі Switch Allied Telesyn FS-716 16 port (213) – 1 шт, ПТК на базі IBM PCAT P166 MMX – 1шт., ПТК на базі IBM PCAT P 166 – 1 шт., принтер Canon LBR – 1 шт., принтер EPSON LX -1050 – 2 шт., принтер EPSON LX-300 – 1 шт., сканер HP 3500 –1 шт., графопроектор SCHOLAR. Програмне забезпечення: Microsoft Windows XP, Microsoft Office 2003, Foxit Reader 4.3, Total Commander 32 bit, Adobe Reader XI, Mozilla Firefox, ESET Smart Security, StartPDAA (База ПДАА «Колос»), Tester 2004 |
| Історія та культура України | навчальна дисципліна | <i>Історія та культура України.pdf</i> | FhNZ3WwNqKddnF x7FZoUUcGvAxguAhcdKbUxv1fYyok= | Мультимедійне обладнання Benq TW 533 Digital Projector 100-240V, 50 – 60 Hz 2/60A Mfg.Date: May 2018; мультимедійні презентації. |
| Технологія води і водопідготовки | навчальна дисципліна | <i>Технологія води і водопідготовки.pdf</i> | TrBkK8OfqLs5Pa7B8zQso1yQEuIH1kJ7DQWrRYAvTzI= | Витяжна шафа - 1, електрична плита - 1, штативи - 2, лабораторний посуд - 20, рН-метр – 1 та набір електродів, прилад Снелена - 1, термометр спиртовий – 1, водяна баня – 1, набір необхідних реактивів. |

* 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 |
|--------------|---------------------------|------------------------------|--|--|------|---|---|
| 93680 | Михайлова Олена Сергіївна | Доцент, Основне місце роботи | Навчально-науковий інститут економіки, управління, права та інформаційних технологій | <p>Диплом бакалавра, Полтавська державна аграрна академія, рік закінчення: 2002, спеціальність: 0502</p> <p>Менеджмент, Диплом спеціаліста, Полтавська державна аграрна академія, рік закінчення: 2003, спеціальність: 0502</p> <p>Менеджмент організацій, Диплом спеціаліста, Полтавська державна аграрна академія, рік закінчення: 2016, спеціальність: 7.09010201 технології виробництва і переробки продукції тваринництва, Диплом кандидата наук ДК 047031, виданий 02.07.2008, Атестат доцента 12ДЦ 025647, виданий 01.07.2011</p> | 16 | Організація та планування діяльності підприємства | <p>Науковий ступінь: кандидат економічних наук</p> <p>Спеціальність: 08.06.01 економіка, організація і управління підприємством (за видами економічної діяльності).</p> <p>Тема дисертації: «Організаційно-економічні та соціальні передумови формування та розвитку кооперативів».</p> <p>Підвищення кваліфікації: 1. Національний університет біоресурсів і природокористування України, ННІ післядипломної освіти</p> <p>Тема: «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності» при викладанні дисциплін «Теорія організації», «Організація виробництва», «Планування та контроль на підприємстві».</p> <p>Свідоцтво про підвищення кваліфікації 12СПК 883498 21.03.2014 р.</p> <p>Національний університет біоресурсів і природокористування України, ННІ післядипломної освіти, тема: «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності» при викладанні дисципліни «Підприємництво», «Системи технологій», «Організація виробничих процесів у галузі тваринництва».</p> <p>Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/001018 від 30.09.2016 р.</p> <p>З.Варненський</p> |

університет менеджменту (Болгарія), сертифікат, «Professional development course internationalization and quality assurance processes in eu higher education institutions», 12 липня 2018 р.

Публікації:

1. Михайлова О.С., Писаренко С.В., Чіп Л.О. Формування конкурентоспроможного аграрного сектору на мікро- та макрорівнях. Причорноморські економічні студії. Випуск 50(1). Одеса 2020. С. 86-92. Фахове видання України. Index Copernicus (категорія Б)
2. Михайлова О.С., Писаренко С.В., Вакуленко Ю.В. Використання програмних продуктів під час мотивації паці в галузі молочного скотарства. Причорноморські економічні студії. Випуск 53. Одеса 2020. С. 109-115. Фахове видання України. Index Copernicus (категорія Б)
3. Михайлова О. С., Калашник О. В., Світлична А. В., Писаренко С. В. Організаційно-економічне обґрунтування формування асортименту брикетів на ринку України. Раціональне використання ресурсів в умовах екологічно стабільних територій: колективна монографія / за ред. П. В. Писаренка, Т. О. Чайки, І. О. Яснолоб. П.: ТОВ «Укрпромторгсервіс», 2018. С. 20-28.
4. Makhmudov Hanlar, Mykhailova Olena, Svitlychna Alla. Basic models, mechanisms and indicators of organization's sustainable development in the agricultural sector of economy. Transformation management of economic at rural areas: monograph / edited by A.Brzozowska, A.Kalinichenko. Poltava: Poltava State Agrarian Academy,

2015. P. 163-171.
(Закордонна монографія)
5. The formation of the efficient system of ecological enterprise / Пона YASNOLOB, Oleg GORB, Nadiia OPARA, Serhii SHEJKO, Svitlana PYSARENKO, Olena MYKHAILOVA, Tetyana MOKHIENKO. Journal of Environmental Management and Tourism, [S.l.], v. 9, n. 5, p. 1052-1061, jan. 2019. ISSN 2068-7729. Available at: . Date accessed: 22 jan. 2019. doi: [https://doi.org/10.14505/jemt.9.5\(29\).17](https://doi.org/10.14505/jemt.9.5(29).17). (Закордонне видання, Scopus, ROAD, Google Scholar, OCLC WorldCat, UGC Approved List of Journals).
6. Makhmudov H., Myhailova O. Contemporary Marketing Concept as A Component of Sustainable Development of The Region and Rural Areas of Ukraine. International Journal of Ecological Economics and Statistics. No.2, 2019. p. 81-91. ISSN 0973-1385(Print) ISSN 0973-7537 (Online) <http://ceser.in/ceserp/index.php/ijees/article/view/6122> (Web of Science Core Collection).
7. Михайлова О. С., Махмудов Х.З., Світлична А.В. Роль економічного кластера у розвитку територій. Вісник Сумського національного аграрного університету. 2016. № 1(67). С.7-10. Фахове видання України. Index Copernicus (категорія Б)
8. Махмудов Х.З., Ярошенко С.П., Михайлова О. С. Економічний аспект земельних відносин сільськогосподарських підприємств. Причорноморські економічні студії. 2016. № 4. С. 71-74. Фахове видання України. Index Copernicus (категорія Б)
9. Махмудов Х.З., Михайлова О. С., Світлична. Оцінка операційної

| | | | | | | | |
|--------|--------------------------------|------------------------------|----------------------------|---|----|--|--|
| | | | | | | діяльності підприємства. Вісник Сумського національного аграрного університету. 2017. № 4(71). С. 41-46. Фахове видання України. Index Copernicus (категорія Б) Виконання видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов: 1,2,3,10,11,13,15,16,18 | |
| 214626 | Колеснікова Лариса Анатоліївна | Доцент, Основне місце роботи | Агротехнологій та екології | Диплом кандидата наук ДК 023021, виданий 26.06.2014 | 18 | Екологічна експертиза та утилізація відходів | <p>Вища освіта: Полтавський державний педагогічний інститут ім. В.Г. Короленка (1997 р). Спеціальність: хімія і біологія. Науковий ступінь: кандидат сільськогосподарських наук. Спеціальність: 03.00.16 екологія. Тема дисертації: «Агроекологічне обґрунтування допустимого рівня нафтового забруднення ґрунтів (на прикладі Полтавської області)». Підвищення кваліфікації: Дніпровський державний аграрно-економічний університет, стажування відповідно до стандарту освітньо-професійної програми «Екологія». Свідоцтво про підвищення кваліфікації ПК № 00493675/048634-20, 2019р.</p> <p>Публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз Scopus: 1. Pysarenko, P.V., Samojlik, M.S., Plaksiienko, I.L. Conceptual framework for ensuring resource and environmental safety in the region. Theoretical and Applied Ecology. 2019(2). С. 137–142. http://envjournal.ru/archi/v2019/v2/19217.pdf Публікації у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України:</p> <p>1. Колеснікова Л. А., Федюшко М.П. Аналіз фітотоксичності</p> |

| | | | | | | | |
|--------|----------------------------------|------------------------------|-------------------------|--|----|---|---|
| | | | | | | <p>нафто забруднених ґрунтів. Вісник Полтавської державної аграрної академії. 2015. № 1-2. С. 41–44. http://journals.pdaa.edu.ua/visnyk/article/view/942</p> <p>2. Самойлік М.С., Колеснікова Л.А., Плаксієнко І.Л. Динаміка і діагностика токсичного впливу нафтозабрудненого ґрунту на стійкість проростків. <i>Agrology</i>. 2018. V.1.N. 3.P. 240-246. doi: 10.32819/2617-6106.2018.13002</p> <p>3. Колеснікова Л. А., Галицька М.А., Піщаленко М.А., Бараболя О.В. Реакція сільськогосподарських рослин на забруднення ґрунту нафтою. Вісник Полтавської державної аграрної академії. 2019. № 4. С. 100–107. https://journals.pdaa.edu.ua/visnyk/article/view/1235</p> <p>4. Самойлік М.С., Писаренко П.В., Колеснікова Л.А. Оцінка та прогнозування ресурсно-екологічної безпеки в контексті сталого розвитку регіонів України. Вісник Дніпропетровського державного аграрно-економічного Університету. 2017, №3 С. 5–10.</p> <p>Посібники:</p> <p>1. Основи біохімії та особливості обміну речовин / В.Ю. Крикунова, С.М. Кулинич, М.С. Самойлік, Л.А. Колеснікова, М.О. Петренко, О.В. Міщенко : навчальний посібник. Полтава: ПДАА, 2019. 285 с. Виконання видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов: 1,2,3,12,13,14</p> | |
| 307672 | Муравльов Володимир Вячеславович | Доцент, Основне місце роботи | Інженерно-технологічний | Диплом кандидата наук ДК 024743, виданий 30.06.2004, Атестат доцента 02ДЦ 013494, виданий 19.10.2006 | 13 | Прикладна механіка | Вища освіта: Полтавський технічний університет. Спеціальність: промислове та цивільне будівництво. Науковий ступінь : кандидат технічних наук. Вчене звання: доцент кафедри |

залізобетонних і кам'яних конструкцій та опору матеріалів.
Тема дисертації: «Оцінка жорсткості та деформативності дерев'яних балок з урахуванням зсувних депланацій перерізів».

Підвищення кваліфікації:
1. Національний університет біоресурсів і природокористування України ННІ неперервної освіти і туризму за темою «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності», свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/011374-20, 2020р.
2. Міжнародне підвищення кваліфікації (Люблін, Республіка Польща) на тему: «Хмарні сервіси для он-лайн навчання на прикладі платформи ZOOM» з дисциплін Теоретична механіка, Інженерна механіка, Випробування автотранспортних засобів. Сертифікат ES № 1706/2020, 2020р.

Публікації:
1. Chopenko, N., Muravlev, V., Skorodumova, O. Technology of molding masses for architectural and artistic ceramics using low-aluminate clays. International Journal of Engineering and Technology(UAE), 2018, 7(3), P. 587-590 (Scopus)
2. Shkirenko, S., Muravlov, V., Zyma, O. Design of composite skin panels with solar panels on the roof. International Journal of Engineering and Technology(UAE), 2018, 7(3), c. 398-400 (Scopus).
3. Аналіз експериментального дослідження залізобетонних балок з винесеним робочим армуванням на згин / Л.І.Стороженко, В.В.Муравльов, С.О.Мурза, Ф.С.Школяр. Ресурсоекономні матеріали, конструкції, будівлі та

| | | | | | | | |
|--------|--------------------------------|---|---|--|----|--|--|
| | | | | | | <p>спорути. 2014. Вип. 29. С. 348-355.</p> <p>4. Галінська Т.А., Муравльов В.В., Овсій М.О. Методичні основи розрахунку міцності нормального перерізу сталобетонних балок із бетонним верхнім поясом і зовнішнім (винесеним) армуванням на основі розрахункової деформаційної моделі. Ресурсокономні матеріали, конструкції, будівлі та споруди : зб. наук. пр. Рівне : НУВГП, 2013. Вип. 27. С. 41-55.</p> <p>5. Горик О.В, Муравльов В.В., Кириченко В.А. Практичні методи застосування неklasичної моделі в розрахунках трансверсально-ізотропних балок із різними формами поперечних перерізів. Будівництво України. 2001. №5. С.43-47.</p> <p>Посібники: Гасенко А.В., Кириченко В.А., Муравльов В.В. Опір матеріалів: прості види деформацій від теорії до практики: навчальний посібник. Полтава, 2018. 133 с.</p> <p>Виконання видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов: 1,2,3,10,12,13,16,18</p> | |
| 161038 | Тендітник Володимир Сергійович | Завідувач кафедри, Основне місце роботи | Технології виробництва і переробки продукції тваринництва | Диплом кандидата наук МСХ 007874, виданий 28.11.1969, Атестат доцента МДЦ 070569, виданий 04.04.1972 | 51 | Основи фахової діяльності | <p>Вища освіта: Харківський зооветеринарний інститут, (1961 р.) .</p> <p>Науковий ступінь: кандидат сільськогосподарських наук.</p> <p>Вчене звання : доцент.</p> <p>Тема дисертації: «Склад, технологічні властивості молока і якість сиру в залежності від періоду лактації корів» .</p> <p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Харківська державна зооветеринарна академія, свідоцтво про підвищення кваліфікації 12СПК 490027 від 22 січня 2010 р. №02</p> <p>2. ННІ післядипломної освіти Національного університету біоресурсів і природокористування</p> |

медицини. Збірник наукових праць. Випуск 21, частина 1. Сільськогосподарські науки. Харків. 2010. С.272-275.

4. Тендітнік В.С. Фальсифікації молока та молочних продуктів і методи їх визначення / В.М.Юхно, В.С.Тендітнік, О.О.Держговський, Л.М.Острроверха . Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва : збірник наукових праць. Випуск 19. За загал. редакцією М.І. Бахмата. Кам'янець-Подільський державний аграрно-технічний університет, 2011. С.217-218.

5. Тендітнік В. С., Держговський О.О., Рибалка М.М. Перспективи технології виробництва молока. Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія «Тваринництво», випуск 7 (23), 2013. с. 187-188.

6. Тендітнік В. С. Наукова школа молочних технологів і її творенць – професор М.І. Книга. Вісник Полтавської державної аграрної академії. № 2. 2014. С. 91 - 96.

7. Usenko, S., Shostya, A., Stoyanovsky, V., Tenditnyk, V., Birta, G., Kravchenko, O., & Kuzmenko, L.(2020). Influence of vitamins on the prooxidant-antioxidant homeostasis in boars under the conditions of heat stress. Ukrainian Journal of Veterinary and Agricultural Sciences, 3(2), 30-35. <https://doi.org/https://doi.org/10.32718/ujvas-3-2.05>.

8. Рибалко В.П., Ксенко С.А., Шостя А.М., Тендітнік В.С., Смыслов С.Ю.Использование лактатов микрореlementов для повышения качества сохраняемой спермы хрякав.Зоотехния.М.2020№7.С.23-28/0,25п.л.

Підручники:
1. Молоко:

| | | | | | | | |
|-------|-----------------------|------------------------------|---|---|----|---|---|
| | | | | | | <p>производство и переработка. Б.Ф.Галат, В.И.Гриненко, В.В.Змиев, Л.Н.Иванов, М.И.Машкин, В.С.Тендитник, И.М.Шевченко : монография. Под редакцией Б.Ф.Галата. Харьков,2006. 352 с.</p> <p>2. Технологія продукції молочного і м'ясного скотарства, свинарства та птахівництва: посібник для підготовки фахівців у аграрних вищих навчальних закладах освіти II-IV рівнів акредитації із спеціальності «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» / С.Л.Войтенко, В.С.Тендітник, М.М.Рибалка, О.О.Васильєва, В.П.Бердник, О.О.Держговський, С.М.Петренко. за ред. С.Л.Войтенко, В.С.Тендітника. Полтава: Дивосвіт, 2013. 276 с. Виконання видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов: 3,10, 12,13, 15,16,17,18.</p> | |
| 10516 | Будник Ніна Василівна | Доцент, Основне місце роботи | Технології виробництва і переробки продукції тваринництва | <p>Диплом спеціаліста, Український державний університет харчових технологій, рік закінчення: 2001, спеціальність: 091707 Технологія зберігання, консервування та переробки м`яса, Диплом кандидата наук ДК 013812, виданий 25.04.2013, Атестат доцента 12ДЦ 040275, виданий 31.10.2014</p> | 19 | Технологія цукру та кондитерських виробів | <p>Науковий ступінь : кандидат технічних наук. Вчене звання: доцент кафедра харчових виробництв і ресторанного господарства Підвищення кваліфікації: 1.Національний університет біоресурсів і природокористування , м. Київ.Тема випускової роботи: Впровадження інтерактивних технологій в навчальному процесі при викладанні дисципліни "Технологія цукру та кондитерських виробів". Свідоцтво СС00493706/012436-20 №12436 від 9 жовтня 2020 р.</p> <p>2. Науково – методична конференція Вища освіта: Проблеми і шляхи забезпечення якості у контексті сучасних трансформацій Полтава ПДАА від</p> |

| | | | | | | | |
|-------|--------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|--|---|--|---|
| | | | | | | <p>26.02.2020 Сертифікат СС 00493015/ 000046-20 (12 годин) Практичне стажування на ТОВ « Цукроагропром» ВП « Яреськівський цукровий завод» .</p> <p>Публікації: 1.Валерій О. Сукманов, Олег В. Радчук, Марина Ю. Савченко-Перерва, Ніна В. Будник. Оптичний п'єзومتر та прецизійні дослідження властивостей харчових продуктів при тисках від 0 до 1000 МПа. Journal of Chemistry and Technologies, 2020, Volume 28, Issue 1, 8- 27. DOI 10.15421/082002. Режим доступу: http://chemistry.dnu.dp.ua/issue/view/08202801/showToc. (Scopus). 2. Тюрікова І. С., Пересічний М. І., Мацук Ю. А., Кайнаш А. П., Будник Н. В. Технологія дієтичних добавок із волоського горіха. Journal of Chemistry and Technologies, 2020. Volume 28, Issue 1, P. 51-60. DOI: https://doi.org/10.15421/082007 Режим доступу: http://chemistry.dnu.dp.ua/article/view/082007(Scopus).</p> <p>Виконання видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов: 1,2,3,8,10,11,12,13,14,15,18</p> | |
| 40731 | Іванов Олег Миколайови ч | Доцент, Основне місце роботи | Інженерно- технологічний | Диплом магістра, Полтавська державна аграрна академія, рік закінчення: 2006, спеціальність: 091902 Механізація сільського господарства, Диплом кандидата наук ДК 012421, виданий 01.03.2013, Атестат доцента АД 004954, виданий 02.07.2020 | 9 | Процеси і апарати харчових виробництв | Науковий ступінь: кандидат технічних наук. Спеціальність: двигуни та енергетичні установки. Вчене звання: доцент кафедри технології та обладнання переробних і харчових виробництв. Тема дисертації: «Покращення параметрів паливоподачі шляхом зміни кута випередження впорскування палива дизеля». Підвищення кваліфікації: 1.Університет Менделя (м.Брно, Республіка Чехія), |

Академія виконавських мистецтв (м.Прага, , Республіка Чехія), Технічний Університет (м.Острава, Республіка Чехія) при підтримці Західно-європейського Центру Фундаментальних Досліджень (ЕС).
2. Міжнародне стажування по підвищенню наукового та педагогічної кваліфікації. Тема: «Проблеми та перспективні шляхи розвитку технології низько-вакуумної обробки сировини для переробної та харчової промисловості». Сертифікат № 2623 від 26.01.20 р.

Публікації:

1. Арендаренко В.М., Іванов О.М. Вакуумна техніка та технології: навчальний посібник. Полтава, 2019. 68 с. <http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/bitstream/123456789/8451/1/vacuum.pdf>

2. Лозовський А.П., Іванов О.М. Основи холодильних технологій: навчальний посібник. Суми:

"Університетська книга", 2012. 148 с.

3. Лозовський А.П., Іванов О.М., Самойленко Т.В.

Основи технологічного проектування промислових підприємств переробних галузей. Суми: Університетська

книга, 2014. 320 с.

Патенти:

1. Пристрій для обережного завантаження зерна в силос: пат. 125628 Україна: МПК А01F 25/16 (2006.01), В65G 65/32 (2006.01), В65В 1/06 (2006.01), № u201800817; заявл. 29.01.2018; опубл. 10.05.2018, бюл. № 9/2018.

2. Тістомісильна машина для хлібопекарських та макаронних виробництв: пат.125354 Україна: МПК А21С 1/00 (2006.01), № u201711314; заявл. 20.11.2017; опубл. 10.05.2018, бюл. №

| | | | | | | | |
|--------|--------------------------|------------------------------|--------------------|---|----|-----------------------------|--|
| | | | | | | | 9/2018. 3. Молоковмісний продукт: пат. 134387 Україна: МПК А23G 9/00, А23G 9/04 (2006.01), А23G 9/42 (2006.01), № u201902602; заявл. 18.03.2019; опубл. 12.08.2019, бюл. № 15/2019. Виконання видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов: 1,2,3,10,12,13 |
| 307843 | Помаз Юлія Володимирівна | Доцент, Основне місце роботи | Обліку та фінансів | Диплом кандидата наук ДК 001979, виданий 22.12.2011, Атестат доцента 12/ДЦ 037975, виданий 14.02.2014 | 24 | Історія та культура України | Вища освіта: Полтавський державний педагогічний інститут (1998 р.) Спеціальність: історія та географія Кваліфікація: вчитель історії та географії. Науковий ступінь: кандидат історичних наук Спеціальність : 09.00.11 релігієзнавство. Тема дисертації: «Ліквідація культових споруд РПЦ як напрям державної політики у сфері релігії в Українській РСР (середина 1940-х – перша половина 1970-х рр.)». Підвищення кваліфікації: 1. НУБІПУ ННІ післядипломної освіти за напрямом «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності» (свідоцтво про підвищення кваліфікації 12 СПК № 897818, 2014 р.). Реєстраційний номер 423. 2. НУБІПУ ННІ післядипломної освіти за напрямом «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності» (свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/001058-16, 2016 р.). 3. Полтавський національний педагогічний університет ім. В. Г. Короленка. 2019р. (стажування) № 01-69/05 від 26 грудня 2019 року (180 годин). Публікації: 1. Помаз Ю. В. Нищення радянською державою монастирів у період хрущовської «відлиги». Наукові записки з української |

історії : Збірник наукових статей. Вип. 18. Тернопіль : Видавництво Астон, 2006. С. 294–300.

2. Помаз Ю. В. Політика радянської держави щодо культових пам'яток у 50 – 60 х рр. XX століття в Україні : історіографія проблеми. Наукові праці історичного факультету Запорізького державного університету. Вип. XXII. Запоріжжя : Просвіта, 2008. С. 241–246.

3. Помаз Ю. В. Основні напрямки діяльності органів державної влади щодо пам'яток культового призначення у 1960-х роках в Україні. Сіверянський літопис. Всеукраїнський науковий журнал, вересень – жовтень 2008 р. № 5 (83). С. 104–111.

4. Помаз Ю. В. Особливості атеїстичної політики і стан об'єктів культового призначення в середині 1960-х – на початку 1970-х років в Україні. Філософські обрії. Науково-теоретичний журнал Інституту філософії імені Г. С. Сковороди НАН України та Полтавського національного педагогічного університету імені В. Г. Короленка. Випуск 24. Київ – Полтава, 2010. С. 194–208.

5. Помаз Ю. В. Адміністративно-правові засади реалізації державної політики щодо культових споруд в Українській РСР: теорія і практика (середина 1940-х – друга половина 1950 хрр.). Електронне фахове видання «Емінак». 2016. № 2 (14). Т. 2. С. 105-110. URL : <http://http://www.eminak.mksat.net/pages/archive.html>

Міжнародні видання:
1. Помаз Ю.В., Макушинський О. А., Чабан В. Б. Пенсійне забезпечення військовослужбовців: історико-правові аспекти. XVIII

| | | | | | | | |
|-------|------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|--|----|--|--|
| | | | | | | <p>Міжнародна науково-практична конференція «MODERN SCIENCE, PRACTICE, SOCIETY» (25-26 травня 2020 р., Бостон, США). Бостон, 2020. С. 388-390.</p> <p>2. Помаз О., Помаз Ю., Шульженко І. Фактори сталого розвитку сільського господарства України. Економічний розвиток: теорія, методологія, управління [матеріали VI Міжнародної науково-практичної конференції]. Nemogos s.r.o., Prague, 2019. С. 96-103. URL: http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/handle/123456789/7135</p> <p>3. Помаз О. М., Помаз Ю. В., Шульженко І. В. Вплив національного менталітету на організаційну культуру та характер мотивації праці на українських підприємствах. Економічний розвиток: теорія, методологія, управління [матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції]. Будапешт-Прага-Київ (м. Прага, 28-30 листопада 2016 р.) С. 208-214. Виконання видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов: 2,3,10,13, 14,15,18</p> | |
| 44522 | Антонєць Анатолій Вікторович | Доцент, Основне місце роботи | Інженерно- технологічний | <p>Диплом бакалавра, Полтавський державний педагогічний університет ім. В.Г. Короленка, рік закінчення: 2004, спеціальність: 0101 Педагогічна освіта, Диплом спеціаліста, Полтавський державний педагогічний університет ім. В.Г. Короленка, рік закінчення: 2005, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої</p> | 14 | Вища математика | <p>Науковий ступінь: кандидат педагогічних наук Спеціальність: теорія і методика професійної освіти. Вчене звання: доцент кафедра вищої математики і логіки. Тема дисертації: "Формування прогностичних умінь майбутніх менеджерів у аграрних ВНЗ". Підвищення кваліфікації; - Полтавський національний педагогічний університет. Результати підвищення кваліфікації чи стажування: ознайомлення з програмами навчальних дисциплін фізико-</p> |

освіти.
Математика та
основи
економіки,
Диплом
кандидата наук
ДК 000283,
виданий
10.11.2011,
Атестат
доцента 12ДЦ
036809,
виданий
21.11.2013

математичного циклу
та вдосконалення
методики їх
викладання у вищій
школі.
- Свідоцтво № 159/01-
60/20 від 22.04.19 р.
- Публікації у
періодичних
виданнях, які
включені до
наукометричних баз
Scopus:
1. Goryk A. V.,
Koval'chuk S. B.
Elasticity Theory
Solution of the Problem
on Plane Bending of a
Narrow Layered
Cantilever Bar by Loads
at its End. Mech.
Composite Materials.
2018. Vol. 54, Iss. 2. P.
179–190.
2. Goryk A. V.,
Koval'chuk S. B.
Solution of a Transverse
Plane Bending Problem
of a Laminated
Cantilever Beam under
the Action of a Normal
Uniform Load. Strength
of Materials. 2018. Vol.
50, Iss. 3. P. 406–418.
3. Koval'chuk S. B.,
Goryk A. V. Elasticity
Theory Solution of the
Problem on Bending of
a Narrow Multilayer
Cantilever with a
Circular Axis by Loads
at its End. Mechanics of
Composite Materials.
2018. Vol. 54, Iss. 5. P.
605–620.
4. Koval'chuk S. B.,
Gorik A. V., Pavlikov A.
N., Antonets A. V.
Solution to the Task of
Elastic Axial
Compression-Tension
of the Composite
Multilayered
Cylindrical Beam.
Strength of Materials.
2019. Vol. 51, Iss. 2. P.
240–251.
5. Koval'chuk S., Goryk
A. Exact Solution of the
Problem of Elastic
Bending of a Multilayer
Beam under the Action
of a Normal Uniform
Load. Materials Science
Forum. 2019. Vol. 968.
P. 475–485.
6. Koval'chuk S. B.
Exact Solution of the
Problem on Elastic
Bending of the Segment
of a Narrow Multilayer
Beam by an Arbitrary
Normal Load.
Mechanics of
Composite Materials.
2020. Vol. 56, Iss. 1. P.
55–74.
7. Gorik A. V. &
Koval'chuk S. B. Solving
the Problem of Elastic
Bending of a Layered

| | | | | | | | |
|--------|-------------------------|------------------------------|---|--|----|--|---|
| | | | | | | <p>Cantilever Under a Normal Load Linearly Distributed over Longitudinal Faces. International Applied Mechanics. 2020. Vol. 56, No. 1. P. 65–80.</p> <p>8. Koval'chuk S. B., Goryk A. V., Zinkovskii A. P. Analytical Solution of the Problem of Thermoelastic Deformation of a Nonuniformly Rotating Multilayer Disk. International Applied Mechanics. 2020. Vol. 56, Iss. 2, P. 216–230.</p> <p>9. Goryk A., Koval'chuk S., Brykun O., Chernyak R. Viscoelastic Resistance of the Surface Layer of Steel Products to Shock Attack of a Spherical Pellet. Key Engineering Materials. 2020. Vol. 864. P. 217–227.</p> <p>10. Koval'chuk S. B. Analytical Solution to the Plane Bending Task of the Multilayer Beam with a Circular Axis under Normal Uniform Loading. Strength of Materials. 2020. Vol. 52, Iss. 5. P. 762–778.</p> <p>Виконання видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов: 1,2,3,8,9,10,11,15,13,18</p> | |
| 364180 | Дубова Галина Євгенівна | Доцент, Основне місце роботи | Технології виробництва і переробки продукції тваринництва | Диплом кандидата наук ДК 010575, виданий 16.05.2001, Атестат доцента 12ДЦ 020079, виданий 30.10.2008 | 20 | Проектування харчових виробництв | <p>Вища освіта: Полтавський кооперативний інститут (1994 р). Спеціальність: технологія консервування. Кваліфікація: інженер-технолог. Науковий ступінь: кандидат технічних наук. Спеціальність: технологія консервованих продуктів . Вчене звання: доцент кафедри загальноінженерних дисциплін. Підвищення кваліфікації: 1. «Стар Трейд компани» Україна, стажування з проектування технологічних процесів. Довідка від 12 червня 2015 р. 2. Філія Сумського молочного заводу ДП «Аромат» Результати підвищення кваліфікації: вивчення передових технологій переробки молока, проектування</p> |

| | | | | | | | |
|-------|-----------------------|------------------------------|---|---|----|---|---|
| | | | | | | <p>молокопереробних підприємств, закріплення професійних знань та вмій. Тематика згідно робочої програми і календарного плану дисциплін. Довідка від 24.01.19 р.</p> <p>3. Блок харчування лікарні Флориди, США. Результати підвищення кваліфікації та стажування: організація оздоровчого харчування, проектування ліній приготування їжі, формування меню для різних категорій хворих, опанування лікувальних підходів до здорового способу життя. Тематика згідно робочої програми і календарного плану дисциплін. Лист-висновок лікарні Флориди від 10 лютого 2016 р.</p> <p>4. Товариство з обмеженою відповідальністю «Науково-дослідний проектно-вишуквальний Інститут «Полтаваагропроект» стажування з вивчення сучасних технологій у проектуванні підприємств харчової промисловості. Довідка № 175 від 18 грудня 2017 р. Виконання видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов: 1,2,3,8,10,11,12,13,15,18</p> | |
| 10516 | Будник Ніна Василівна | Доцент, Основне місце роботи | Технології виробництва і переробки продукції тваринництва | <p>Диплом спеціаліста, Український державний університет харчових технологій, рік закінчення: 2001, спеціальність: 091707 Технологія зберігання, консервування та переробки м`яса, Диплом кандидата наук ДК 013812, виданий 25.04.2013, Атестат доцента 12ДЦ 040275, виданий 31.10.2014</p> | 19 | Теоретичні основи харчових виробництв | <p>Науковий ступінь: кандидат технічних наук.</p> <p>Спеціальність: 05.18.04. - технологія м`ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів.</p> <p>Вчене звання: доцент кафедра харчових виробництв і ресторанного господарства</p> <p>Підвищення кваліфікації: 1. Інститут післядипломної освіти Національного університету харчових технологій. " За програмою для начальників цехів та майстрів м`ясопереробних підприємств м`ясної</p> |

промисловості."
Свідоцтво АБ №
0270938/00978-19 від
26.01.19 р.
2. Національний
університет
біоресурсів і
природокористування
, м. Київ. Тема
випускової роботи: "
Впровадження
інтерактивних
технологій в
навчальному процесі
при викладанні
дисципліни
Технологія цукру та
кондитерських
виробів". Свідоцтво
ССо0493706/012436-
20 №12436 від 9
жовтня 2020 р.
Публікації :
1. L. Peshuk , N.
Budnik, O. Gorbach, O.
Galenko Influence of
thermal processing by
steam convector of the
pickled game meat
Ukrainian.Journal of
Food Science «Food
Science and Technology
Abstracts». Kyiv :
National University of
Food Technologies,
2018. Issue. 2, volume
6. 205-217.
2. Валерій О.
Сукманов, Олег В.
Радчук, Марина Ю.
Савченко-Перерва,
Ніна В. Будник.
Оптичний п'єзومتر
та прецизійні
дослідження
властивостей
харчових продуктів
при тисках від 0 до
1000 МПа. Journal of
Chemistry and
Technologies, 2020,
Volume 28, Issue 1, 8-
27. DOI
10.15421/082002.
Режим доступу:
<http://chemistry.dnu.dp.ua/issue/view/08202801/showToc>. (Scopus).
3. Тюрікова І. С.,
Пересічний М. І.,
Мацук Ю. А., Кайнаш
А. П., Будник Н. В.
Технологія дієтичних
добавок із волоського
горіха. Journal of
Chemistry and
Technologies, 2020.
Volume 28, Issue 1, P.
51-60. DOI:
<https://doi.org/10.15421/082007>
- Режим доступу:
<http://chemistry.dnu.dp.ua/article/view/082007>(Scopus)
4. An. Zahorulko, A.
Zahorulko,
M.Yancheva, O.
Dromenko, M.
Sashnova, K. Petrova,
L. Polozhyshnikova, N.

Budnyk. Improvement of the continuous. « Pipe in pipe» Pasteurization unit. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2020 Volume 4, Issue 11, 70-75. DOI: 10.15587/1729-4061.2020.208990

5. Радзиевская И. Г., Мельник О.П., Будник Н.В. Специфика технологии оливкового масла и идентификация его качества. Вестник Алматинского технологического университета. Алмата, Казакстан: АТУ, 2015. №1 (106). С.66-69

Публікації в колективних монографіях:

1. Будник Н.В., Кайнаш А.П. Використання нетрадиційної рослинної сировини в технологіях м'ясних продуктів. Природно-ресурсний та енергетичний потенціали: напрями збереження, відновлення та раціонального використання: колективна монографія / за ред. О.О. Горба, Т. О. Чайки, І.О. Яснолоб. Полтава : Видавництво ПП «Астрая», 2019. С. 142-150.

2. Пешук Л.В., Будник Н.В., Иванова Т.М. Використання вторинної рослинної сировини в технології м'ясних продуктів. Природно-ресурсний та енергетичний потенціали: напрями збереження, відновлення та раціонального використання : колективна монографія / за ред. О.О. Горба, Т.О. Чайки, І.О. Яснолоб. Полтава: Видавництво ПП «Астрая», 2019. С. 205-212.

3. Будник Н. В., Кайнаш А. П., Ткаченко К. О., Поліковська Ю. О. Вивчення доцільності використання рослинної сировини в технології м'ясних напівфабрикатів. Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва :

| | | | | | | | |
|--------|--------------------------------|--------------------------------|---|---|----|--|--|
| | | | | | | <p>колективна монографія /за ред. О. В. Калашник, Х. З. Махмудова, І. О. Яснолоб. Полтава : Видавництво ПП «Астрая», 2019. С. 244-249.</p> <p>4. Будник Н. В., Кайнаш А. П., Бобошко С. О., Сахарова О. І. Перспективи використання рослинної сировини та купажованих жирів в технології м'ясопродуктів. Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва : колективна монографія /за ред. О. В. Калашник, Х. З. Махмудова, І. О. Яснолоб. Полтава : Видавництво ПП «Астрая», 2019. С. 132-137.</p> <p>Виконання видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов: 1,2,3,8,10,11,12,13,15,18.</p> | |
| 273163 | Сукманов Валерій Олександрович | Професор, Основне місце роботи | Технології виробництва і переробки продукції тваринництва | <p>Диплом доктора наук ДН 002647, виданий 12.06.1996,</p> <p>Атестат професора ПР 000322, виданий 20.03.2001,</p> <p>Атестат старшого наукового співробітника (старшого дослідника) СН 043857, виданий 05.02.1986</p> | 34 | Технологічне обладнання харчових виробництв | <p>Підвищення кваліфікації Стажування на кафедрі технологічного обладнання та комп'ютерних технологій Національного університету хачових технологій.</p> <p>Посвідчення № 666/18 від 30.11.2018 р.</p> <p>Нагороджений Почесною грамотою Міністерства освіти України, нагрудними знаками «Відмінник освіти України», «За наукові досягнення», Подякою від Голови ВАК України.</p> <p>Присуджено почесне звання «Заслужений діяч науки і техніки України» (Посвідчення ПЗ № 000682, 2012), та у 2013 році за роботу «Інноваційні технології підвищення ефективності харчових виробництв» присуджена Державна премія України в галузі науки в техніки та почесне звання лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки (2013).</p> <p>Нагороджений</p> |

медаллю імені М.В. Ломоносова (2010), удостоєно почесного звання «Заслужений діятель науки» та нагороджено орденом «Звезда Ученого» (2013) Міжнародною академією наук екології та безпеки життєдіяльності (IAELPS) за розробку екологічно чистих технологій продуктів харчування. Керував підготовкою та захистом 1 докторської та 14 кандидатських дисертацій. Член експертної ради з технологій харчової, легкої та хімічної промисловості ДАК МОН України та член спеціалізованої вченої ради Д 64.088.01 Харківського державного університету харчування та торгівлі. Керівництво підготовкою кандидатських дисертацій за спеціальністю 181 «Харчові технології» на даний час. Член редакційних колегій фахових наукових видань в Україні та за її межами. Публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз Scopus та Web of Science у 2019-2020 роках:

1. Volodymyr Zavialov, Taras Mysiura, Nataliia Popova, Valerii Sukmanov, and Valentyn Chornyi, Regularities of Solid-Phase Continuous Vibration Extraction and Prospects for Its Industrial Use. Advances in Design, Simulation and Manufacturing II Proceedings of the 2nd International Conference on Design, Simulation, Manufacturing: The Innovation Exchange, DSMIE-2019, June 11–14, 2019, Lutsk, Ukraine. (Scopus) <https://link.springer.com/book/10.1007/978-3-030-22365-6?page=2>
2. Valerii Sukmanov, Ma Hanjun, Yan-ping Li. Effect of high

pressure and soy protein isolate combinations on the water holding capacity and texture of pork meat batters. Ukrainian Food Journal. 2019. Volume 8. Issue 2. pp. 284-294. (Web of Science Core Collection)<http://ufj.ho.ua/Archiv/UKRAINIAN%20FOOD%20JOURNAL%202019%20V.8%20Is.2.pdf>

3. Valerii Sukmanov, Ma Hanjun, Yan-ping Li. Effect of high pressure processing on meat and meat products. A review. Ukrainian Food Journal. 2019. Volume 8. Issue 3. pp. 448-469. (Web of Science Core Collection).
http://nbuv.gov.ua/UJRN/UFJ_2019_8_3_4.

4. Fang Wang, Valerii Sukmanov, Jie Zeng. Effect of ultrafine grinding on functional properties of soybean by-products. Ukrainian Food Journal. 2019. Volume 8. Issue 4, - P. 687-699. (Web of Science Core Collection).

5. Yan-ping Li, Valerii Sukmanov, Zhuang-Li Kang, Hanjun Ma. Effect of soy protein isolate on the techno-functional properties and protein conformation of low-sodium pork meat batters treated by high pressure. J. Food Process Eng. 2019; P. 1-6. e13343. (SCOPUS).
<https://doi.org/10.1111/jfpe.13343>.

6. Fang Wang, Valerii Sukmanov, Jie Zeng. Effect of ultrafine grinding and high pressure technology on functional properties of soybean by-products. Ukrainian Food Journal. 2020. Volume 9. Issue 1, P. 120-136. (Web of Science Core Collection).

7. V.A. Sukmanov, O.V. Radchuk, M.Y. Savchenko-Pererva, Nina V. Budnik. Optical piezometer and precision researches of food properties at pressures from 0 to 1000 MPa. Journal of Chemistry and Technologies. 2020. Volume 28. Issue 1, P. 68-87. (Web of Science Core Collection).

Виконання видів та

| | | | | | | | |
|--------|-------------------------|------------------------------|---|--|----|---|---|
| | | | | | | | результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов: 1,2,3,4,5,7,8,10,11,12,14,16 |
| 364180 | Дубова Галина Євгенівна | Доцент, Основне місце роботи | Технології виробництва і переробки продукції тваринництва | Диплом кандидата наук ДК 010575, виданий 16.05.2001, Атестат доцента 12ДЦ 020079, виданий 30.10.2008 | 20 | Технологія консервування плодів та овочів | <p>Вища освіта: Полтавський кооперативний інститут (1994р). Спеціальність: технологія консервування. Кваліфікація: інженер-технолог. Науковий ступінь: кандидат технічних наук Спеціальність: технологія консервованих продуктів.</p> <p>Тема дисертації: «Розробка технології сливового та чорносмородинового соку з використанням методу центрифугування». Публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз Scopus, Web of Sciens: 1. Synenko T.P., Bezusov A.T., Dubova H. Ye. Research on flavor precursors of milk serum in aromated foam technology. Food Science and Technology, 2020, Vol. 1 (14). P. 70-80. URL : https://journals.onaft.edu.ua/index.php/foodtech/article/view/1648/1841 2. Lou W., Bezusov A.T., Li B., Dubova H. Ye. Recent advances in studying tannic acid and its interaction with proteins and polysaccharides. Food science and technology. 2019. Vol. 13, Issue 3. P. 65-69. DOI: http://dx.doi.org/10.15673/fst.v13i3.1452. URL : https://journals.onaft.edu.ua/index.php/foodtech/article/view/1452 3. Dubova H. Ye., Yegorov B.V., Bezusov A.T., Voskoboinyk V. I. Study of factors affecting development of food aromatization. Food Science and Technology. 2017. Vol. 3 (11). P. 17-24. URL : http://oaji.net/articles/2017/1728-1509126936.pdf 4. Dubova H. E., Sukmanov V. A., Marynin A. I., Zakharevich V. B., Voskoboynik V. I.</p> |

| | | | | | | | |
|--------|---------------------------|------------------------------|----------------------------|---|----|---|---|
| | | | | | | <p>Studies of some aspects in the process of aroma restoration. Food and raw materials. 2016. Vol. 4. № 1. P. 19–26. URL: https://cyberleninka.ru/article/n/studies-of-some-aspects-in-the-process-of-aroma-restoration</p> <p>Виконання видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов: 1,2,3,8,10,11,12,13,15,18</p> | |
| 108740 | Бараболя Ольга Валеріївна | Доцент, Основне місце роботи | Агротехнологій та екології | <p>Диплом спеціаліста, Уманський орден Трудового Червоного Прапора сільськогосподарський інститут ім. О.М. Горького, рік закінчення: 1993, спеціальність: 6.090101 агрономія, Диплом спеціаліста, Полтавський державний сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1999, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом кандидата наук ДК 056699, виданий 16.12.2009, Атестат доцента 12ДЦ 033969, виданий 25.01.2013</p> | 16 | Технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів | <p>Тема дисертації: «Вплив агроекологічних факторів на урожайність та якість зерна пшениці твердої ярої в лівобережній лісостеповій зволоженій підзоні».</p> <p>Підвищення кваліфікації: - Уманський національний університет садівництва. Організація та навчально-методичне забезпечення викладання дисциплін: «Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва»; «Технологія зберігання і переробки плодів та овочів»; «Сертифікація та управління якістю».</p> <p>2. Організація самостійної та наукової роботи студентів.</p> <p>3. Впровадження інноваційних технологій у навчальному процесі.</p> <p>Свідоцтво 12 СПВ 066535, 2017 рік.</p> <p>Патенти: 1. Склад хліба пшеничного «Богатирський»: пат. № 131930 Україна: МПК Ф21D 13/02 (2006.01) № 2018 07368; заявл. 02.07.2018; опубл. 11.02.2019, Бюл. №3.</p> <p>1. Склад хліба пшеничного «Козацький»: пат. № 135974 Україна: МПК А21D 2/36 (2006.01) А21D 13/02 (2006.01). № заявл.21.02.2019; опубл. 25.07.2019, Бюл. №14.</p> <p>2. Склад хліба пшеничного: пат. № 143801 Україна: МПК</p> |

| | | | | | | | |
|--------|--|---|---|---|----|---|---|
| | | | | | | | (2020.01) A21D 2/00 A21D 2/36 (2006/01). №20201711 заявл. 11.03.2020; опубл. 10.08.2020. Бюл. №15. 3. Композиція хліба «Шотландський»: пат. № 142655 Україна: МПК A21D 2/36 (2006/01) A21D 13/02 (2006/01). №201910865; заявл. 4.11.2019; опубл. 25.06.2020. Бюл №12. Виконання видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов: 1,2,3,8,9,10,12,13,14,15,1 6,17,18 |
| 117960 | Ножечка-Єрошенко Галина Миколаївна | Професор, Основне місце роботи | Технології виробництва і переробки продукції тваринництва | Диплом кандидата наук ДК 054258, виданий 08.07.2009, Атестат доцента 12ДЦ 024683, виданий 14.04.2011 | 23 | Технологія молока і молочних продуктів | Вища освіта: Київський технологічний інститут харчової промисловості (1988 р.). Спеціальність: технологія молока і молочних продуктів . Кваліфікація: інженер-технолог. Науковий ступінь: кандидат технічних наук Спеціальність: 05.18.16. - технологія продуктів харчування. Тема наукових досліджень: «Дослідження складу та якості молока і його раціональне використання у виробництві м'яких та розсольних сирів». Підвищення кваліфікації: 1. ПрАТ «Кременчуцький міськмолокозавод» Результати підвищення кваліфікації чи стажування: вивчення сучасних технологій і обладнання для виробництва молочної продукції. Довідка № 186 від 12.03.2020 р. 2. Харківська державна зооветеринарна академія Результати підвищення кваліфікації чи стажування: вивчення сучасних технологій і обладнання для виробництва продукції в молочній галузі та удосконалення педагогічної майстерності Свідоцтво № 44-20-12 від 29.04.2020 р. |

Публікації:

1. G. Polishchuk, N. Breus, I. Shevchenko, V. Gnitsevych, T. Yudina, G. Nozhechkina-Yeroshenko, T. Semko. Determining the Effect of Casein on the Quality Indicators of Ice Cream With Different Fat Content. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies ISSN 1729-3774, 4/11(106) 2020, pp. 24-30. This is an open access article under the CC BY license (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0>) (Scopus)
2. Соломон А. М., Семко Т. В., Ножечка Єрошенко Г. М. Обґрунтування складу і розроблення технологій десертних ферментованих продуктів функціонального призначення з використанням рослинних наповнювачів. Харчова промисловість. Київ, 2020 № 27 С.69-80.
3. Ножечка Г.М., Гуляев-Зайцев С.С. Хімічний склад заготівельного молока у східному регіоні природно-кліматичної зони України. Молочна промисловість. Київ, 2004. № 1(10). С. 12-14.
4. Ножечка Г.М. Властивості і санітарно-гігієнічні показники заготівельного молока у східному регіоні природно-кліматичної зони України. Молочна промисловість. Київ, 2004. № 5(14). С. 26-29.
5. Ножечка Г.М., Гуляев-Зайцев С.С. Склад і властивості заготівельного молока у східному регіоні Лісостепу. Вісник аграрної науки. Київ, 2005. № 5. С. 59-61.
6. Ножечка Г.М. Особливості технології розсольного сиру Фета. Молочна промисловість. Київ, 2006. № 8(33). С. 50-51.
7. Ножечка Г.М.

| | | | | | | | |
|-------|---------------------------|--------------------------------|--|--|----|---|---|
| | | | | | | <p>Вимоги до якості молока в сировиробництві та рекомендації щодо поліпшення його сиропридатності. Молочна промисловість. Київ, 2006. № 8(33). С. 46-49.</p> <p>8. Ножечка Г.М. Уточнення технологічних параметрів виробництва м'яких сичужних сирів та розсолного сиру Фета. Вісник Полтавської державної аграрної академії. Полтава, 2009. № 4 (55). С. 137-141.</p> <p>9. Ножечка Г.М. Вдосконалення технології і розробка нормативної документації на виробництво м'яких сирів. Вісник Полтавської державної аграрної академії. Полтава, 2010. № 1 (56). С. 67-71.</p> <p>10. Ножечка Г.М. Розробка апаратурно-технологічної схеми виробництва м'яких сирів. Вісник Полтавської державної аграрної академії. Полтава, 2010. № 1 (56). С. 67-71.</p> <p>11. Ножечка Г.М. Удосконалення технології і розроблення нормативної документації на виробництво розсолного сиру Фета : збірник наукових праць. Сільськогосподарські науки. Х.: РВВ ХДЗВА, Випуск 20, ч.1. 2010. С. 101-107.</p> <p>12. Ножечка Г.М. Вдосконалення методики розрахунку нормалізації молока у виробництві сирів. Вісник Львівського національного аграрного університету. Львів, 2010. № 17 (2). С. 356-362.</p> <p>Виконання видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов: 1,8,15,16,17,18</p> | |
| 37170 | Кравченко Оксана Іванівна | Професор, Основне місце роботи | Технології виробництва і переробки продукції | Диплом кандидата наук КН 006279, виданий | 18 | Управління якістю харчових продуктів з | Підвищення кваліфікації: 1. Національний університет |

| | | | | | | |
|--|--|--|--------------|--|-------------------|---|
| | | | тваринництва | 22.09.1994, Атестат доцента О2ДЦ 015322, виданий 19.10.2005 | основами НАССР | <p>біоресурсів і природокористування України, ННІ неперервної освіти і туризму за програмою «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності».</p> <p>Свідоцтво СС № 00493706/011363-20 від 28.02.20 р.</p> <p>Публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз Scopus, Web of Science, фахових виданнях:</p> <p>1. Tomasevic, I., Kovačević, D. Bursać, Jambrak, A. Režek, Zsolt, S., Dalle Zotte, A., Martinović, A., Prodanov, M., Bartosz, S., Sirbu, A., Subić, J., Roljević, S., Semenova, A., Kročko, M., Duckova, V., Getya, A., Kravchenko, O., & Djekic, I. (2020). Comprehensive insight into the food safety climate in Central and Eastern Europe. Food control, 114. doi:10.1016/j.foodcont.2020.107238 Режим доступу https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0956713520301547</p> <p>2. Igor Tomasevic, Danijela Bursać Kovačević, Anet Režek Jambrak, Katalin Szendrő, Antonella Dalle Zotte, Mirko Prodanov, Bartosz Sołowiej, Alexandrina Sirbu, Jonel Subić, Svetlana Roljević, Anastasia Semenova, Miro Kročko, Viera Duckov, Andriy Getya, Oksana Kravchenko, Пiija Djekic (2020). Validation of novel food safety climate components and assessment of their indicators in Central and Eastern European food industry. Food Control, 107357. doi.org/10.1016/j.foodcont.2020.107357. Режим доступу https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0956713520302735?via%3Dihub</p> <p>3. Павлів О.В., Козловська М.В., Кравченко О.І. Заснування інноваційної платформи</p> |
|--|--|--|--------------|--|-------------------|---|

біоекономіки в аграрному секторі за умов євроінтеграції. Таврійський науковий вісник. 2011. Випуск 76 Ч.2. С.319-325.

4. Кравченко О.І., Гетья Д.А. Перспективи запровадження нової нормативної бази оцінки якості туш свиней в Україні. Аграрний вісник Причорномор'я. Випуск 58. 2011. С.37-41.

5. Кравченко О.І. Козловська М.В., Гетья А.А., Пахолюк В.С. Методичні підходи при запровадженні в Україні процесу екологічного маркування продукції. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнології ім.Гжицького С.З. Том14, №2 (52). Частина 3. 2012. С.75-82.

6. Повод М., Кравченко О., Гетья А. Застосування імунокастрації для покращання якості туш кнурів в умовах промислового виробництва свинини в Україні. Вісник аграрної науки Причорномор'я. 2017. Вип. 3. С.176-183.

Разом з асоціацією «Свинарів України» у 2016 році розроблена «Методика класифікації туш великої рогатої худоби, свиней і овець» та у 2020 році - Стандарт «Класифікація туш свиней». Стандарт підготовано в рамках проекту технічної допомоги «Розвиток саморегулювання в агробізнесі в Україні» за підтримки Продовольчої сільськогосподарської організації ООН та Європейського банку реконструкції та розвитку

Учасник проекту ERASMUS+ “Enhancing capacity of universities to initiate and to participate in clusters development on innovation and

| | | | | | | | |
|-------|-----------------------|------------------------------|---|---|----|--|--|
| | | | | | | <p>sustainability principles (UniClad), який на даний час знаходиться в стадії реалізації. (2020-2023р.)</p> <p>Участь, як співвиконавця, у виконанні «Проекту узгодження зі світовими стандартами законодавчо-нормативної бази, що регулює українське свинарство» в рамках проекту Агроінвест та USAID (Розробка методики класифікації туш великої рогатої худоби, свиней та овець та повідомлення про ціни на них) (2013-2015 роки). Виконання видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов: 1,2,3,5,8,10,12,14,15,16,17,18</p> | |
| 10516 | Будник Ніна Василівна | Доцент, Основне місце роботи | Технології виробництва і переробки продукції тваринництва | <p>Диплом спеціаліста, Український державний університет харчових технологій, рік закінчення: 2001, спеціальність: 091707</p> <p>Технологія зберігання, консервування та переробки м`яса, Диплом кандидата наук ДК 013812, виданий 25.04.2013, Аттестат доцента 12ДЦ 040275, виданий 31.10.2014</p> | 19 | Технологія м`яса і м`ясних продуктів | <p>Науковий ступінь: кандидат технічних наук.</p> <p>Спеціальність: 05.18.04. технологія м`ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів.</p> <p>Тема дисертації: «Удосконалення технології варених ковбас з кістковою пастою».</p> <p>Вчене звання: доцент кафедра харчових виробництв і ресторанного господарства.</p> <p>Підвищення кваліфікації: Інститут післядипломної освіти Національного університету харчових технологій. За програмою для начальників цехів та майстрів м`ясопереробних підприємств м`ясної промисловості в обсязі 108 год. Свідоцтво АБ № 0270938/00978-19 від 26.01.19 р.</p> <p>Публікації: 1. L. Peshuk , O. Gorbach, O. Galenko, N. Budnik, Influence of thermal processing by steam convector of the pickled game meat Ukrainian.Journal of Food Science and Technology Abstracts». Kyiv : National University of Food Technologies,</p> |

2018. Issue. 2, volume 6. 205-217.

2. Валерій О. Сукманов, Олег В. Радчук, Марина Ю. Савченко-Перерва, Ніна В. Будник. Оптичний п'єзометр та прецизійні дослідження властивостей харчових продуктів при тисках від 0 до 1000 МПа. Journal of Chemistry and Technologies, 2020, Volume 28, Issue 1, 8-27. DOI 10.15421/082002. Режим доступу: <http://chemistry.dnu.dp.ua/issue/view/08202801/showToc>. (Scopus).

3. Peshuk L.V, Budnik N.V., Halenko O.O. Use of collagenase in technology gerodietetic product. Journal of Food and Packaging Science, Technique and Technologies. Plovdiv, Bulgaria: University of Food Technologies, 2014. Year II. №3. P.8-12. <http://ufj.ho.ua/Archiv/UKRAINIAN%20FOOD%20JOURNAL%202014%20V.3%20Is.4.pdf>

4. Peshuk L.V., Halenko O.O., Budnik N.V. Rational use of the collagen. Ukrainian Journal of Food Science. Kyiv: NUFT, 2014. Volume 2. Issue 1. P. 361-370. <http://ufj.ho.ua/Archiv/UKRAINIAN%20FOOD%20JOURNAL%202014%20V.3%20Is.4.pdf>

5. Пешук Л.В., Будник Н.В., Галенко О.О. Дослідження можливості використання альтернативних джерел кальцію в технології м'ясопродуктів. Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: Збірник наукових праць Харківського державного університету харчування та торгівлі. Харків: ХДУХТ, 2012. № 2. С. 283–289.

6. Пешук Л.В., Будник Н.В. Упаковка как составляющая формирования и сохранения качества деликатесных мясных продуктов. Scientific

worcs of UFT “Food science engineering and technologies”
University of Food Technologies.Plovdiv, Bulgaria :UFT, 2012.V. VLLX. P. 345–348.

Колективні монографії:
1. Будник Н.В., Кайнаш А.П. Використання нетрадиційної рослинної сировини в технологіях м'ясних продуктів. Природно-ресурсний та енергетичний потенціали: напрями збереження, відновлення та раціонального використання: колективна монографія / за ред. О.О. Горба, Т. О. Чайки, І.О. Яснолоб. Полтава : Видавництво ПП «Аструя», 2019. С. 142-150.
2. Пешук Л.В., Іванова Т.М. , Будник Н.В. Використання вторинної рослинної сировини в технології м'ясних продуктів. Природно-ресурсний та енергетичний потенціали: напрями збереження, відновлення та раціонального використання : колективна монографія / за ред. О.О. Горба, Т.О. Чайки, І.О. Яснолоб. Полтава: Видавництво ПП «Аструя», 2019. С. 205-212.
3. Будник Н. В., Кайнаш А. П., Ткаченко К. О., Поліковська Ю. О. Вивчення доцільності використання рослинної сировини в технології м'ясних напівфабрикатів. Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва : колективна монографія /за ред. О. В. Калашник, Х. З. Махмудова, І. О. Яснолоб. Полтава : Видавництво ПП «Аструя», 2019. С. 244-249.
4. Будник Н. В., Кайнаш А. П., Бобошко С. О., Сахарова О. І. Перспективи використання

| | | | | | | | |
|--------|----------------------------|--|---|---|----|--|---|
| | | | | | | <p>рослинної сировини та купажованих жирів в технології м'ясопродуктів. Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва : колективна монографія /за ред. О. В. Калашник, Х. З. Махмудова, І. О. Яснолоб. Полтава : Видавництво ПП «Астрая», 2019. С. 132-137.</p> <p>5. Кайнаш А. П., Будник Н. В., Ванько Ю. А. Розроблення рецептури м'ясо-рослинних паштетів для дітей шкільного віку. Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва : колективна монографія, за ред. О. В. Калашник, Х. З. Махмудова, І. О. Яснолоб. Полтава : Видавництво ПП «Астрая», 2020. С. 230-238.</p> <p>Патенти:</p> <p>1. Спосіб виробництва м'ясних паштетів : пат. 144385 Україна : МПК А23L 13/00 (2020.01), № u 2020 02420; заявл. 16.04.2020 ; опубл. 25.09.2020, Бюл. № 18.</p> <p>2. Спосіб виробництва пельменів з β-каротином для дітей : пат. 145350 Україна : МПК (2020.01) А23L 5/00, А23L 13/00, № u 2020 01943; заявл. 20.03.2020 ; опубл. 10.12.2020, Бюл. № 23.</p> <p>Виконання видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов: 1,2,3,8,10,11,12,13,15,18.</p> | |
| 215467 | Бондаренко Віктор Петрович | Старший викладач, Основне місце роботи | Технології виробництва і переробки продукції тваринництва | Диплом спеціаліста, Полтавський державний педагогічний університет імені В.Г. Короленка, рік закінчення: 2009, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Фізична культура | 28 | Фізичне виховання | <p>Публікації:</p> <p>1. Бондаренко В. П. Методичний посібник з дисципліни «Фізичне виховання» розділ «Волейбол» [Відео]: методичний посібник. Полтава: ПДАА, 2015 р.</p> <p>2. Бондаренко В. П. Тести для теоретичного опитування з розділу учбової програми «Волейбол» [Мультимедія]: мультимедія. Полтава: ПДАА, 2015 р.</p> |

| | | | | | | |
|--------|-------------------------|--------------------------------|--------------------|---|---|---|
| | | | | | | <p>1. Конференція 22. 10. 2018 р. присвячена пам'яті видатного, двохкратного Олімпійського чемпіона з важкої атлетики Жаботинського Леоніда Івановичи, та вручення в музей Гирьового спорту його особистої гирі.</p> <p>2. Учасник суддівського корпусу по проведенню чемпіонату м. Полтава з волейболу.</p> <p>Виконання видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов 13,14, 15,17</p> |
| 364834 | Штепа Анастасія Львівна | Асистент, Основне місце роботи | Обліку та фінансів | <p>Диплом магістра, Полтавський національний педагогічний університет імені В.Г. Короленка, рік закінчення: 2018, спеціальність: 014 Середня освіта</p> | о | <p>Іноземна мова (за професійним спрямуванням)</p> <p>Вища освіта: Полтавський національний педагогічний університету імені В.Г. Короленка Спеціальність: середня освіта. мова і література (англійська) Аспірантура: • 2018–2021 рр.: аспірантка, здобувач ступеня доктор філософії в Полтавському національному педагогічному університеті імені В. Г. Короленка Публікації: 1. Anastasiia Shtepa. The role of artistic details in the structure of the novel «The Picture of Dorian Gray» by O.Wald. Філологічні науки. Полтав. нац. пед. ун-т імені В.Г. Короленка. 2018. Вип.29. С 51-54. 2.Штепа А.Л. Место художественной детали в парадигме художественных образов Н. Гумилёва. Український Гумільовський збірник. 2019. Вип.2 (14). С.208-210. 3. Штепа А.Л. Художня деталь як засіб характеротворення у творчості Оскара Уайльда. Закарпатські філологічні студії. 2019. Вип.12. С. 259-262 Участь в конференціях: 1. ІІІ Міжнародна студентська науково-практична конференція «Сучасний</p> |

| | | | | | | | |
|-------|----------------------------|--|--------------------|--|----|--|---|
| | | | | | | <p>англомовний науковий дискурс» 20-21 лютого 2019 року;</p> <p>2. Міжнародна науково-практична конференція “XIV Гоголівські читання” 1-3 квітня 2019 року;</p> <p>3. Учасниця вебінару «Україна – Гоголь – Японія». Кількість годин: 3.2 квітня 2019 року;</p> <p>4. Наукова конференція «Гармонія і хаос: єдність чи конфлікт» в Харківському педагогічному національному університеті імені Г. С. Сковороди 21 травня 2019 року;</p> <p>5. III Міжнародна науково-практична конференція: “Північний вітер: Скандинавський світ в освіті, науці та культурі України (7-8 листопада 2019 року) на базі Полтавського національного педагогічного університету імені В.Г. Короленка.</p> <p>6. IV Міжнародна студентська науково-практична конференція “Сучасний англійський науковий дискурс”, 27-28 лютого 2020 року в Полтавському національному педагогічному університеті імені В. Г. Короленка.</p> <p>Виконання видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов: 2,15.</p> | |
| 81867 | Шейко Сергій Володимирович | Професор (0,7 ст.), Основне місце роботи | Обліку та фінансів | Диплом кандидата наук ФС 007964, виданий 24.06.1987, Атестат доцента ДЦ 046348, виданий 26.12.1991 | 38 | Філософія | <p>Вища освіта: Київський державний університет імені Т.Г. Шевченка. Філософський факультет. Спеціальність «Філософія».</p> <p>Кваліфікація філософ, викладач філософських дисциплін 1980 р.</p> <p>Науковий ступінь: кандидат філософських наук.</p> <p>Вчене звання: доцент.</p> <p>Підвищення кваліфікації: Полтавський національний педагогічний університет імені В.Г. Короленка, кафедра філософії 2018 р.</p> <p>Публікації:</p> |

Підручники:

1. Shejko S. V., Kolodiy O. S. Philosophical and educational foundations of the personality development of the higher school teacher in the 21st century. Management of the 21st century: globalization challenges : monograph / edited by I. Markina, V. Aranchiy, Y. Safonov [and others]. Prague. Nemoros. r. o. 2018. Czech Republic. 508 p. P. 444–450.
2. Serhii Shejko, Olena Kolodii. Risk's in social life (socio-philosophical analysis). / Markina I., Aranchii V., Safonov Y., Zhulinska O. and other. Management of the 21st century: globalization challenges. Issue 2 : collective monograph / edited by I. Markina. Prague. Nemoros s.r.o. 2019. Czech Republic. P. 399 – 404.
3. Шейко С.В., Колодій О.С., Кальян С.Є. Ризики в суспільстві (соціально-філософський аспект). Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва: колективна монографія / за ред. Калашник О.В., Махмудов Х.З., Яснолоб І.О. Полтава: ПДАА, 2019. С. 179–186.

Статті :

1. Serhii Shejko, Ilona Yasnolob, Oleg Gorb, Olena Kalashnyk, Svitlana Pysarenko, Olena Mykhailova (2018). The formation of the efficient system of ecological enterprise. Journal of Environmental Management and Tourism. Volume IX, Issue 5 (29) Fall 2018. P. 46–54. [Scopus].
2. Serhii Shejko, Olena Kolodii. Development of entrepreneurship in the context of civilizational dynamics. Humanities and Social Sciences. Publishing House of Rzeszow University of Technology. Poland. vol. XXV, 27 (1/2020). P. 77–85.
3. Шейко С.В., Колодій О.С. Становлення концепції свободи

| | | | | | | | |
|--------|----------------------|------------------------------|---|--|----|---|--|
| | | | | | | <p>волі людини у філософії історії П. Чаадаєва. Філософські обрії: наук.-теорет. журн. Ін-т філософії імені Г.С. Сковороди НАН України, Полтав. нац. пед. ун-ту імені В.Г. Короленка. Полтава. 2019. Вип. 41. С. 19–32.</p> <p>4. Шейко С.В., Колодій О.С. Соціально-філософський аналіз категорії «ризик» в умовах формування інформаційного простору. Філософські обрії: наук.-теорет. журн. Ін-т філософії імені Г.С. Сковороди НАН України, Полтав. нац. пед. ун-ту імені В.Г. Короленка. Полтава. 2019. Вип. 42. С 50–54.</p> <p>5. Шейко С.В., Колодій О.С. Особливості формування філософсько-освітнянських ідей М.В. Гоголя (критично-порівняльний аналіз). Філософські обрії: Наук.-теорет. журн. Ін-т філософії Г.С. Сковороди НАН України, Полтав. нац. пед. ун-т ім. В.Г. Короленка. Вип. 43. К.; Полтава, 2020. С. 113-122.</p> <p>Виконання видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов: 1,2,3,8,9,10,13,14,15.</p> | |
| 273574 | Кайнаш Алла Петрівна | Доцент, Основне місце роботи | Технології виробництва і переробки продукції тваринництва | Диплом кандидата наук ДК 047622, виданий 02.07.2008, Атестат доцента 12ДЦ 026538, виданий 20.01.2011 | 27 | Контроль якості та безпеки харчових продуктів | <p>Вища освіта: Одеський технологічний інститут харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова. Спеціальність: технологія м'яса і м'ясних продуктів. Кваліфікація: інженер-технолог Науковий ступінь: кандидат технічних наук. Спеціальність: 051816-технологія продуктів харчування, доктор філософії, PhD ДК 047622 від 22.05.2009 р. Вчене звання: доцент кафедра товарознавства продовольчих товарів Тема дисертації: «Технологія м'ясних продуктів з овочевими добавками»</p> <p>Підвищення кваліфікації: 1. Міжгалузевий</p> |

інститут післядипломної освіти Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут». Результати підвищення кваліфікації чи стажування: вивчення архітектури комп'ютерів, системне програмне забезпечення, організація баз даних, захист інформації в комп'ютерних системах, комп'ютерна графіка, техніка пошуку роботи через Internet. Тематика відповідає необхідності набуття навичок та вмінь щодо створення дистанційних курсів та роботи в Moodle. Свідоцтво ПК 36627007/405-16 від 21.12.2016 р.

2. ВНЗ Укоопспілки Полтавський університет економіки і торгівлі
Результати підвищення кваліфікації чи стажування: вивчення основних засад створення ділових ігор, кейсів, використання інтерактивних методів навчання, функціонально-вартісного аналізу у викладанні інноваційних тем навчального процесу. Тематика відповідає вимогам вищої освіти щодо організації навчального процесу. Свідоцтво ПК 36627007/405-16 від 21.12.2016 р.

3. Інститут післядипломної освіти Національного університету харчових технологій, м. Київ.
Результати підвищення кваліфікації чи стажування: вивчення сучасних технологічних процесів та обладнання, якості та безпеки м'ясної сировини, технохімічного та мікробіологічного контролю, сучасних технологій збереження якості м'ясних виробів. Тематика згідно робочої програми і календарного плану

дисциплін.
Свідоцтво №7/2133
від 26.01.2019 р.
3. ПДАА. Науково-методична конференція : Вища освіта: проблеми і шляхи забезпечення якості у контексті сучасних трансформацій, 26-27 лютого 2020 року. Результати підвищення кваліфікації чи стажування: ознайомлення з проблемами та шляхами забезпечення якості у контексті сучасних трансформацій. Тематика відповідає вимогам вищої освіти щодо організації навчального процесу. Сертифікат СС00493014/000046-20, реєстраційний номер 46.

4. Варненський університет менеджменту (Болгарія) Результати підвищення кваліфікації чи стажування: ознайомлення з формами інтернаціоналізації вищої освіти, способами прояву творчості та інновацій у вищій освіті, критичного мислення, вивчення науково-дослідної компетентності. Тематика відповідає вимогам вищої освіти щодо організації навчального процесу. Сертифікат № 245 / 15.09.2020 р.

-
Czech Technical University in Prague.
International scientific and practical conference: «Science, engineering and technology: global trends, problems and solutions», 25-26, 2020.
Результати підвищення кваліфікації чи стажування: участь в конференції, підготовка та публікація тез доповіді. Тематика відповідає вимогам вищої освіти щодо впровадження результатів наукової роботи в освітній процес.
Certificate of

participation for participating in the international scientific practical conference, September 25-26, 2020.

Публікації:

1. Технологія дієтичних добавок із волоського горіха / І.С. Тюрікова, М. І. Пересічний, Ю.А. Мацук, А.П. Кайнаш, Н. В. Будник. Journal of Chemistry and Technologies. 2020. 28 (1). С. 51-60. DOI: <https://doi.org/10.15421/082007>

(Наукометрична база Web of Science Core Collection)

2. Кайнаш А. П., Будник Н. В. Використання нетрадиційної рослинної сировини в технологіях м'ясних продуктів. Природно-ресурсний та енергетичний потенціали : напрями збереження, відновлення та раціонального використання : колективна монографія / за ред. О. О. Горба, Т. О. Чайки, І. О. Яснолоб. П. : Видавництво ПП «Астрая», 2019. С. 142-150.

3. Вивчення доцільності використання рослинної сировини в технології м'ясних напівфабрикатів / Будник Н. В., Кайнаш А. П., Ткаченко К. О., Поліковська Ю. О. Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва : колективна монографія / за ред. О. В. Калашник, Х. З. Махмудова, І. О. Яснолоб. Полтава : Видавництво ПП «Астрая», 2019. С. 244-249.

4. Перспективи використання рослинної сировини та купажованих жирів в технології м'ясопродуктів / Будник Н. В., Кайнаш А. П., Бобошко С. О., Сахарова О. І. Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва : колективна

| | | | | | | | |
|--------|--------------------------------|--------------------------------|---|--|----|---|---|
| | | | | | | <p>монографія / за ред. О. В. Калашник, Х. З. Махмудова, І. О. Яснолоб. Полтава : Видавництво ПП «Астрая», 2019. С. 132-137.</p> <p>5. Оцінювання плодів кві за різних умов зберігання / Калашник О. В., Мороз С. Е., Кайнаш А. П., Бородай А. Б., Заркуа К. Р. Вісник Уманського національного університету садівництва. 2019. №2. С. 62-68 DOI: 10.31395/2310-0478-2019-2-62-68 (Index Copernicus)</p> <p>6. Калашник, О. В., Кайнаш, А. П., Скорик, Л. В. Оцінювання якості варених ковбасних виробів. Товарознавчий вісник : зб наук. праць Луцького національного технічного університету. 2020. Вип. 1(13). С. 15-28. https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2020-13-02 (Фахове видання категорії Б) Виконання видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов: 1,2,3,8,10,11,12,13,14,15</p> | |
| 273163 | Сукманов Валерій Олександрович | Професор, Основне місце роботи | Технології виробництва і переробки продукції тваринництва | Диплом доктора наук ДН 002647, виданий 12.06.1996, Атестат професора ПР 000322, виданий 20.03.2001, Атестат старшого наукового співробітника (старшого дослідника) СН 043857, виданий 05.02.1986 | 34 | Основи наукових досліджень | <p>Вища освіта: Донецький інститут радянської торгівлі. Спеціальність: машини та апарати харчових виробництв. Кваліфікація: інженер-механік. Науковий ступінь: старший науковий співробітник за спеціальністю «Машини та апарати харчових виробництв» (1986 р.), доктор технічних наук за фахом «Машини й агрегати харчової, мікробіологічної й фармацевтичної промисловості» (1996р.). Вчене звання: професор кафедри загальноінженерних дисциплін.</p> <p>Підвищення кваліфікації: Стажування на кафедрі технологічного обладнання та комп'ютерних технологій Національного</p> |

університету хачових технологій.
Посвідчення № 666/18 від 30.11.2018 р.
Нагороджений Почесною грамотою Міністерства освіти України, нагрудними знаками «Відмінник освіти України», «За наукові досягнення» Подякою від Голови ВАК України.
Присуджено почесне звання «Заслужений діяч науки і техніки України» (Посвідчення ПЗ № 000682, 2012), у 2013 році за роботу «Інноваційні технології підвищення ефективності харчових виробництв» присуджена Державна премія України в галузі науки і техніки та почесне звання лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки (2013).
Нагороджений медаллю імені М.В. Ломоносова (2010), удостоєно почесного звання «Заслуженный деятель науки» та нагороджено орденом «Звезда Ученого» (2013) Міжнародною академією наук екології та безпеки життєдіяльності (IAELPS) за розробку екологічно чистих технологій продуктів харчування.
Керував підготовкою та захистом 1 докторської та 14 кандидатських дисертацій.
Член експертної ради з технологій харчової, легкої та хімічної промисловості ДАК МОН України та член спеціалізованої вченої ради Д 64.088.01 Харківського державного університету харчування та торгівлі. Керівник кандидатських дисертацій за спеціальністю 181 «Харчові технології» на даний час.
Член редакційних колегій фахових наукових видань в Україні та за її межами.

Публікації:
1. Volodymyr Zavalov,

Taras Mysiura, Nataliia Popova, Valerii Sukmanov, and Valentyn Chorny, Regularities of Solid-Phase Continuous Vibration Extraction and Prospects for Its Industrial Use. Advances in Design, Simulation and Manufacturing II Proceedings of the 2nd International Conference on Design, Simulation, Manufacturing: The Innovation Exchange, DSMIE-2019, June 11–14, 2019, Lutsk, Ukraine. (Scopus) <https://link.springer.com/book/10.1007/978-3-030-22365-6?page=2>

2. Valerii Sukmanov, Ma Hanjun, Yan-ping Li. Effect of high pressure and soy protein isolate combinations on the water holding capacity and texture of pork meat batters. Ukrainian Food Journal. 2019. Volume 8. Issue 2. pp. 284-294. (Web of Science Core Collection) <http://ufj.ua/Archiv/UKRAINIANN%20FOOD%20JOURNAL%202019%20V.8%20Is.2.pdf>

3. Valerii Sukmanov, Ma Hanjun, Yan-ping Li. Effect of high pressure processing on meat and meat products. A review. Ukrainian Food Journal. 2019. Volume 8. Issue 3. pp. 448-469. (Web of Science Core Collection). http://nbuv.gov.ua/UJRN/UFJ_2019_8_3_4.

4. Fang Wang, Valerii Sukmanov, Jie Zeng. Effect of ultrafine grinding on functional properties of soybean by-products. Ukrainian Food Journal. 2019. Volume 8. Issue 4, - P. 687-699. (Web of Science Core Collection).

5. Yan-ping Li, Valerii Sukmanov, Zhuang-Li Kang, Hanjun Ma. Effect of soy protein isolate on the techno-functional properties and protein conformation of low-sodium pork meat batters treated by high pressure. J. Food Process Eng. 2019; P. 1-6. e13343. (SCOPUS). <https://doi.org/10.1111/jfpe.13343>.

| | | | | | | | |
|-------|-------------------------|---|----------------------------|---|----|---|--|
| | | | | | | <p>6. Fang Wang, Valerii Sukmanov, Jie Zeng. Effect of ultrafine grinding and high pressure technology on functional properties of soybean by-products. Ukrainian Food Journal. 2020. Volume 9. Issue 1, P. 120-136. (Web of Science Core Collection).</p> <p>7. V.A. Sukmanov, O.V. Radchuk, M.Y. Savchenko-Pererva, Nina V. Budnik. Optical piezometer and precision researches of food properties at pressures from 0 to 1000 MPa. Journal of Chemistry and Technologies. 2020. Volume 28. Issue 1, P. 68-87. (Web of Science Core Collection).</p> <p>Виконання видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов: 1,2,3,4,5,7,8,10,11,12,14,16</p> | |
| 58643 | Ромашко Таміла Петрівна | Завідувач кафедри, Основне місце роботи | Агротехнологій та екології | <p>Диплом спеціаліста, Полтавський державний педагогічний інститут імені В.Г. Короленка, рік закінчення: 1996, спеціальність: хімія та біологія</p> | 19 | Хімія | <p>Кваліфікація : Вчитель хімії та біології Диплом ЛЗ ВЕ № 005179 1 липня 1996 р. Науковий ступінь: кандидат хімічних наук Спеціальність: фізична хімія Диплом ДК № 030335, 2005 рік Вчене звання: доцент кафедра загальної та біологічної хімії Диплом 12 ДЦ № 018266, 2007 рік Тема дисертації: Спектральні властивості конформаційно мобільних в електронно-збудженому стані діамінобензофенонів, фталімідвмісних біхромофорів та ексимерів пірену.</p> <p>Підвищення кваліфікації: Полтавський національний педагогічний університет Результати підвищення кваліфікації чи стажування: вивчення технічного і методичного забезпечення навчальних дисциплін загальна, неорганічна, органічна, аналітична, фізична та колоїдна</p> |

хімія, а також методика викладання хімії. Тематика згідно робочої програми і календарного плану дисциплін)
Свідоцтво № 61/01-60/25 від 14.06.18 р.
Публікації:
у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз Scopus:

1. Khakhel' O.A., Romashko T.P.(2019) The origin of extrathermodynamic compensations. Heliyon, V.5, N6, e01839.
2. Khakhel' O. A., Romashko T. P. (2016). Extrathermodynamics: Varieties of Compensation Effect. Journal of Physical Chemistry A, 120 (12), 2035–2040. (Scopus)
3. Khakhel' O. A., Romashko T. P., Sakhno Yu. E. (2007) One More Type of Extrathermodynamic Relationship. Journal of Physical Chemistry B, 111 (25), 7331–7335. (Scopus)
4. Shcherban' (Ромашко) T. P., Granchak V. M., Sakhno T. V., Khakhel' O. A. (2005) Conformational Mobility of 4,4'-Bisdimethyl-Aminobenzophenone in the Excited State. Theoretical and Experimental Chemistry, 41(3), 198-202. (Scopus, Web of Science)
5. Khakhel' O. A., Sakhno T.V., Romashko T. P., Granchak V. M. (2004). Polarization of Fluorescence of Excimer Vinylpyrene. Journal of Applied Spectroscopy, 71 (1), 48–53. (Scopus)
6. Romashko T. P., Khakhel' O. A. (2003). Spectral Criterion of the State of Thermodynamic Equilibrium of Molecular Excimers. Journal of Applied Spectroscopy, 70 (4), 509–512. (Scopus)
7. Senchishin V.G., Sakhno T.V., Shcherban' (Ромашко) T.P., Ivanitskaya I.O.(2001). Theoretical design model compounds destruction of polystyrene. Proceedings of SPIE -

| | | | | | | | |
|-------|-------------------------|------------------------------|--|--|----|------------------------------------|---|
| | | | | | | | The International Society for Optical Engineering 4418, с. 267-272. (Scopus) Виконання видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов: 1,8,9,10,13,17 |
| 86671 | Протас Надія Михайлівна | Доцент, Основне місце роботи | Навчально-науковий інститут економіки, управління, права та інформаційних технологій | Диплом спеціаліста, Полтавський державний сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 2001, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом кандидата наук ДК 027587, виданий 09.02.2005, Атестат доцента 12ДЦ 016851, виданий 19.04.2007 | 22 | Інформаційні системи та технології | Вища освіта: Харківський державний політехнічний університет, 1998 р. Спеціальність: комп'ютеризовані системи обробки інформації та управління. Кваліфікація: інженер системний аналітик. Диплом ЛЗ № 000914 27 лютого 1998 р. Науковий ступінь: кандидат сільськогосподарських наук. Спеціальність: 03.00.16 екологія Тема дисертації «Моделювання міграції мікроелементів в системі ґрунт–рослина» Підвищення кваліфікації - Підвищення кваліфікації за напрямом «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності» на базі ННІ післядипломної освіти Національного університету біоресурсів і природокористування України (м. Київ); - Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/001067-16 від 30.09.2016 р. 108 год. - Підвищення кваліфікації за напрямом «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності» на базі ННІ післядипломної освіти Національного університету біоресурсів і природокористування України (м. Київ); - Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/009358-19 від 05.04.2019 р. 150 год. Публікації у періодичних виданнях, які включені до |

| | | | | | | | |
|--------|--------------------------------|---|-------------------------|---|----|--|---|
| | | | | | | <p>наукометричних баз Scopus:</p> <p>1. Yasnolob I., Chayka T., Gorb O., Demianenko N., Protas N., Halinska T. The Innovative Model of Energy Efficient Village under the Conditions of Sustainable Development of Ecological Territories. Journal of Environmental Management and Tourism. 2018. [SI]. (Volume IX, Summer), 3(27): P. 648-658. ISSN 2068-7729. DOI:https://doi.org/10.14505/jemt.9.3(27).25 URL:https://journals.aserspublishing.eu/jemt/article/view/2272 (Scopus)</p> <p>2. Yasnolob I.O., Chayka T.O., Gorb O.O., Shvedenko P.Yu., Protas N.M., Tereshchenko, I.O. Intellectual Rent in the Context of the Ecological, Social, and Economic Development of the Agrarian Sector of Economics. Journal of Environmental Management and Tourism. 2017. (Volume VIII, Winter), 7(23) P.1442-1450. DOI:https://doi.org/10.14505/jemt.v8.7(23).13 URL:https://journals.aserspublishing.eu/jemt/article/view/1780 (Scopus)</p> <p>Виконання видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов: 1,2,3,8,10,13,14,15</p> | |
| 211105 | Ковальчук Станіслав Богданович | Доцент (0,95 ст.), Основне місце роботи | Інженерно-технологічний | Диплом магістра, Полтавська державна аграрна академія, рік закінчення: 2006, спеціальність: 091902 Механізація сільського господарства, Диплом кандидата наук ДК 019304, виданий 17.01.2014 | 13 | Інженерна і комп'ютерна графіка | <p>Тема дисертації: «Моделювання згину композитних брусів в умовах обмеженого деформування»</p> <p>Підвищення кваліфікації: - ПАТ «АвтоКрАЗ», 10.01-9.02.2018 р.;</p> <p>Результати підвищення кваліфікації чи стажування: вивчення новітніх технологій машинобудівного виробництва та удосконалення науково-практичної та дослідницької складової професійної компетентності з питань підвищення ресурсу роботоздатності й</p> |

надійності техніки;
- Свідоцтво № 439,
2018 р.;

- Публікації у
періодичних
виданнях, які
включені до
наукометричних баз
Scopus, Web of Science
Core Collection:

1. Goryk A. V.,
Koval'chuk S. B.
Elasticity Theory
Solution of the Problem
on Plane Bending of a
Narrow Layered
Cantilever Bar by Loads
at its End. Mech.
Composite Materials.
2018. Vol. 54, Iss. 2. P.
179–190.
2. Goryk A. V.,
Koval'chuk S. B.
Solution of a Transverse
Plane Bending Problem
of a Laminated
Cantilever Beam under
the Action of a Normal
Uniform Load. Strength
of Materials. 2018. Vol.
50, Iss. 3. P. 406–418.
3. Koval'chuk S. B.,
Goryk A. V. Elasticity
Theory Solution of the
Problem on Bending of
a Narrow Multilayer
Cantilever with a
Circular Axis by Loads
at its End. Mechanics of
Composite Materials.
2018. Vol. 54, Iss. 5. P.
605–620.
4. Koval'chuk S. B.,
Gorik A. V., Pavlikov A.
N., Antonets A. V.
Solution to the Task of
Elastic Axial
Compression-Tension
of the Composite
Multilayered
Cylindrical Beam.
Strength of Materials.
2019. Vol. 51, Iss. 2. P.
240–251.
5. Koval'chuk S., Goryk
A. Exact Solution of the
Problem of Elastic
Bending of a Multilayer
Beam under the Action
of a Normal Uniform
Load. Materials Science
Forum. 2019. Vol. 968.
P. 475–485.
6. Koval'chuk S. B.
Exact Solution of the
Problem on Elastic
Bending of the Segment
of a Narrow Multilayer
Beam by an Arbitrary
Normal Load.
Mechanics of
Composite Materials.
2020. Vol. 56, Iss. 1. P.
55–74.
7. Gorik A. V. &
Koval'chuk S. B. Solving
the Problem of Elastic
Bending of a Layered
Cantilever Under a
Normal Load Linearly
Distributed over

| | | | | | | | |
|--------|------------------------------------|---|-----------------------|---|----|--|---|
| | | | | | | | <p>Longitudinal Faces. International Applied Mechanics. 2020. Vol. 56, No. 1. P. 65–80.</p> <p>8. Koval'chuk S. B., Goryk A. V., Zinkovskii A. P. Analytical Solution of the Problem of Thermoelastic Deformation of a Nonuniformly Rotating Multilayer Disk. International Applied Mechanics. 2020. Vol. 56, Iss. 2, P. 216–230.</p> <p>9. Goryk A., Koval'chuk S., Brykun O., Chernyak R. Viscoelastic Resistance of the Surface Layer of Steel Products to Shock Attack of a Spherical Pellet. Key Engineering Materials. 2020. Vol. 864. P. 217–227.</p> <p>Виконання видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов: 1,2,3,8,12,13</p> |
| 108511 | Сизоненко Наталія Миколаївна | Завідувач кафедри, Основне місце роботи | Обліку та фінансів | <p>Диплом магістра, Луганський державний педагогічний університет імені Тараса Шевченка, рік закінчення: 1999, спеціальність: 030502 Українська мова і література, Диплом кандидата наук ДК 056137, виданий 18.11.2009, Атестат доцента 12ДЦ 045307, виданий 15.12.2015</p> | 19 | Українська мова (за професійним спрямуванням) | <p>Тема дисертації: «Проза Василя Шевчука. Жанрово- стильові особливості»</p> <p>Підвищення кваліфікації: - НУБІП України ННІ післядипломної освіти за напрямом «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності». Результати підвищення кваліфікації: - Нові завдання освіти у вимірі сучасних інтеграційних процесів. - Інформаційно- комунікаційні технології в навчальному процесі ЗВО. - Навчально- методичне забезпечення сучасного навчального процесу. - Виховання особистості майбутніх фахівців у процесі професійної підготовки. - Інноваційні технології при викладанні дисциплін «Українська мова (за професійним спрямуванням)», «Стилістика». Випускова робота «Сучасні підходи до викладання дисципліни «Українська мова (за професійним спрямуванням)» у</p> |

вищій школі.
- СС
00493706/009361-19,
2019 р.
Публікації у
періодичних
виданнях, які
включені до
наукометричних баз
Web of Science Core
Collection:
1. Шаравара Тамара,
Коцур Анатолій,
Сизоненко Наталія,
Тагільцева Яніна.
Психолінгвістичний
аналіз структури
асоціативного поля
стимулу
компетентність.
Psycholinguistics.
Психолінгвістика.
Психолінгвістика :
зб. наук.праць. Серія :
Філологія. Переяслав-
Хмельницький : ФОП
Домбровська Я. М.
2018. Вип. 24 (2). С.
340–358.(Web of
Science Core
Collection).

Навчальні посібники:
1. Дедухо А. В.,
Сизоненко Н. М.
Практикум з
дисципліни
«Українська мова (за
професійним
спрямуванням)» для
студентів аграрних
закладів вищої освіти.
2-ге вид., доп. і
переробл. Київ :
Видавництво Ліра-К,
2019. 242 с.

Тези:
1. Наталія Сизоненко,
Яніна Тагільцева.
Найуживаніші
лексеми на
позначення особистих
якостей фахівця з
перекладу в тексті
резюме //
Документно-
інформаційні
комунікації в умовах
глобалізації: стан,
проблеми та
перспективи:
матеріали IV
Всеукраїнської наук.-
практ. конф., м.
Полтава, 21 листопада
2019 р. / редкол. І. Г.
Передерій, О. Є.
Гомотюк та ін.
Полтава, 2019. С. 50–
52.
2. Сизоненко Н. М.
Комунікативні
завдання на
формування
мовленнєвої
компетенції з
дисципліни
«Українська мова (за
професійним
спрямуванням)».

| | | | | | | | |
|--------|------------------------------|------------------------------|--|--|---|---|---|
| | | | | | | <p>Матеріали 50-ї науково-методичної конференції викладачів і аспірантів «Сучасний підхід до викладання навчальних дисциплін в контексті підвищення якості вищої освіти».</p> <p>Полтава : РВВ ПДАА, 2019. С. 151–153.</p> <p>Підготувала переможців III (обласного) етапу Міжнародного мовно-літературного конкурсу учнівської та студентської молоді імені Тараса Шевченка (2017, 2018, 2019 рр.) та Міжнародного конкурсу з української мови імені Петра Яцика (2015, 2016, 2018 рр.)</p> <p>Виконання видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов: 1,2,3,7,10,13,14,15,17</p> | |
| 210181 | Загребельна Ірина Леонідівна | Доцент, Основне місце роботи | Навчально-науковий інститут економіки, управління, права та інформаційних технологій | <p>Диплом магістра, Полтавська державна аграрна академія, рік закінчення: 2010, спеціальність: 050107 Економіка підприємства, Диплом кандидата наук ДК 028029, виданий 28.04.2015, Атестат доцента АД 005907, виданий 26.11.2020</p> | 7 | Економіка підприємства | <p>Тема дисертації: «Формування стратегії розвитку скотарства в аграрній господарській структурі».</p> <p>Підвищення кваліфікації: Національний університет біоресурсів і природокористування України.</p> <p>Результати підвищення кваліфікації чи стажування: особливості сучасних технологій навчання при викладанні дисциплін. Тематика згідно робочої програми і календарного плану дисциплін.</p> <p>Свідоцтво № СС 00493706/000951-16 від 30.09.2016 р. Університет WSB, Республіка Польща.</p> <p>Результати підвищення кваліфікації чи стажування: «Інноваційні методи та технології навчання: новітні засоби в європейській освітній практиці».</p> <p>Свідоцтво № 3074/AWSB/2018 від 09.11.2018 р.</p> <p>Публікації за дисципліною: Scopus: 1. Iryna Zahrebelna, Ilona Yasnolob, Oleg</p> |

Gorb, Yuliia
Kozachenko, Oleksandr
Kalian, Tetyana
Borovyk (2019) Energy
independence and
energy efficiency of
populated areas in the
system of management.
Journal of
Environmental
Management and
Tourism, [S.l.], v. 10, n.
3, p. 538-549. doi:
[https://doi.org/10.14505//jemt.v10.3\(35\).09](https://doi.org/10.14505//jemt.v10.3(35).09).
URL:
http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/bitstream/123456789/6483/1/10_JE_MT_Yasnob_Energy%20independence.pdf
Статті у фахових
виданнях:
1. Загребельна І.Л.,
Олійник Є.О.
Потенціал трудових
ресурсів сільського
господарства
Полтавської області
Агросвіт. 2017. № 11.
С. 15-20. URL:
<http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/bitstream/123456789/2284/1/Потенціал%20трудоурих%20ресурсів%20сільського%20господарства.pdf>
2. Загребельна І.Л.,
Олійник Є.О., Волкова
Н.В. Роль
фермерських
господарств в
аграрному
виробництві
Полтавської області.
Підприємництво та
інновації. 2019. № 10.
С. 46-51. URL:
<http://ei-journal.in.ua/index.php/journal/article/view/231/221>
3. Загребельна І.Л.,
Волкова Н.В. Methods
of estimation of
development capacity
of processing
enterprises and
peculiarities of their
application
Інфраструктура
ринку.
2020. № 40. С. 149-
154.
URL:http://www.mark-et-infr.od.ua/journals/2020/40_2020_ukr/28.pdf
4. Загребельна І.Л.,
Світлична А.В.
Розвиток соціального
підприємництва в
Україні. Вісник
Черкаського
національного
університету імені
Богдана
Хмельницького. Серія
«Економічні науки».
2020. № 1. С. 54-61.

| | | | | | | | |
|-------|----------------------------|---------------------------------|---|--|----|---|---|
| | | | | | | <p>URL: http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/xmlui/bitstream/handle/12345678 Тези доповідей: 1. Загребельна І.Л., Натрусна Н.О. Методичні підходи до визначення рівня прибутковості підприємства. Актуальні проблеми сучасного бізнесу: обліково-фінансовий та управлінський аспекти: матеріали I Міжнар. наук.-практ. інтернет конф. Львів: ЛНАУ, 2019. С.199-201. URL: http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/bitstream/123456789/6594/1/Матеріали%20конференції%20Частина%201.pdf#page=199 2. Загребельна І.Л. Вплив інвестицій на формування інноваційного потенціалу АПК Матеріали першої Міжнародної науково-практичної конференції «Наукове забезпечення економічного розвитку, правового регулювання і управління в агропромисловому комплексі» Полтава: ПДАА, 2019. С.36-38. URL:https://www.pdaa.edu.ua/sites/default/files/node/2908/material_ymizhnarodnoyikonferenciyi29032019.pdf#page=36 3. Загребельна І.Л., Світлична А.В. Соціальна відповідальність бізнесу: поняття та основні моделі. Формування та перспективи розвитку підприємницьких структур в рамках інтеграції до європейського простору. Матер. III Міжнародної наук.-практ. конф. Полтава, 2020. С 255-256. URL:itstream/123456789/8539/1/конференція%202020.pdf</p> <p>Виконання видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов: 1,2,3,5,15,18</p> | |
| 65579 | Южно Віктор Миколайович | Доцент, Основне місце роботи | Технології виробництва і переробки продукції тваринництва | Диплом спеціаліста, Полтавський державний сільськогоспод | 15 | Технічна мікробіологія | Тема дисертації: «Фізіологічний вплив емульсованих жирів на стан здоров'я і |

арський
інститут, рік
закінчення:
2000,
спеціальність:
130501
Ветеринарна
медицина,
Диплом
кандидата наук
ДК 006504,
виданий
17.05.2012,
Атестат
доцента 12ДЦ
046825,
виданий
25.02.2016

продуктивність
свиней різного віку».

Підвищення
кваліфікації:
- Національний
університет
біоресурсів і
природокористування
України «Інноваційна
спрямованість
педагогічної
діяльності». Свідоцтво
№ 12СПВ 076712;
- Інститут свинарства і
агропромислового
виробництва НААН
України «Інноваційні
технології у галузі
свинарства», 2016.
Свідоцтво № 0091;
- Національний
університет
біоресурсів і
природокористування
України «НПП
аграрних ВНЗ з
використання
інформаційно-
комунікаційних
технологій у
навчальному
процесі», 2017 рік.
Свідоцтво № СС
00493706/004457-17;
- Інститут свинарства і
агропромислового
виробництва НААН
України «Інноваційні
технології у галузі
свинарства», 2018.
Свідоцтво № 0130;
- Інститут
післядипломної освіти
Національного
університету харчових
технологій .«За
програмою для
технологів
підприємств молочної
промисловості», 2019
рік. Свідоцтво Серія
АБ №
02070938/00982-19

Публікації:
1. Юхно В.М.,
Тендітник В.С.,
Держговський О.О.,
Островерха Л.М.
Фальсифікація молока
та молочних
продуктів і методи їх
виявлення. Збірник
наук. праць Серія
«Технологія
виробництва і
переробки продукції
тваринництва»
Випуск 19. Кам'янець-
Подільський, 2011. С.
217-218.
2. Юхно В.М., Безпека
якості молока та
молочних продуктів
при їх реалізації на
стихійних ринках.
Вісник Сумського
національного
аграрного
університету. 2014.

| | | | | | | |
|-------|-----------------------------|---|--|---|----|---|
| | | | | | | Серія «Тваринництво». Випуск 2/1 (24). С. 172-174. 3. Юхно В.М. Використання озону при зберіганні м'яса та м'ясопродуктів. Проблеми зооінженерії та ветеринарної медицини / Збірник наукових праць. Х., 2014. Вип. 29. Ч. 1. С. 145-150. Виконання видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов: |
| 94899 | Махмудов Ханлар Зейнал Огли | Завідувач кафедри, Основне місце роботи | Навчально-науковий інститут економіки, управління, права та інформаційних технологій | Диплом спеціаліста, Національна юридична академія України імені Ярослава Мудрого, рік закінчення: 2000, спеціальність: 7.03040101 правознавство, Диплом доктора наук ДД 008698, виданий 06.10.2010, Диплом кандидата наук ДК 007797, виданий 20.09.2000, Атестат доцента 02ДЦ 011639, виданий 16.02.2006, Атестат професора 12ПР 007511, виданий 23.12.2011 | 20 | Правознавство 3, 8, 10, 12, 13, 15 Тема докторської дисертації: «Економіко-організаційний механізм формування попиту і стимулювання збуту на ринку продовольства». Підвищення кваліфікації: 1. Національний університет біоресурсів і природокористування України, ННІ післядипломної освіти, свідоцтво про підвищення кваліфікації «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності» при викладанні дисципліни «Правознавство». СС 00493706/001014-16 від 30.09.2016 р. 2. Харківський національний університет внутрішніх справ, довідка про підвищення кваліфікації, 2020р. Публікації: • The developing of conceptual foundation of the process of organizing innovation activities at agro-industrial enterprise based on outsourcing and the program business process model and notation / Hanlar Makhmudov, Ilona Yasnolob (and other authors). Economic Annals-XXI. № 165 (5-6) с. 84 – 89. (Scopus). • Makhmudov H., Myhailova O. Contemporary Marketing Concept as A Component of Sustainable |

Development of The Region and Rural Areas of Ukraine. International Journal of Ecological Economics and Statistics. No.2, 2019. p. 81-91. ISSN 0973-1385(Print) ISSN 0973-7537 (Online) <http://ceser.in/ceserp/index.php/ijeec/article/view/6122> (Web of Science Core Collection).

• Makhmudov Hanlar, Mykhailova Olena, Svitlychna Alla. Basic models, mechanisms and indicators of organization's sustainable development in the agricultural sector of economy. Transformation management of economic at rural areas : monograph / edited by A.Brzozowska, A.Kalinichenko. Poltava: Poltava State Agrarian Academy, 2015. P. 163-171.

• Makhmudov Hanlar, Schetinina Tatyana, Demianenko Natalia. The influence of agricultural holdings for the development of rural areas (Вплив агрохолдингів на розвиток сільських територій). Zarzadzanie (Управління). Видання Ченстоховської політехніки. / за ред. Анна Брозовська, Богуслава Цюлковська. 2016. № 21. С. 88-102. (Зарубіжне фахове видання).

• Махмудов Х.З., Михайлова О.С., Світлична А.В. Роль економічного кластера у розвитку територій. Вісник Сумського національного аграрного університету. 2016. № 1(67). С.7-10.

• Махмудов Х.З., Ярошенко С.П., Михайлова О.С. Економічний аспект земельних відносин сільськогосподарських підприємств. Причорноморські економічні студії. 2016. № 4. С. 71-74.

• Махмудов Х.З., Ярошенко С.П., Пілявський В.І. Соціально-економічна сутність земельних відносин

| | | | | | | | |
|-------|-------------------|-----------------|-------------------------|-------------------|----|---|--------------------------|
| | | | | | | <p>сільськогосподарських підприємств. Сумський національний аграрний університет, 2016. С. 147-151.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Махмудов Х.З., Михайлова О.С., Світлична А.В. Оцінка операційної діяльності підприємства. Вісник Сумського національного аграрного університету. 2017. № 4(71). С. 41-46. • Махмудов Х.З., Устік Т.В. Напрямки імплементації стратегії сталого розвитку в аграрному секторі економіки України [Електронний ресурс]. Вісник ХНАУ ім. В. В. Докучаєва. Серія «Економічні науки» Вип. 4, 2018. С. 31-41. • Махмудов Х.З., Горбатюк Л. М. Розвиток людського капіталу як фактор підвищення конкурентоспроможності підприємства [Електронний ресурс]. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. Електрон. текст. дані. Дніпро, 2018. Вип. 5 (16). С. 115–118. • Makhmudov K., Sivitska Y. The prognosis of discounted cash flows for agricultural business valuation. Науково-виробничий журнал «Бізнес-навігатор». Вип. 4 (53) 2019. С. 96-104. (Index Copernicus) • Makhmudov K., Sivitska Y. Calculation of specific company risk premium for agricultural business valuation. Eurasian journal of business and management. 2020. Vol. 8(1). URL: https://eurasianpublications.com/Eurasian-Journal-of-Business-and-Management/Vol-8-No.1-2020/EJBM%20-%201.pdf <p>Виконання видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов: 1,2,3,8,10,12,13,16</p> | |
| 44522 | Антонець Анатолій | Доцент, Основне | Інженерно-технологічний | Диплом бакалавра, | 14 | Фізика | Вища освіта: Полтавський |

| | | | | | | | |
|-------|--------------------------|------------------------------|---|---|----|----------------------------------|---|
| | Вікторович | місце роботи | | <p>Полтавський державний педагогічний університет ім. В.Г. Короленка, рік закінчення: 2004, спеціальність: 0101 Педагогічна освіта, Диплом спеціаліста, Полтавський державний педагогічний університет ім. В.Г. Короленка, рік закінчення: 2005, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Математика та основи економіки, Диплом кандидата наук ДК 000283, виданий 10.11.2011, Атестат доцента 12ДЦ 036809, виданий 21.11.2013</p> | | | <p>державний педагогічний університет ім. В.Г. Короленка Спеціальність: педагогіка і методика середньої освіти. Фізика 200бр. Кваліфікація: магістр педагогічної освіти. Викладач Фізики</p> <p>- Полтавський національний педагогічний університет Результати підвищення кваліфікації чи стажування: вивчення технічного і методичного забезпечення навчальних дисциплін теоретична фізика, загальна фізика, механіка, фізика рідин, електродинаміка, основи електротехніки. Тематика згідно робочої програми і календарного плану дисциплін) - Свідоцтво № 159/01-60/20 від 22.04.19 р. - Публікації: 1. S.B.Koval'chuk, A.V.Gorik, A.N.Pavlikov, A.V.Antonets. Solution to the Task of Elastic Axial Compression-Tension of the Composite Multilayered Cylindrical Beam. Strength of Materials (Translated from Problemy Prochnosti), 2019, Vol. 2, pp. 83-96 URL: https://link.springer.com/article/10.1007/s11223-019-00070-z (Scopus)</p> <p>Виконання видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов: 1,2,3,8,9,10,11,15 13,18</p> |
| 33996 | Мироненко Олена Іванівна | Доцент, Основне місце роботи | Технології виробництва і переробки продукції тваринництва | <p>Диплом кандидата наук ДК 057389, виданий 10.03.2010, Атестат доцента 12ДЦ 043331, виданий 30.06.2015</p> | 19 | Технологія води і водопідготовки | <p>Вища освіта : Полтавський сільськогосподарський інститут 1995 р. Диплом КГ № 014291 Науковий ступінь: кандидат сільськогосподарських наук. Спеціальність: фізіологія людини і тварин. Тема дисертації «Фізіологічні особливості травлення у поросят під впливом окремих нетрадиційних кормових добавок».</p> |

Підвищення кваліфікації:
- Національний університет біоресурсів і природокористування України. ННІ неперервної освіти.
Тема: «Формування професійних компетентностей майбутніх фахівців виробництва та переробки продукції харчування».

- Свідоцтво СС00493706/011373-20 від 28 лютого 2020 р.

- Публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз Scopus:

1. Usenko S.O., Shostia A.M., Polischuk A.A., Slynko V.H., Bondarenko O.M., Myronenko O.I., Bilash S.M. Peculiarities of pro-oxidant and antioxidant homeostasis in pigs during reproductive cycle. World of Medicine and Biology. №2(68), 2019 year, 230-233 pages, index UDK 612.014, 636.4. DOI 10.26724/2079-8334-2019-2-68-234-237

Фахові видання:

1. Мироненко О.І. Продовольча безпека – гарантія раціонального харчування. Наукові праці Полтавської державної аграрної академії. Вип. 2 (7). Т.2. Полтава : ПДАА. 2013. С. 190–197.
2. Мироненко О. І. Якість питної води та оптимізація її використання: Наукові праці Полтавської державної аграрної академії. Вип. 1 (8). Т.2. Полтава : ПДАА. 2014. С. 168–173.
3. Мироненко О. І. Україна на шляху реорганізації контролю безпечності та якості харчових продуктів. Наук. вісник НУБіП України. Серія „Економіка, аграрний менеджмент, бізнес”. Київ, 2014. Вип. 200. ч.2. С. 182–189.
4. Мироненко О. І., Ватуля І. Д. Аспекти раціонального водозабезпечення та

| | | | | | | | |
|-------|-----------------------------------|---------------------------------------|---|---|----|---|--|
| | | | | | | <p>водовикористання: International Scientific-Practical Conference Modern Transformation of Economics and Management in the Era of Globalization: Conference Proceeding. January 29, 2016. Klaipeda: Baltija Publishing. P. 246–250.</p> <p>Виконання видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов: 1,2,12,10,15,18.</p> | |
| 99421 | Чижанська Наталія Василівна | Доцент, Основне місце роботи | Технології виробництва і переробки продукції тваринництва | Диплом магістра, Полтавський державний сільськогоспод арський інститут, рік закінчення: 2000, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом кандидата наук ДК 050567, виданий 28.04.2009 | 14 | Технологія жирів і жирозамінники в | <p>Тема дисертації: «Дослідження механізмів антистресової дії меланіну»</p> <p>Підвищення кваліфікації: - Національний університет біоресурсів і природокористування України. Результати підвищення кваліфікації чи стажування: вивчення інноваційної спрямованості педагогічної діяльності при викладанні дисципліни «Технологія жирів та жирозамінників». Тематика згідно робочої програми і календарного плану дисципліни. - Свідоцтво № СС 00493706/011387 від 28.02.20 р. - Публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз Web of Science: 1. ZezekaloVK, KulynychSM, Polishchuk AA, Kone MS, AvramenkoNO, VakulenkoYV, Chyzhanska NV. Prevalence of chlamydia-related organisms with zoonotic potential in farms of the poltava region. Wiad Lek. 2020;73(6):1169-1172. URL:https://wiadlek.pl/wp-content/uploads/archiw e/2020/WLek202006117.pdf Інші публікації :і 1. Чижанська Н.В., О.І. Цирюк, Т.В. Берегова Рівень кортизолу в крові щурів до та після стресу на фоні</p> |

| | | | | | | | |
|-------|-----------------------------|---|---|---|----|--|--|
| | | | | | | <p>дії меланіну Вісник проблем біології і медицини, 2007 № 1. с. 40 – 44.</p> <p>2. Чижанська Н.В., В.М. Кухарський, О.І. Цирюк Нові дані про механізми цитопротективної дії меланіну Гастроентерологія, 2007. Вип.39 с. 145 – 150.</p> <p>3. Голишкін Д.В., Фалалєєва, Чижанська Н.В. Вплив меланіну на ураження в слизовій оболонці шлунка щурів, викликані методом нервово-м'язового напруження за Сельє . Вісник проблем біології і медицини, 2010. № 10. С. 47 – 52.</p> <p>4. Chyzhanska Y.. Melanin produced by yeast Pseudonadsoniella brunnea as novel therapeutics agents in NAFLD/NASH management / Y.Chyzhanska, T. Falalyeyeva, N.Kobyliak, N. Chyzhanska, T. Beregova, L. Ostapchenko. European Journal of Clinical Investigation. Genoa, Italy, 2017. Vol.47. P. 87</p> <p>Виконання видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов: 1,2, 15,18</p> <p>.</p> | |
| 30560 | Кузьменко Лариса Михайлівна | Завідувач кафедри, Основне місце роботи | Технології виробництва і переробки продукції тваринництва | <p>Диплом спеціаліста, Полтавська державна аграрна академія, рік закінчення: 2003, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом магістра, Полтавський інститут економіки і права вищого навчального закладу "Відкритий міжнародний університет розвитку людини "Україна", рік закінчення: 2020, спеціальність: 035 Філологія,</p> | 14 | Технологія зберігання і переробки зерна | <p>Науковий ступінь: кандидат сільськогосподарських наук. Вчене звання : доцент Атестат доцента АД № 005289 від 2020 року. Тема дисертації: «Використання шроту соняшника підвищеної кормової цінності в комбікормах для свиней на відгодівлі».</p> <p>Підвищення кваліфікації: Національний університет біоресурсів і природокористування України. ННІ неперервної освіти. Тема: «Сучасні підходи до викладання навчальної дисципліни «Технологія</p> |

Диплом
кандидата наук
ДК 020355,
виданий
16.05.2014

зберігання і переробки зерна» у вищій школі». Результати підвищення кваліфікації : вивчення технічного і методичного забезпечення навчальної дисципліни «Технологія зберігання і переробки зерна». Тематика згідно з навчальною і робочою програмами дисципліни) Свідоцтво СС 00493706/011365-20 від 28.20.20 р. Публікації:
1. Кузьменко Л. М. Біологічна повноцінність свинини залежно від рівня соняшникового шроту в раціонах. Свинарство. Міжвідомчий тематичний науковий збірник Інституту свинарства і АПВ. Полтава: ТОВ «Фірма «Техсервіс»», 2016. № 68. С. 123–130.
2. Поліщук А. А., Кузьменко Л. М., Семенов С. О. Економічна годівля свиней з використанням власних кормових ресурсів. Розробка та вдосконалення енергетичних систем з урахуванням наявного потенціалу альтернативних джерел енергії : колективна монографія. / за ред. О. О. Горба, Т. О. Чайки, І. О. Яснолоб. Полтава : ТОВ НВП «Укрпромторгсервіс», 2017. С. 175–195.
3. Кузьменко Л. М., Юхно В. Н., Бочков В. М. Влияние разных источников протеина в комбикорме на эффективность откорма свиней. Lucrări științifice: Zootehnie și biotehnologii: materialele Simpozionului Științific Internațional «Realizări și perspective în Zootehnie și Biotehnologii» dedicat aniversării a 75 ani de la fondarea Fac. de Zootehnie și Biotehnologii. Chișinău: UASM, 2015. Vol. 44. P. 88–92.
Патенти:
1. Композиція

| | | | | | | | |
|-------|------------------------|------------------------------|-------------------------|--|----|---|--|
| | | | | | | комбікорму для свиней: пат. 138706 Україна: МПК А23К 10/30 № u 2019 05040; заяв. 13.05.19; опубл. 10.12.19, Бюл. № 23. 3 с. 2. Спосіб приготування комбікорму для свиней: пат. 139102 Україна: МПК А23К 10/00; № u 2019 05079; заяв. 13.05.19 ; опубл. 26.12.19, Бюл. № 24. 4 с. Виконання видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов: 1,2,3,7,10,12,15,18 | |
| 20905 | Опара Надія Миколаївна | Доцент, Основне місце роботи | Інженерно-технологічний | <p>Диплом спеціаліста, Українська медична стоматологічна академія, рік закінчення: 1999, спеціальність: 110101 Лікувальна справа, Диплом магістра, Полтавська державна аграрна академія, рік закінчення: 2018, спеціальність: 208 Агроінженерія, Диплом магістра, Полтавська державна аграрна академія, рік закінчення: 2020, спеціальність: 281 Публічне управління та адміністрування, Диплом кандидата наук ДК 010366, виданий 30.11.2012, Аттестат доцента 12ДЦ 043333, виданий 30.06.2015</p> | 20 | Безпека життєдіяльності та основи охорони праці | <p>Тема дисертації: «Третяков С.Ф. (1872-1918) – вчений та організатор сільськогосподарської дослідної справи в агрономії України».</p> <p>Підвищення кваліфікації: Національний університет біоресурсів і природокористування України, ННІ післядипломної освіти, свідоцтво про підвищення кваліфікації СС00493706/003270-17.Тема: «Використання біоетанолу як альтернативного виду палива» 02 червня 2017 р. 2. Національний університет біоресурсів і природокористування України, ННІ післядипломної освіти, свідоцтво про підвищення кваліфікації СС00493706/001035-16 Тема: « Сучасні підходи до викладання навчальної дисципліни «Інтелектуальна власність» у вищій школі» 30 вересня 2016 р. Публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз Scopus:</p> <p>1. YASNOLOB, Iona, Oleg GORB, Nadiia OPARA, Tetyana MOKIENKO, Serhii SHEJKO, Svitlana PYSARENKO, Olena</p> |

| | | | | | | | |
|--------|-----------------------------|-------------------------------|---|--|----|---|---|
| | | | | | | <p>MYKHAILOVA (2019). The formation of the efficient system of ecological enterprise. Journal of Environmental Management and Tourism, Vol 9 No 1/ JEMT Volume IX Issue 1(17) Spring 2019.</p> <p>2.Yasnolob I.O., Chayka T.O., Galych O.A., Gorb O.O., Opara M.M., Opara N.M., Kaliuzhna Y., Mokiienko T.V. Prerequisites and peculiarities of conservation and restoration of ecosystem stability of the concept of sustainable development . Ukrainian Journal of Ecology, (2018), 8(3), 143-148. Режим доступу: https://www.ujecology.com/articles/prerequisites-and-peculiarities-of-conservation-and-restoration-of-ecosystem-stability-of-the-concept-of-sustainable-dev.pdf</p> <p>Виконання видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов: 1,2,3,8,12,13,15,18</p> | |
| 376024 | Тюрікова Інна Станіславівна | Доцент (0,3 ст.), Сумісництво | Технології виробництва і переробки продукції тваринництва | <p>Диплом доктора наук ДД 009755, виданий 26.02.2020,</p> <p>Диплом кандидата наук ДК 004455, виданий 13.10.1999,</p> <p>Атестат доцента 02ДЦ 014661, виданий 16.06.2005</p> | 20 | Технологія бродильних виробництв | <p>Вища освіта: Полтавський кооперативний інститут 1993. Спеціальність: технологія консервування. Науковий ступінь: кандидат технічних наук. Спеціальність: технологія консервованих продуктів. Науковий ступінь: доктор технічних наук. Спеціальність: технологія харчових продуктів.</p> <p>Вчене звання: доцент кафедри технології та організації харчових виробництв.</p> <p>Тема кандидатської дисертації: «Розробка технології антоціанових барвників з ягід бузини чорної».</p> <p>Тема докторської дисертації : «Наукове обґрунтування і розроблення технології напоїв резистентної дії з використанням волоського горіха».</p> <p>Підвищення кваліфікації:</p> |

Менеджер систем управління безпечністю харчових продуктів. Процес сертифікації проведено відповідно до вимог міжнародного стандарту ISO/IEC 17024:2012
Сертифікат видано на підставі рішення ОСП УАЯ №8 від 15.03.2017 р.

Публікації:

1. Тюріков І.В. *Методологія проектування безалкогольних напоїв резистентної дії. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації: наук. збірник.* Київ: Вид. центр КНУЖІМ, 2018. Вип.1. С. 88-97.
2. Технологія дієтичних добавок із волоського горіха / І.С. Тюрікова, М. І. Пересічний, Ю.А. Мацук, А.П. Кайнаш, Н. В. Будник. *Journal of Chemistry and Technologies.* 2020. 28 (1). С. 51-60. DOI: <https://doi.org/10.15421/082007>
3. Тюрікова І.С., Пересічний М.І. *Prospects of using walnut in technologies of drinks Acta Universitatis Cibiniensis Series E: Food Technology.* 2016, Vol. XIX (2015), no. 2, p.39-50
4. Тюрікова І.С. *Розроблення дієтичної добавки із волоського горіха для напоїв "Science progress in European countries: new concepts and modern solutions": Papers of the 3rd International Scientific Conference.* November 23, 2018, Stuttgart, Germany: ORT Publishing. P. 295-299
5. Тюрікова І.С., Пересічний М.І., Рогова Н.В., Непомяца О.О. *Технологія створення напоїв з використанням волоського горіху.* Вісник НТУ «ХПІ» 2016. № 12 (1184). С. 194-200.
6. Тюрікова І.С., Олійник Н.В., Скобельська Н.В. *Дослідження технологічних параметрів створення*

ферментованих напоїв із рослинної сировини. Науковий вісник ПУЕТ (Серія "Технічні науки"). Полтава: ПУЕТ, 2016. №1 (78). С. 45-54

7. Медико-біологічна оцінка напоїв резистентної дії. / Тюрікова І.С., Пересічний М.І., Весніна Л.Е., Наконечна Ю.Г., Рогова Н.В. Norwegian Journal of development of the International Science. Vol. 2 (2017), no. 9, p. 65-68.

8. Тюрікова І.С., Наконечна Ю.Г. Обґрунтування моделі для технології напоїв резистентної дії. «Science and Society»: 10th International and society (15 March 2019. Hamilton, Canada, 2019. С. 210-215.

9. Тюрікова І.С., Наконечна Ю.Г. Розроблення харчових раціонів резистентної дії Науковий вісник ПУЕТ (Серія "Технічні науки"). Полтава: ПУЕТ, 2018. №1 (78). С. 45-54 (фахове видання) Index Sopernicus

10. Тюрікова І.С., Пересічний М.І., Скобельська Н.В. Використання волоського горіха та продуктів його перероблення у технології смузі. Стратегия качества в промышленности и образовании: Междунар. науч. журнал Acta Universitatis Pontica Euxinus. Спец. выпуск за резул-ми материалов XIII Междун. конф. (5 - 8 июня 2017г.). Днепр, Варна (Болгария): ТУ-Варна, 2017. Т.1. С.167-171.

Патенти:

1. Спосіб виробництва напоїв вітамінізованих "Топіфрут-Алича": корисна модель № 109501, МПК А23L 2/00, А23L 19/00 (2016.01), опубл. 25.08.2016 р.Бюл.№ 16. 4 с.

2. Спосіб виробництва напоїв вітамінізованих "Топіфрут-Полуничний": корисна модель №

| | | | | | | |
|-------|------------------------------|--------------------------------|----------------------------|---|----|---|
| | | | | | | <p>109500, МПК А23L 2/00, А23L 19/00 (2016.01), опубл. 25.08.2016 р. Бюл.№ 16. 4 с.</p> <p>3. Спосіб отримання дієтичної добавки із перикарпію волоського горіха : винахід № а 2018 10036, МПК А23L2/02 (2018.10), А23L 2/38 (2006.01), опубл. 12.06.2017 р. Бюл.№ 11. 4 с.</p> <p>Виконання видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов: 1,2,3,7,8,11,12,13,15</p> |
| 60431 | Крикунова Валентина Юхимівна | Професор, Основне місце роботи | Агротехнології та екології | <p>Диплом кандидата наук ДК 007896, виданий 20.09.2000, Атестат доцента ДЦ 009195, виданий 21.10.2004</p> | 22 | <p>Біохімія</p> <p>Вища освіта: Полтавський державний педагогічний інститут імені В.Г.Короленка. Спеціальність : біологія і хімія. Науковий ступінь: кандидат хімічних наук. Спеціальність: фізична хімія. Тема дисертації: «Особливості агрегації пірену» (2000 р.).</p> <p>Участь у міжнародних проектах: За сукупністю патентів є співавтором в оформленні наукової роботи на конкурс: «Способи приготування водно-спиртових настоїв для харчової промисловості» і, яка представлена на Міжнародній виставці наукових винаходів: Румунія, 5 липня та Польща, 10 жовтня - отримано 2 золоті медалі.</p> <p>Підвищення кваліфікації:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Полтавський педагогічний університет ім.В.Г.Короленка, кафедра хімії та методики викладання хімії (2009р.) 2. Національного університету біоресурсів і природокористування України (2014р.). 3. Полтавський національний педагогічний університетт ім. В.Г. Короленка, кафедра хімії та методики викладання хімії (2018 р.). <p>Публікації:</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Tamara Sakhno, Valentina Krykunova, |

Yuriy Sakhno, Nikolay Barashkov, David Eisenberg. Energy saving and rational nature use. Kazimierz Pulaski University of Technology and Humanities in Radom, Poland. P. 80-86. (ISSN 2409-658X), Index Copernicus Journal Information, Google Scholar

5. Irina Irgibaeva, Nikolay Barashkov, Tamara Sakhno, Valentina Krykunova. Role of singlet oxygen in electrochemical disinfection of water contaminated with E.coli. Division of Environmental Chemistry, №679, August, 2016.

6. Крикунова В.Ю. Високочутливий та селективний метод синхронної люмінесцентної спектроскопії при визначенні супероксидантів у техногенному ґрунті: матеріали науково-методичної конференції професорсько-викладацького складу. Полтава, 18-19 травня 2016 р.

7. Nikolay Barashkov, Tamara Sakhno, Valentina Krykunova, Yu. Sakhno. Preparation of ferromagnetic liquid containing mixed iron oxide/manganese oxide nanoparticles and its use for mixer studies in liquids feeds: 7th International Conference Physics of Liquid Matter: Modern Problems, May 27-30, 2016 р.

8. Феромагнітні мікротрейсери як індикатори якості однорідності комбікормів для тваринництва і птахівництва / Н.Н. Барашков, П.В. Писаренко, В.Ю. Крикунова, Т.В. Сахно, А.О. Крикунов. Журнал Одеської національної академії харчових технологій «Зернові продукти і комбікорма». Одеса, 2016 р., С. 34-40

9. O.G. Dryuchko, D.O. Storozhenko, N.V. Bunyakina, V.U. Krykunova, Y.V. Berezhna. Peculiarities of chemical interaction and phase formation in

ree-containing systems nitrateprecursors in the preparatory process formation of functional oxide materials.
Collection of scientific articles«Energy, energy saving and rational nature use gy and Humanities in Radom, Radom, Poland. KazimierzPulaski University of Technology and Humanities in Radom, Radom, Poland, 2016. №1. P. 80–86. (ISSN2409-658X).

10. Крикунова В.Ю. Основи біохімії та особливості обміну речовин для здобувачів вищої освіти спеціальностей 211«Ветеринарна медицина»,204 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва»,181«Харчові технології», 101«Екологія» : навч посібник.Полтава 2019р. 296 с.

11. Природно-ресурсний та енергетичний потенціали: напрями збереження, відновлення тарационального використання: колективна монографія / за ред. О.О. Горба, Т.О. Чайки, І.О. Яснолоб.П. : Видавництво ПП «Астрая», 2019. 279 с.

Деклараційний патент на винахід

13. Спосіб приготування водно-спиртового настою для безалкогоного напою: пат. 39512 Україна: МПК А23L 2/38. №200812734; заявл. 30.10.2008; опубл. 25.02.2009. Бюл №4.

14. Спосіб приготування водно-спиртового настою для ароматизації дитячих кондитерських виробів: пат. 39509 Україна: МПК А23L 2/02, А23L 1/30, А61К 35/76. №200812724; заявл. 30.10.2008; опубл. 25.02.2009. Бюл. №4.

15. Композиція прянощів для рибних страв: пат. 28749 Україна: МПК А23L 1/21. №200707478; заявл. 07.07.2007;

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | <p>опубл. 25.12.2007 16. Композиція прянощів для ковбасних виробів: пат. 28748 Україна: МПК А23L 1/221. №200707472; заявл. 03.07.2007; опубл. 25.12.2007. 17. Безалкогольний напій «Бам»: пат. 28747 Україна: МПК А23L 2/00. №200707457; заявл. 03.07.2007; опубл. 25.12.2007</p> <p>Виконання видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов: 1,2,3,8,10,12,13</p> |
|--|--|--|--|--|--|--|

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 |
|---|--|--|---|---|
| <p><i>ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</i></p> | <input checked="" type="checkbox"/> | <p>Технологія м'яса і м'ясних продуктів</p> | <p>словесні методи (лекції, розповіді-пояснення); наочні методи (демонстрування); практичні методи (лабораторні роботи); дослідницькі (після постановки завдань самостійно вивчають літературу, наукові джерела щодо утилізації відходів); інтерактивні (проектування професійних ситуацій); методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи).</p> | <p>методи усного контролю (обговорення теоретичних питань); методи письмового контролю (самостійна робота).</p> |
| | | <p>Технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів</p> | <p>словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); наочні методи (демонстрування); практичні методи (лабораторні роботи); методи самостійної роботи; використання мультимедійних презентацій; дистанційне навчання.</p> | <p>методи усного контролю (опитування); методи комплексного контролю (виконання лабораторних робіт; самостійна робота).</p> |
| | | <p>Технологія цукру та кондитерських виробів</p> | <p>словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); наочні методи (демонстрування); практичні методи (лабораторні роботи); методи самостійної роботи; використання</p> | <p>методи усного контролю (опитування); методи комплексного контролю (виконання лабораторних робіт; самостійна робота).</p> |

| | | | | |
|---|-------------------------------------|--|---|---|
| | | | мультимедійних презентацій; дистанційне навчання. | |
| | | Захист кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування); словесні методи (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія) | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія, публічний захист кваліфікаційної роботи: доповідь, презентація, наочні матеріали, усні відповіді на питання членів ЕК). |
| <p><i>ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.</i></p> | <input checked="" type="checkbox"/> | Інженерна і комп'ютерна графіка | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); наочні методи (ілюстрування); практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, лабораторні роботи, графічні роботи). | методи лабораторно-практичного контролю (схеми, креслення). |
| | | Курсовий проект «Проектування харчових виробництв» | словесні методи (лекція); наочні методи (спостереження); практичні методи (практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою: графічні роботи). | методи усного контролю (захист курсового проекту). |
| | | Проектування харчових виробництв | словесні методи (лекція, бесіда); наочні методи (демонстрування, ілюстрування); практичні методи (вправи, практичні роботи), робота з навчально-методичною літературою (конспектування); методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи); робота під керівництвом викладача (виконання практичних завдань); методи формування пізнавальних інтересів (створення ситуації інтересу; ситуації новизни навчального матеріалу); комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій; дистанційне навчання). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповіді, дискусії); методи письмового контролю (письмове виконання практичних завдань, виконання завдань самостійної роботи). |
| | | Процеси і апарати харчових виробництв | словесні методи (лекція); наочні методи (ілюстрування, демонстрація). | методи усного контролю (опитування); тестовий контроль (тестування); самоконтроль. |
| | | Технологічне обладнання харчових виробництв | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування); практичні методи (підготовка реферату); індуктивні, дедуктивні, аналітичні, порівняння та узагальнення; за мисленням – частково-пошуковий та дослідницький. Методи стимулювання метод створення цікавих ситуацій, проблемний метод. | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповіді, дискусії); методи лабораторно-практичного контролю (захист); методи письмового контролю (виконання завдань самостійної роботи, написання реферату). |

| | | | | |
|--|---|--|---|--|
| | | Переддипломна практика | словесні методи (розповідь-пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, джерелами Інтернет); робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: звіту з практики). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з практики). |
| | | Захист кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування); словесні методи (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія) | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія, публічний захист кваліфікаційної роботи: доповідь, презентація, наочні матеріали, усні відповіді на питання членів ЕК). |
| | | Підготовка кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження), практичні методи (науково-дослідна робота, робота з навчально-методичною, науковою літературою, джерелами Інтернет, тезування), логічні методи (індукції та дедукції, аналізу та синтезу, порівняння, узагальнення, конкретизації), робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: кваліфікаційної роботи, реферату, тез доповіді, наукової статті), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, використання комп'ютерних навчальних програм). | методи письмового контролю (написання кваліфікаційної роботи, розробка наочних (ілюстративних) матеріалів, підготовка супровідних документів). |
| | | Курсова робота «Загальні технології харчових виробництв» | словесні методи (бесіда, пояснення); наочні методи (ілюстрування), практичні методи (робота з навчально-методичною літературою), аналітичний, порівняння, синтетичний, узагальнення, конкретизація, виокремлення основного, творчий, дослідницький. | методи письмового контролю (написання курсової роботи), методи усного контролю (усний захист). |
| ПРН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо. | ☒ | Переддипломна практика | словесні методи (розповідь-пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: щоденника з практики, звіту з практики). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з практики, оформлення щоденника з практики, підготовка супровідних документів, підготовка доповіді для виступу на конференції за результатами проходження переддипломної практики). |
| | | Захист кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування); словесні методи (обговорення теоретичних питань, | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія, публічний захист кваліфікаційної роботи: |

| | | |
|--|---|---|
| | доповідь, дискусія). | доповідь, презентація, наочні матеріали, усні відповіді на питання членів ЕК). |
| Підготовка кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження), практичні методи (науково-дослідна робота, робота з навчально-методичною, науковою літературою, джерелами Інтернет, тезування), логічні методи (індукції та дедукції, аналізу та синтезу, порівняння, узагальнення, конкретизації), робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: кваліфікаційної роботи, реферату, тез доповіді, наукової статті), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, використання комп'ютерних навчальних програм). | методи письмового контролю (написання кваліфікаційної роботи, розробка наочних (ілюстративних) матеріалів, підготовка супровідних документів). |
| Загально-технологічна практика | словесні методи (розповідь-пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: щоденника з практики, звіту з практики). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з практики, оформлення щоденнику з практики, підготовка супровідних документів, підготовка доповіді для виступу на конференції за результатами проходження практики). |
| Навчальна практика «Загальна технологія харчових виробництв» | словесні методи (розповідь-пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: щоденника з практики, звіту з практики); (створення ситуації інтересу; метод використання життєвого досвіду, навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації); (висування вимог до практики); (словесно-інформаційний, словесно-проблемний; словесно-дослідницький, наочно-ілюстративний). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з практики, оформлення щоденнику з практики). |
| Філософія | методи формування пізнавальних інтересів (створення ситуації інтересу, навчальні дискусії); аналітичний, порівняння, узагальнення, виокремлення основного. | методи усного контролю (доповіді, дискусії); методи комплексного контролю (педагогічні, психологічні, соціометричні). |
| Навчальна практика «Вступ до харчових технологій» | словесні методи (розповідь-пояснення, бесіда); методи самостійної роботи вдома (заповнення | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист індивідуального |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | щоденника з практики, індивідуальне завдання). | завдання з практики); методи письмового контролю (підготовка індивідуального завдання, оформлення щоденнику з практики) |
| | | Історія та культура України | словесні методи (лекція); наочні методи (ілюстрування); репродуктивний, практичні методи (конспектування, підготовка реферату); методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності (створення ситуації інтересу, використання життєвого досвіду); інноваційні методи навчання (частково-пошуковий, дискусії, використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання). | методи усного контролю (опитування) методи письмового контролю (виконання завдань самостійної роботи); тестовий контроль (розв'язування тестів). |
| | | Правознавство | словесні методи (лекція, бесіда); наочні методи (демонстрування, ілюстрування); практичні методи (вправи, практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, підготовка реферату); методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи); робота під керівництвом викладача (виконання практичних завдань); методи формування пізнавальних інтересів (створення ситуації інтересу; ситуації новизни навчального матеріалу, метод використання життєвого досвіду; навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації). інтерактивні методи (дискусії, диспути, проектування професійних ситуацій; мозковий штурм; «мікрофон»); комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій; дистанційне навчання). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповіді, дискусії); методи письмового контролю (письмове виконання практичних завдань); тестовий контроль (розв'язування тестів); методи оцінювання (розв'язування тестів); виконання вправ на практичних заняттях; доповідь/реферат; презентація; виконання завдань самостійної роботи (письмове виконання практичного завдання, глосарій). |
| ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства. | ☒ | Управління якістю харчових продуктів з основами НАССР | словесні методи (лекції, розповіді-пояснення); наочні методи (демонстрування); практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, іншими джерелами інформації, конспектування); дослідницькі (після постановки завдань самостійно вивчають літературу, наукові джерела); методи самостійної роботи(завдання самостійної роботи). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань); методи письмового контролю (самостійна робота). |
| | | Захист | наочні методи | методи усного контролю |

| | | | | |
|---|-------------------------------------|---|--|---|
| | | кваліфікаційної роботи | (ілюстрування, демонстрування); словесні методи (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія) | (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія, публічний захист кваліфікаційної роботи: доповідь, презентація, наочні матеріали, усні відповіді на питання членів ЕК). |
| <p><i>ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</i></p> | <input checked="" type="checkbox"/> | Безпека життєдіяльності та основи охорони праці | словесні методи (лекція); практичні методи (робота з навчально-методичною літературою: конспектування); методи самостійної роботи вдома. | методи письмового контролю (ведення конспекту лекцій; письмове виконання практичних завдань; контрольна робота; самостійна робота). |
| | | Прикладна механіка | словесні методи (лекція; розповідь-пояснення); практичні методи (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування), методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи); комп'ютерні і мультимедійні методи (дистанційне навчання). | методи усного контролю (усне опитування (фронтальне, індивідуальне, групе); методи письмового контролю (ведення конспекту; виконання лабораторних робіт та їх захист; виконання завдань самостійної роботи). |
| | | Фізика | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); наочні методи (ілюстрування, демонстрація); практичні методи (конспектування) | методи усного контролю (опитування) самоконтроль. |
| | | Технологічне обладнання харчових виробництв | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування); практичні методи (підготовка реферату); індуктивні, дедуктивні, аналітичні, порівняння та узагальнення; за мисленням – частково-пошуковий та дослідницький. Методи стимулювання метод створення цікавих ситуацій, проблемний метод. | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповіді, дискусії, захист звіту); методи лабораторно-практичного контролю (захист); методи письмового контролю (виконання завдань самостійної роботи, написання реферату). |
| | | Технологія жирів і жирозамінників | словесні методи (бесіда, інструктаж). | методи оцінювання (обговорення теоретичних питань). |
| | | Захист кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування); словесні методи (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія) | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія, публічний захист кваліфікаційної роботи: доповідь, презентація, наочні матеріали, усні відповіді на питання членів ЕК). |
| | | Підготовка кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження), практичні методи (науководослідна робота, робота з навчально-методичною, науковою літературою, джерелами Інтернет, | методи письмового контролю (написання кваліфікаційної роботи, розробка наочних (ілюстративних) матеріалів, підготовка супровідних документів). |

| | | | | |
|--|-------------------------------------|--|--|--|
| | | | тезування), логічні методи (індукції та дедукції, аналізу та синтезу, порівняння, узагальнення, конкретизації), робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: кваліфікаційної роботи, реферату, тез доповіді, наукової статті), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, використання комп'ютерних навчальних програм). | |
| <p><i>ПРН 17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</i></p> | <input checked="" type="checkbox"/> | Захист кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування); словесні методи (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія, публічний захист кваліфікаційної роботи: доповідь, презентація, наочні матеріали, усні відповіді на питання членів ЕК). |
| | | Екологічна експертиза та утилізація відходів | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення, бесіда); інтерактивні методи (дискусії, диспути, проектування професійних ситуацій); комп'ютерні і мультимедійні методи (використання презентацій); усного контролю (індивідуальне, групове опитування); практичні (робота під керівництвом викладача на практичних заняттях, робота з науково-дослідною літературою, конспектування); дослідницькі (виконання завдань практичної та самостійної роботи); самостійної роботи (усні та письмові домашні завдання самостійної роботи). | методи усного контролю (захист практичних завдань); методи письмового контролю (виконання завдань практичних занять; письмове виконання завдань самостійної роботи (конспект); тестовий контроль (виконання тестових завдань). |
| | | Проектування харчових виробництв | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); наочні методи (демонстрація); практичні методи (графічні роботи). | методи лабораторно-практичного контролю (графіки, схеми, креслення). |
| | | Технологія консервування плодів та овочів | словесні методи (лекція, бесіда); наочні методи (ілюстрування); практичні методи (вправи, лабораторні роботи), робота з навчально-методичною літературою (конспектування); методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи); робота під керівництвом викладача (виконання лабораторних завдань); методи формування пізнавальних інтересів (створення ситуації інтересу; ситуації новизни навчального матеріалу; метод використання життєвого досвіду; навчальні дискусії для вирішення проблемної | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповіді, дискусії); методи письмового контролю (письмове виконання вправ на лабораторних заняттях, виконання завдань самостійної роботи). |

| | | | | |
|--|---|--|--|---|
| | | | ситуації). | |
| | | Технологія м'яса і м'ясних продуктів | словесні методи (лекції, розповіді-пояснення); наочні методи (демонстрування); практичні методи (лабораторні роботи); дослідницькі (після постановки завдань самостійно вивчають літературу, наукові джерела щодо утилізації відходів); інтерактивні (проектування професійних ситуацій); методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань); методи письмового контролю (самостійна робота). |
| <i>ПРН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</i> | ☒ | Хімія | практичні методи (лабораторні роботи). | методи усного контролю (усне опитування); методи письмового контролю. |
| | | Фізика | словесні методи (розповідь-пояснення); наочні методи (ілюстрування, демонстрація); практичні методи (лабораторні роботи) | методи усного контролю (опитування); методи письмового контролю (письмове виконання практичних завдань). |
| | | Основи фахової діяльності | наочні методи (демонстрування; спостереження). | методи усного контролю (опитування, обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія). |
| | | Вища математика | словесні методи (розповідь-пояснення); наочні (ілюстрування); практичні методи (вправи, практичні роботи, розрахункові роботи). | методи усного контролю (опитування); методи письмового контролю (письмове виконання практичних завдань). |
| | | Біохімія | словесні методи (лекція); практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, лабораторні роботи). | методи лабораторно-практичного контролю (виконання лабораторних робіт). |
| | | Основи наукових досліджень | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування); практичні методи (підготовка реферату); індуктивні, дедуктивні, аналітичні, порівняння та узагальнення; за мисленням – частково-пошуковий та дослідницький. Методи стимулювання метод створення цікавих ситуацій, проблемний метод. | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповіді, дискусії); методи письмового контролю (виконання завдань самостійної роботи (письмове виконання практичного завдання – написання оглядової статті, написання реферату). |
| | | Прикладна механіка | методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи). | методи письмового контролю (ведення конспекту, виконання завдань самостійної роботи). |
| | | Навчальна практика «Загальна технологія харчових виробництв» | словесні методи (розповідь-пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); порівняння полягає у виявленні подібності та відмінностей між різними харчовими виробництвами; навчальні | методи усного контролю (обговорення дискусійних питань, захист звіту публічний пере комісією); методи письмового контролю (написання та оформлення щоденнику з практики, звіту, оформлення супровідних |

| | | |
|---|--|---|
| | дискусії для вирішення проблемної ситуації; робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: написання щоденника з практики, звіту з практики). | документів). |
| Технологія бродильних виробництв | словесні методи (лекція); наочні методи (спостереження); практичні методи (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування); дослідницький; методи самостійної роботи вдома | методи усного контролю (групове опитування). |
| Технологія жирів і жирозамінників | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення, бесіда), наочні методи (ілюстрування), практичні методи (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування), методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій). | методи усного контролю (усне опитування – індивідуальне), методи письмового контролю (самостійна, контрольна робота), методи лабораторно-практичного контролю (розрахунково-аналітичні). |
| Навчальна практика «Вступ до харчових технологій» | словесні методи (розповідь-пояснення); наочні методи (демонстрування); методи самостійної роботи вдома (заповнення щоденника з практики, індивідуальне завдання). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань); методи письмового контролю (підготовка індивідуального завдання з практики, оформлення щоденнику з практики). |
| Загально-технологічна практика | словесні методи (розповідь-пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: щоденника з практики, звіту з практики). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь); методи письмового контролю (написання звіту з практики, оформлення щоденнику з практики, підготовка супровідних документів, підготовка доповіді для виступу на конференції за результатами проходження переддипломної практики). |
| Переддипломна практика | словесні методи (розповідь-пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: щоденника з практики, звіту з практики). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь); методи письмового контролю (написання звіту з практики, оформлення щоденнику з практики, підготовка супровідних документів, підготовка доповіді для виступу на конференції за результатами проходження переддипломної практики). |
| Захист кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування); словесні методи (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія) | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія, публічний захист кваліфікаційної роботи: доповідь, презентація, наочні матеріали, усні відповіді на питання членів ЕК). |

| | | | | |
|---|---|-----------------------------------|---|---|
| | | Підготовка кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження), практичні методи (науководослідна робота, робота з навчально-методичною, науковою літературою, джерелами Інтернет, тезування), логічні методи (індукції та дедукції, аналізу та синтезу, порівняння, узагальнення, конкретизації), робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: кваліфікаційної роботи, реферату, тез доповіді, наукової статті), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, використання комп'ютерних навчальних програм) | методи письмового контролю (написання кваліфікаційної роботи, розробка наочних (ілюстративних) матеріалів, підготовка супровідних документів). |
| | | Технічна мікробіологія | словесні методи (лекція); наочні методи (спостереження); практичні методи (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування); дослідницький; методи самостійної роботи вдома | методи усного контролю (групове опитування). |
| ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення. | ☒ | Підготовка кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження), практичні методи (науково-дослідна робота, робота з навчально-методичною, науковою літературою, джерелами Інтернет, тезування), логічні методи (індукції та дедукції, аналізу та синтезу, порівняння, узагальнення, конкретизації), робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: кваліфікаційної роботи, реферату, тез доповіді, наукової статті), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, використання комп'ютерних навчальних програм). | методи письмового контролю (написання кваліфікаційної роботи, розробка наочних (ілюстративних) матеріалів, підготовка супровідних документів). |
| | | Захист кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування); словесні методи (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія) | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія, публічний захист кваліфікаційної роботи: доповідь, презентація, наочні матеріали, усні відповіді на питання членів ЕК). |
| | | Переддипломна практика | словесні методи (розповідь-пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); практичні методи (робота з навчально- | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з |

| | | | | |
|---|---|--|--|---|
| | | | методичною літературою, джерелами Інтернет); робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: звіту з практики). | практики). |
| | | Курсовий проект «Проектування харчових виробництв» | словесні методи (лекція); наочні методи (спостереження); практичні методи (практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою: графічні роботи). | методи усного контролю (захист курсового проекту) |
| | | Інженерна і комп'ютерна графіка | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); наочні методи (ілюстрування); практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, лабораторні роботи, графічні роботи) | методи усного контролю (усне опитування); методи лабораторно-практичного контролю (схеми, креслення) |
| | | Проектування харчових виробництв | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); наочні методи (демонстрація); практичні методи (графічні роботи). | методи лабораторно-практичного контролю (графіки, схеми, креслення). |
| ПРН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою. | ☒ | Інформаційні системи та технології | словесні методи (пояснення, лекція); наочні методи (демонстрування); практичні методи (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою, конспектування); за логікою: індуктивний, аналітичний, синтетичний, узагальнення; за мисленням: репродуктивний, творчий, проблемно-пошуковий; методи стимулювання і мотивації (роз'яснення мети вивчення предмета; висування вимог; заохочення); методи самостійної роботи вдома (самостійна робота без контролю викладача (усні та письмові домашні завдання, завдання самостійної роботи); комп'ютерні і мультимедійні методи (мультимедійна презентація). | методи усного контролю (робота на лекції за темою); методи письмового контролю (оцінювання оформлення та захисту звітів із лабораторних робіт); методи лабораторно-практичного контролю (виконання завдань лабораторних робіт, контроль виконання завдань із самостійної роботи); екзамен (практичне завд. 2 в електронному вигляді). |
| | | Правознавство | словесні методи (лекція, бесіда); наочні методи (демонстрування, ілюстрування); практичні методи (вправи, практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, підготовка реферату), методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи); робота під керівництвом викладача (виконання практичних завдань); методи формування пізнавальних інтересів (створення ситуації інтересу; ситуації новизни навчального матеріалу; | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповіді, дискусії); методи письмового контролю (письмове виконання практичних завдань); тестовий контроль (розв'язування тестів); інтерактивні методи (дискусії, диспути, проектування професійних ситуацій; мозковий штурм); комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій; дистанційне навчання). Методи оцінювання: - розв'язування тестів; |

| | | |
|--|--|---|
| | метод використання життєвого досвіду; навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації). | - виконання вправ на практичних заняттях; - доповідь/реферат; - презентація; - виконання завдань самостійної роботи (письмове виконання практичного завдання, глосарій). |
| Українська мова (за професійним спрямуванням) | бінарні методи (наочно-ілюстративний), репродуктивний, творчий (створення ситуації новизни навчального матеріалу), проблемно-пошуковий методи формування пізнавальних інтересів (використання життєвого досвіду), інтерактивні методи (мозковий штурм, проектування професійних ситуацій). | методи усного контролю (опитування); методи письмового контролю (виконання навчальних завдань, самостійної роботи); тестовий контроль (виконання тестових завдань, виконання тесту за опрацьованими завданнями); екзамен. |
| Технологія бродильних виробництв | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); наочні методи (демонстрування, спостереження); практичні методи (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування); дослідницький; методи самостійної роботи вдома. | методи усного контролю (групове опитування); методи письмового контролю (контрольна робота); методи лабораторно-практичного контролю (захист). |
| Технологія жирів і жирозамінників | словесні методи (бесіда, пояснення). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань). |
| Навчальна практика «Вступ до харчових технологій» | словесні методи (розповідь-пояснення); наочні методи (демонстрування); методи самостійної роботи вдома (заповнення щоденника з практики, індивідуальне завдання з практики). | методи письмового контролю (підготовка індивідуального завдання з практики, оформлення щоденнику з практики). |
| Навчальна практика «Загальна технологія харчових виробництв» | словесні методи (розповідь-пояснення); наочні методи (демонстрування); методи самостійної роботи вдома (заповнення щоденника з практики, написання звіту з практики на основі вимог робочої програми практики). | методи письмового контролю оцінка якості написання звіту та оформлення щоденнику з практики). |
| Загально-технологічна практика | словесні методи (розповідь-пояснення); наочні методи (демонстрування); робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: щоденника з практики, звіту з практики). | методи письмового контролю (написання звіту з практики, оформлення щоденнику з практики, підготовка супровідних документів, підготовка тексту доповіді для виступу на конференції за результатами проходження практики). |
| Захист кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування); словесні методи (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія) | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія, публічний захист кваліфікаційної роботи: доповідь, презентація, наочні матеріали, усні відповіді на питання членів ЕК). |
| Переддипломна практика | словесні методи (розповідь-пояснення); наочні методи | методи письмового контролю (написання звіту з |

| | | | | |
|--|---|---|---|--|
| | | | (демонстрування); робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: щоденника з практики, звіту з практики). | практики, оформлення щоденнику з практики, підготовка супровідних документів, підготовка тексту доповіді для виступу на конференції за результатами проходження переддипломної практики). |
| | | Підготовка кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження), практичні методи (науково-дослідна робота, робота з навчально-методичною, науковою літературою, джерелами Інтернет, тезування), логічні методи (індукції та дедукції, аналізу та синтезу, порівняння, узагальнення, конкретизації), робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи, реферату, тез доповіді, наукової статті), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, використання комп'ютерних навчальних програм). | методи письмового контролю (написання кваліфікаційної роботи, розробка наочних (ілюстративних) матеріалів, підготовка супровідних документів). |
| ПРН 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій. | ☒ | Контроль якості та безпеки харчових продуктів | словесні методи (лекції, розповіді-пояснення); наочні методи (демонстрування); комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання). | методи усного контролю (доповіді); методи письмового контролю (контрольна робота), екзамен. |
| | | Інформаційні системи та технології | словесні методи (пояснення, лекції); наочні методи (демонстрування); практичні методи (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою, конспектування); за логікою: індуктивний, аналітичний, синтетичний, узагальнення; за мисленням: репродуктивний, творчий (створення нового інформаційного продукту), евристичний; методи стимулювання і мотивації (створення ситуації інтересу, роз'яснення мети вивчення предмета; висування вимог; заохочення); методи самостійної роботи вдома (усні та письмові домашні завдання, завдання самостійної роботи); інтерактивні: комп'ютерні і мультимедійні методи (проектування професійних ситуацій, мультимедійна презентація). | методи усного контролю (робота на лекції за темою); методи письмового контролю (оцінювання оформлення та захисту звітів із лабораторних робіт, виконання завдань із самостійної роботи); методи лабораторно-практичного контролю (виконання завдань лабораторних робіт). |
| | | Курсовий проект «Проектування» | словесні методи (лекція); наочні методи | захист курсового проекту |

| | | |
|--|--|--|
| харчових виробництв» | (спостереження); практичні методи (практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, графічні роботи). | |
| Основи наукових досліджень | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування); практичні методи (підготовка реферату); індуктивні, дедуктивні, аналітичні, порівняння та узагальнення; за мисленням: частково-пошуковий та дослідницький. Методи стимулювання метод створення цікавих ситуацій, проблемний метод. | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповіді, дискусії); методи письмового контролю (написання реферату, виконання завдань самостійної роботи (письмове виконання практичного завдання – написання оглядової статті). |
| Технічна мікробіологія | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); наочні методи (демонстрування, спостереження); практичні методи (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування); дослідницький; методи самостійної роботи вдома. | методи усного контролю (групове опитування); методи письмового контролю (контрольна робота); методи лабораторно-практичного контролю (захист). |
| Навчальна практика «Вступ до харчових технологій» | словесні методи (розповіді-пояснення); методи самостійної роботи вдома (заповнення щоденника з практики, індивідуальне завдання). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист індивідуального завдання з практики); методи письмового контролю (підготовка індивідуального завдання, оформлення щоденнику з практики). |
| Навчальна практика «Загальна технологія харчових виробництв» | словесні методи (розповідь-пояснення, бесіда), наочні методи (демонстрування); практичні методи (підготовка реферату); індуктивний, дедуктивний, аналітичний, синтетичний, порівняння, узагальнення, конкретизація, виокремлення основного, репродуктивний, творчий, проблемно-пошуковий, частково-пошуковий, дослідницький, методи формування пізнавальних інтересів (створення ситуації інтересу; метод використання практичного досвіду, навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації). | методи усного контролю (усне опитування стосовно відповідності теоретичних знань і їх практичної реалізації на підприємствах харчової промисловості, доповіді, дискусії); робота під керівництвом викладача (виконання письмових робіт: написання звіту); методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності (заохочення і покарання; оперативний контроль, вказування на недоліки, зауваження). |
| Загально-технологічна практика | словесні методи (розповідь-пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: щоденника з практики, звіту з практики). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з практики, оформлення щоденнику з практики, підготовка супровідних документів, підготовка доповіді для виступу на |

| | | | | |
|--|-------------------------------------|--|---|---|
| | | | конференції за результатами проходження практики). | |
| | | Переддипломна практика | словесні методи (розповідь-пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: щоденника з практики, звіту з практики). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з практики, оформлення щоденнику з практики, підготовка супровідних документів, підготовка доповіді для виступу на конференції за результатами проходження переддипломної практики). |
| | | Захист кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування); словесні методи (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія) | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія, публічний захист кваліфікаційної роботи: доповідь, презентація, наочні матеріали, усні відповіді на питання членів ЕК). |
| | | Підготовка кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження), практичні методи (науково-дослідна робота, робота з навчально-методичною, науковою літературою, джерелами Інтернет, тезування), логічні методи (індукції та дедукції, аналізу та синтезу, порівняння, узагальнення, конкретизації), робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: кваліфікаційної роботи, реферату, тез доповіді, наукової статті), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, використання комп'ютерних навчальних програм). | методи письмового контролю (написання кваліфікаційної роботи, розробка наочних (ілюстративних) матеріалів, підготовка супровідних документів). |
| | | Курсова робота «Загальні технології харчових виробництв» | словесні методи (бесіда, пояснення); наочні методи (ілюстрування), аналітичний, порівняння, синтетичний, узагальнення, конкретизація, виокремлення основного, творчий, дослідницький. | методи усного контролю (доповіді); методи письмового контролю (контрольна робота), екзамен. методи усного контролю (усний захист). |
| ПРН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами. | <input checked="" type="checkbox"/> | Іноземна мова (за професійним спрямуванням) | бінарні методи (наочно-ілюстративний); наочні методи (демонстрування, ілюстрування); творчий (написання резюме, презентація); проблемно-пошуковий (виконання індивідуального завдання (контрольна робота, презентація); методи формування пізнавальних інтересів (використання життєвого досвіду); інтерактивні методи (проекування | методи усного контролю (опитування, тестовий контроль (виконання лексико-граматичного тесту); методи письмового контролю (написання резюме, виконання індивідуального завдання: контрольна робота, презентація), екзамен |

| | | | | |
|---|---|---|--|--|
| | | | професійних ситуацій: резюме). | |
| | | Українська мова (за професійним спрямуванням) | бінарні методи (наочно-ілюстративний), репродуктивний, творчий (створення ситуації новизни навчального матеріалу), проблемно-пошуковий методи формування пізнавальних інтересів (використання життєвого досвіду), інтерактивні методи (мозковий штурм, проектування професійних ситуацій). | методи усного контролю (опитування); методи письмового контролю (виконання навчальних завдань, самостійної роботи); тестовий контроль (виконання тестових завдань, виконання тесту за опрацьованими завданнями); екзамен. |
| | | Захист кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування); словесні методи (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія) | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія, публічний захист кваліфікаційної роботи: доповідь, презентація, наочні матеріали, усні відповіді на питання членів ЕК). |
| | | Філософія | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення, бесіда); проблемно-пошуковий; аналітичний; порівняння; узагальнення; виокремлення основного; комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія). |
| ПРН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності. | ☒ | Організація та планування діяльності підприємства | словесні методи (лекція, бесіда); наочні методи (демонстрування, ілюстрування); практичні методи (вправи, практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, підготовка реферату), методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи); робота під керівництвом викладача (виконання практичних завдань); методи формування пізнавальних інтересів (створення ситуації інтересу; ситуації новизни навчального матеріалу; метод використання життєвого досвіду; навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації); інтерактивні методи (дискусії, диспути); комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій; дистанційне навчання). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповіді, дискусії); методи письмового контролю (письмове виконання практичних завдань, виконання завдань самостійної роботи, написання реферату); тестовий контроль (розв'язування тестів). |
| | | Проектування харчових виробництв | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); наочні методи (демонстрація); практичні методи (графічні роботи). | методи лабораторно-практичного контролю (графіки, схеми, креслення). |
| | | Захист | наочні методи | методи усного контролю |

| | | | | |
|---|-------------------------------------|---|---|--|
| | | кваліфікаційної роботи | (ілюстрування, демонстрування); словесні методи (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія). | (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія, публічний захист кваліфікаційної роботи: доповідь, презентація, наочні матеріали, усні відповіді на питання членів ЕК). |
| | | Підготовка кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження), практичні методи (науково-дослідна робота, робота з навчально-методичною, науковою літературою, джерелами Інтернет, тезування), логічні методи (індукції та дедукції, аналізу та синтезу, порівняння, узагальнення, конкретизації), робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: кваліфікаційної роботи, реферату, тез доповіді, наукової статті), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, використання комп'ютерних навчальних програм). | методи письмового контролю (написання кваліфікаційної роботи, розробка наочних (ілюстративних) матеріалів, підготовка супровідних документів). |
| ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи. | <input checked="" type="checkbox"/> | Підготовка кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження), практичні методи (науково-дослідна робота, робота з навчально-методичною, науковою літературою, джерелами Інтернет, тезування), логічні методи (індукції та дедукції, аналізу та синтезу, порівняння, узагальнення, конкретизації), робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: кваліфікаційної роботи, реферату, тез доповіді, наукової статті), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, використання комп'ютерних навчальних програм). | методи письмового контролю (написання кваліфікаційної роботи, розробка наочних (ілюстративних) матеріалів, підготовка супровідних документів). |
| | | Навчальна практика «Вступ до харчових технологій» | словесні методи (розповідь-пояснення); наочні методи (демонстрування); дослідницькі (після постановки завдань самостійно вивчають літературу, наукові джерела); методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань); методи письмового контролю (підготовка індивідуального завдання, оформлення щоденнику з практики). |
| | | Переддипломна практика | словесні методи (розповідь-пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); практичні | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового |

| | | |
|--|--|--|
| | методи (робота з навчально-методичною літературою, джерелами Інтернет); робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: звіту з практики). | контролю (написання звіту з практики). |
| Загально-технологічна практика | словесні методи (розповідь-пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: щоденника з практики, звіту з практики). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з практики, оформлення щоденнику з практики, підготовка супровідних документів, підготовка доповіді для виступу на конференції за результатами проходження переддипломної практики). |
| Навчальна практика «Загальна технологія харчових виробництв» | словесні методи (розповідь-пояснення); наочні методи: (ілюстрування, демонстрування, спостереження); практичні методи (робота з навчально-методичною, науковою літературою, джерелами Інтернет, синтезу, порівняння, узагальнення, конкретизації), робота під керівництвом викладача: виконання письмової роботи (звіту, підготовка доповіді щодо його захисту, щоденника з практики); комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, переглядів вітчизняних та закордонних фільмів про особливості переробних підприємств). | методи усного контролю (обговорення дискусійних питань, захист звіту публічний перед комісією); методи письмового контролю (написання та оформлення щоденнику з практики, звіту, оформлення супровідних документів). |
| Технологія води і водопідготовки | словесні методи (лекція), практичні методи (лабораторні роботи). | методи письмового контролю (виконання самостійної роботи); тестовий контроль (розв'язування тестів). |
| Прикладна механіка | словесні методи (лекція; розповідь-пояснення); практичні методи (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування); методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи); комп'ютерні і мультимедійні методи (дистанційне навчання). | методи усного контролю (усне опитування: фронтальне, індивідуальне, групове); методи письмового контролю (ведення конспекту виконання завдань самостійної роботи); методи лабораторно-практичного контролю (виконання лабораторних робіт та їх захист). |
| Захист кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування); словесні методи (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія, публічний захист кваліфікаційної роботи: доповідь, презентація, наочні матеріали, усні відповіді на питання членів ЕК). |
| Основи наукових досліджень | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення, бесіда); наочні методи | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповіді, дискусії); |

| | | | | |
|---|---|---|--|---|
| | | | (ілюстрування, демонстрування); практичні методи (підготовка реферату); індуктивні, дедуктивні, аналітичні, порівняння та узагальнення; за мисленням: частково-пошуковий та дослідницький. Методи стимулювання метод створення цікавих ситуацій, проблемний метод. | методи письмового контролю (виконання письмове: виконання практичного завдання – написання оглядової статті, виконання завдань самостійної роботи, написання реферату). |
| | | Контроль якості та безпеки харчових продуктів | словесні методи (лекції, розповіді-пояснення); наочні методи (демонстрування); практичні методи (лабораторні роботи); дослідницькі (після постановки завдань самостійно вивчають літературу, наукові джерела); інтерактивні (проектування професійних ситуацій); методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань); методи письмового контролю (самостійна робота), екзамен. |
| | | Фізика | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); наочні методи (ілюстрування, демонстрація); практичні методи (лабораторні роботи, вправи, конспектування). | методи усного контролю (опитування, обговорення теоретичних питань); методи письмового контролю (письмове виконання практичних завдань, контрольна робота); самоконтроль. |
| | | Хімія | практичні методи (лабораторні роботи). | методи усного контролю (усне опитування); методи письмового контролю. |
| | | Біохімія | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); практичні методи (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою). | методи письмового контролю (письмове виконання лабораторних робіт). |
| | | Вища математика | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); наочні методи (ілюстрування); практичні методи (вправи, практичні роботи, конспектування, розрахункові роботи). | методи усного контролю (опитування); методи письмового контролю (письмове виконання практичних завдань). |
| ПРН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю). | ☒ | Технологія цукру та кондитерських виробів | словесні методи (лекції, розповіді-пояснення); наочні методи (демонстрування); практичні методи (лабораторні роботи, робота з нормативною документацією); дослідницькі самостійно вивчають літературу, методики досліджень); інтерактивні (вирішення професійних ситуацій); методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи). | методи усного контролю (усне групове опитування); методи письмового контролю (самостійна робота); методи лабораторно-практичного контролю (графіки, схеми, обробка результатів досліджень). |
| | | Технічна мікробіологія | словесні методи (лекція); наочні методи (спостереження); практичні методи (лабораторні роботи, | методи усного контролю (групове опитування); методи письмового контролю (контрольна |

| | | |
|---|---|--|
| | робота з навчально-методичною літературою: конспектування); дослідницький; методи самостійної роботи вдома. | робота); методи лабораторно-практичного контролю (захист). |
| Технологія бродильних виробництв | словесні методи (лекція); наочні методи (спостереження); практичні методи (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування); дослідницький; методи самостійної роботи вдома | методи усного контролю (групове опитування); методи письмового контролю (контрольна робота); методи лабораторно-практичного контролю (захист). |
| Технологія зберігання і переробки зерна | практичні методи (лабораторні роботи). | методи усного контролю (усне опитування – індивідуальне), методи лабораторно-практичного контролю (розрахунково-аналітичні). |
| Технологія консервування плодів та овочів | словесні методи (лекція, бесіда); наочні методи (демонстрування, ілюстрування); практичні методи (вправи, лабораторні роботи), робота з навчально-методичною літературою (конспектування); методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи); робота під керівництвом викладача (виконання лабораторних завдань); методи формування пізнавальних інтересів (створення ситуації інтересу; ситуації новизни навчального матеріалу; метод використання життєвого досвіду; навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповіді, дискусії); методи письмового контролю (письмове виконання вправ на лабораторних заняттях, виконання завдань самостійної роботи). |
| Технологія молока і молочних продуктів | словесні методи (лекція, бесіда, пояснення); наочні методи (демонстрування, спостереження); практичні методи (лабораторні роботи, конспектування, розрахункові). | методи усного контролю (опитування, складання іспиту); методи письмового контролю (контрольні роботи), методи лабораторного контролю (виконання завдань лабораторної роботи). |
| Технологія м'яса і м'ясних продуктів | словесні методи (лекції, розповіді-пояснення); наочні методи (демонстрування); практичні методи (лабораторні роботи, робота з нормативною документацією); дослідницькі самостійно вивчають літературу, методики досліджень); інтерактивні (вирішення професійних ситуацій); методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи). | методи усного контролю (усне групове опитування); методи письмового контролю (самостійна робота); методи лабораторно-практичного контролю (графіки, схеми, обробка результатів досліджень). |
| Технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); наочні методи (демонстрування); практичні методи | методи усного контролю (опитування); методи комплексного контролю (виконання лабораторних робіт; |

| | | |
|--|---|--|
| | (лабораторні роботи); методи самостійної роботи; використання мультимедійних презентацій; дистанційне навчання. | самостійна робота). |
| Навчальна практика «Загальна технологія харчових виробництв» | словесні методи (розповідь- пояснення, бесіда); наочні методи (демонстрування, спостереження); практичні методи (дослідні роботи, ознайомлення з методами та методиками досліджень на базах практики, у навчальних лабораторіях); робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: звіту з практики). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з практики, оформлення щоденника). |
| Загально- технологічна практика | словесні методи (розповідь- пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); практичні методи (робота під керівництвом керівника практики від підприємства та від кафедри методи самостійної роботи: виконання письмової роботи, звіту з практики), аналітичний, порівняння, узагальнення, виокремлення основного, творчий. | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з практики, підготовка доповіді для виступу на конференції за результатами проходження виробничої практики). |
| Переддипломна практика | словесні методи (розповідь- пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); практичні методи (робота з навчально- методичною літературою, джерелами Інтернет); робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: звіту з практики). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з практики). |
| Захист кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування); словесні методи (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія) | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія, публічний захист кваліфікаційної роботи: доповідь, презентація, наочні матеріали, усні відповіді на питання членів ЕК). |
| Підготовка кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження), практичні методи (науково-дослідна робота, робота з навчально- методичною, науковою літературою, джерелами Інтернет, тезування), логічні методи (індукції та дедукції, аналізу та синтезу, порівняння, узагальнення, конкретизації), робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: кваліфікаційної роботи, реферату, тез доповіді, наукової статті), комп'ютерні і | методи письмового контролю (написання кваліфікаційної роботи, розробка наочних (ілюстративних) матеріалів, підготовка супровідних документів). |

| | | | | |
|--|-------------------------------------|---|--|--|
| | | | <p>мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, використання комп'ютерних навчальних програм).</p> | |
| | | Контроль якості та безпеки харчових продуктів | <p>словесні методи (лекції, розповіді-пояснення); наочні методи (демонстрування); практичні методи (лабораторні роботи); дослідницькі (після постановки завдань самостійно вивчають літературу, наукові джерела); інтерактивні (проектування професійних ситуацій); методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи); комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання).</p> | <p>методи усного контролю (усне опитування); методи письмового контролю (самостійна робота); методи лабораторно-практичного контролю (графіки, схеми), екзамен.</p> |
| <p><i>ПРН 9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.</i></p> | <input checked="" type="checkbox"/> | Переддипломна практика | <p>словесні методи (розповідь-пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, джерелами Інтернет); робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: звіту з практики).</p> | <p>методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з практики).</p> |
| | | Захист кваліфікаційної роботи | <p>наочні методи (ілюстрування, демонстрування); словесні методи (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія)</p> | <p>методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія, публічний захист кваліфікаційної роботи: доповідь, презентація, наочні матеріали, усні відповіді на питання членів ЕК).</p> |
| | | Підготовка кваліфікаційної роботи | <p>наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження), практичні методи (науково-дослідна робота, робота з навчально-методичною, науковою літературою, джерелами Інтернет, тезування),</p> | <p>методи письмового контролю (написання кваліфікаційної роботи, розробка наочних (ілюстративних) матеріалів, підготовка супровідних документів).</p> |
| <p><i>ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</i></p> | <input checked="" type="checkbox"/> | Економіка підприємства | <p>словесні методи (лекція, бесіда); наочні методи (демонстрування, ілюстрування); практичні методи (вправи, практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, підготовка реферату); методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи); робота під керівництвом викладача (виконання практичних завдань) інтерактивні методи (проектування професійних</p> | <p>методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповіді, дискусії, диспути); методи письмового контролю (виконання практичних завдань, написання рефератів, виконання завдань самостійної роботи); тестовий контроль (розв'язування тестів).</p> |

| | | | | |
|---|-------------------------------------|--|--|--|
| | | | ситуацій); комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання). | |
| | | Організація та планування діяльності підприємства | словесні методи (лекція, бесіда); наочні методи (демонстрування, ілюстрування); практичні методи (вправи, практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, підготовка реферату); методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи); робота під керівництвом викладача (виконання практичних завдань); методи формування пізнавальних інтересів (створення ситуації інтересу; ситуації новизни навчального матеріалу; метод використання життєвого досвіду; навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації); інтерактивні методи (дискусії, диспути); комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій; дистанційне навчання). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповіді, дискусії); методи письмового контролю (письмове виконання практичних завдань, виконання завдань самостійної роботи, написання реферату); тестовий контроль (розв'язування тестів). |
| | | Курсовий проект «Проектування харчових виробництв» | словесні методи (лекція); наочні методи (спостереження); практичні методи (практичні роботи, графічні роботи). | захист курсового проекту. |
| | | Технологія молока і молочних продуктів | словесні методи (лекція, бесіда, пояснення); наочні методи (демонстрування, спостереження); практичні методи (лабораторні роботи, конспектування, розрахункові). | методи усного контролю (опитування), методи письмового контролю (контрольна робота), метод лабораторно-практичного контролю (виконання завдань лабораторної роботи). |
| | | Захист кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування); словесні методи (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія) | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія, публічний захист кваліфікаційної роботи: доповідь, презентація, наочні матеріали, усні відповіді на питання членів ЕК). |
| ПРН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. | <input checked="" type="checkbox"/> | Основи наукових досліджень | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування); практичні методи (підготовка реферату); індуктивні, дедуктивні, аналітичні, порівняння та узагальнення; за мисленням: частково-пошуковий та дослідницький. Методи стимулювання метод створення цікавих ситуацій, проблемний | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповіді, дискусії); методи письмового контролю (написання реферату, виконання завдань самостійної роботи – письмове виконання практичного завдання – написання оглядової статті). |

| | | | | |
|--------|-------------------------------------|---|---|--|
| | | | метод. | |
| | | Технологія м'яса і м'ясних продуктів | словесні методи (лекції, розповіді-пояснення); наочні методи (демонстрування виробничих процесів); практичні методи (лабораторні роботи, робота з джерелами Інтернет, практичне вивчення у виробничих умовах, розрахунки харчової цінності); дослідницькі завдання по удосконаленню технологічних процесів по самостійне опрацювання літератури, наукових джерел, робота в наукових гуртках); інтерактивні (проектування професійних ситуацій, вивчення закордонного досвіду через перегляд відеороликів); методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи). | методи усного контролю (групове опитування, дискусія); методи письмового контролю (письмове виконання лабораторних завдань, контрольні роботи, оцінка правильності складання технологічних схем виробництва цукру та кондитерських виробів); тестовий контроль (розв'язування тестів), виконання завдань самостійної роботи. |
| | | Переддипломна практика | словесні методи (розповідь-пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, джерелами Інтернет); робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: звіту з практики). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з практики). |
| | | Захист кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування); словесні методи (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія) | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія, публічний захист кваліфікаційної роботи: доповідь, презентація, наочні матеріали, усні відповіді на питання членів ЕК). |
| | | Технологія цукру та кондитерських виробів | словесні методи (лекції, розповіді-пояснення); наочні методи (демонстрування виробничих процесів); практичні методи (лабораторні роботи, робота з джерелами Інтернет, практичне вивчення у виробничих умовах, розрахунки харчової цінності); (виконання конкретних завдань по удосконаленню технологічних процесів по самостійне опрацювання літератури, наукових джерел, робота в наукових гуртках); інтерактивні (проектування професійних ситуацій, вивчення закордонного досвіду через перегляд відеороликів); методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи). | методи усного контролю (групове опитування, дискусія); методи письмового контролю (письмове виконання лабораторних завдань, контрольні роботи, оцінка правильності складання технологічних схем виробництва цукру та кондитерських виробів, виконання завдань самостійної роботи); тестовий контроль (розв'язування тестів). |
| ПРН 7. | <input checked="" type="checkbox"/> | Захист | наочні методи | методи усного контролю |

| | | | |
|--|---|---|--|
| <p><i>Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</i></p> | кваліфікаційної роботи | (ілюстрування, демонстрування); словесні методи (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія) | (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія, публічний захист кваліфікаційної роботи: доповідь, презентація, наочні матеріали, усні відповіді на питання членів ЕК). |
| | Технологія цукру та кондитерських виробів | словесні методи (лекції, розповіді-пояснення); наочні методи (дemonстрування систем автоматизації виробничих процесів на виробництві); практичні методи (лабораторні роботи, робота з джерелами Інтернет, практичне вивчення у виробничих умовах); дослідницькі (виконання конкретних завдань по удосконаленню технологічних процесів по самостійне опрацювання літератури, наукових джерел, робота в наукових гуртках); інтерактивні (проектування професійних ситуацій); методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи). | методи усного контролю (групове опитування, дискусія); методи письмового контролю (письмове виконання лабораторних завдань, контрольні роботи, оцінка правильності складання технологічних схем виробництва цукру та кондитерських виробів, виконання завдань самостійної роботи); тестовий контроль (розв'язування тестів). |
| | Технологія м'яса і м'ясних продуктів | словесні методи (лекції, розповіді-пояснення); наочні методи (дemonстрування); практичні методи (лабораторні роботи, робота з джерелами Інтернет, практичне вивчення у виробничих умовах); дослідницькі (виконання конкретних завдань по удосконаленню технологічних процесів, самостійне опрацювання літератури, наукових джерел, робота в наукових гуртках); інтерактивні (проектування професійних ситуацій); методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи). | методи усного контролю (групове опитування, дискусія); методи письмового контролю (письмове виконання завдань лабораторних робіт, контрольні роботи, оцінка правильності складання технологічних схем виробництва м'ясопродуктів, виконання завдань самостійної роботи); тестовий контроль (розв'язування тестів). |
| | Технологія зберігання і переробки зерна | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення, бесіда), наочні методи (ілюстрування), практичні методи (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування), методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій). | методи усного контролю (усне опитування – індивідуальне), методи письмового контролю (самостійна, контрольна робота), методи лабораторно-практичного контролю (розрахунково-аналітичні). |
| | Проектування харчових виробництв | словесні методи (лекція, бесіда); наочні методи (дemonстрування, ілюстрування); практичні методи (вправи, практичні роботи), робота з навчально-методичною літературою | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповіді, дискусії); методи письмового контролю (письмове виконання практичних завдань, виконання завдань самостійної роботи). |

| | | | | |
|--|---|---|---|--|
| | | | (конспектування); методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи); робота під керівництвом викладача (виконання практичних завдань); методи формування пізнавальних інтересів (створення ситуації інтересу; ситуації новизни навчального матеріалу); комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій; дистанційне навчання). | |
| | | Організація та планування діяльності підприємства | словесні методи (лекція, бесіда); наочні методи (демонстрування, ілюстрування); практичні методи (вправи, практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, підготовка реферату); методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи); робота під керівництвом викладача (виконання практичних завдань); методи формування пізнавальних інтересів: (створення ситуації інтересу; ситуації новизни навчального матеріалу; метод використання життєвого досвіду; навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації); інтерактивні методи (дискусії, диспути); комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій; дистанційне навчання). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповіді, дискусії); методи письмового контролю (письмове виконання практичних завдань, виконання завдань самостійної роботи; написання реферату); тестовий контроль (розв'язування тестів); інтерактивні методи (дискусії, диспути); Методи оцінювання: - розв'язування тестів; - виконання вправ на практичних заняттях; - доповідь/реферат; - виконання завдань самостійної роботи (письмове виконання практичного завдання). |
| <i>ПРН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</i> | ☒ | Захист кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування); словесні методи (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія) | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія, публічний захист кваліфікаційної роботи: доповідь, презентація, наочні матеріали, усні відповіді на питання членів ЕК). |
| | | Технологія консервування плодів та овочів | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); наочні методи (демонстрація); практичні методи (лабораторна робота) комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій). | методи усного контролю (опитування, обговорення теоретичних питань); методи письмового контролю (самостійна, контрольна робота), методи лабораторно-практичного контролю. |
| | | Технологія жирів і жирозамінників | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення, бесіда), наочні методи (ілюстрування), практичні методи (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування), методи самостійної роботи | методи усного контролю (усне опитування – індивідуальне), методи письмового контролю (самостійна, контрольна робота), методи лабораторно-практичного контролю (розрахунково-аналітичні). |

| | | | | |
|---|---|---|---|--|
| | | | вдома (завдання самостійної роботи), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій). | |
| | | Теоретичні основи харчових виробництв | словесні методи (лекції, розповіді-пояснення); наочні методи (демонстрування); практичні методи (практичні роботи, розрахунки нутрієнтного складу харчових продуктів, робота з навчально-методичною літературою, джерелами Інтернет); дослідницькі (після постановки завдань самостійно вивчають літературу, наукові джерела, працюють в наукових гуртках); інтерактивні (проекування професійних ситуацій); методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи). | методи усного контролю (групове опитування, дискусія), методи письмового контролю (письмове виконання практичних завдань, контрольні роботи, виконання завдань самостійної роботи); тестовий контроль (розв'язування тестів), екзамен. |
| <i>ПРН 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</i> | ☒ | Хімія | словесні методи (розповідь-пояснення; бесіда, лекція); практичні методи (лабораторні роботи). | методи усного контролю (усне опитування); методи комплексного контролю (виконання завдань лабораторних робіт). |
| | | Процеси і апарати харчових виробництв | словесні методи (лекція); наочні методи (ілюстрування, демонстрація); практичні методи (лабораторні роботи). | методи усного контролю (опитування); методи письмового контролю (тестування); самоконтроль. |
| | | Теоретичні основи харчових виробництв | словесні методи (пояснення, лекції; наочні методи (демонстрування); практичні методи (практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою, конспектування); за логікою (індуктивний, аналітичний, порівняння, узагальнення); методи стимулювання і мотивації (створення ситуації інтересу, роз'яснення мети вивчення предмета; висування вимог; заохочення, ситуаційні дискусії); методи самостійної роботи вдома (самостійна робота без контролю викладача: усні та письмові домашні завдання, завдання самостійної роботи). | методи усного контролю: (групове опитування, дискусія) методи письмового контролю (письмове виконання практичних завдань, контрольні роботи, виконання завдань самостійної роботи), тестовий контроль (розв'язування тестів), екзамен. |
| | | Технологія води і водопідготовки | словесні методи (лекція). | методи письмового контролю (виконання самостійної роботи; виконання лабораторних робіт); тестовий контроль (розв'язування тестів). |
| | | Технологія зберігання і переробки зерна | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення, бесіда), наочні методи (ілюстрування), практичні методи (лабораторні роботи, робота з навчально- | методи усного контролю (усне опитування – індивідуальне), методи письмового контролю (самостійна, контрольна робота), |

| | | |
|--|---|---|
| | методичною літературою: конспектування, тезування), методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій). | методи лабораторно-практичного контролю (розрахунково-аналітичні). |
| Технологія консервування плодів та овочів | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); наочні методи (демонстрація); практичні методи (лабораторна робота) комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій). | методи усного контролю (опитування, обговорення теоретичних питань); методи письмового контролю (самостійна, контрольна робота), методи лабораторно-практичного контролю. |
| Курсова робота «Загальні технології харчових виробництв» | словесні методи (бесіда, пояснення); наочні методи (ілюстрування); практичні методи (робота з навчально-методичною літературою); аналітичний, порівняння, синтетичний, узагальнення, конкретизація, виокремлення основного, творчий, дослідницький. | методи письмового контролю (написання курсової роботи), методи усного контролю (усний захист). |
| Підготовка кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження), практичні методи (науково-дослідна робота, робота з навчально-методичною, науковою літературою, джерелами Інтернет, тезування), логічні методи (індукції та дедукції, аналізу та синтезу, порівняння, узагальнення, конкретизації), робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: кваліфікаційної роботи, реферату, тез доповіді, наукової статті), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, використання комп'ютерних навчальних програм). | методи письмового контролю (написання кваліфікаційної роботи, написання реферату, розробка наочних (ілюстративних) матеріалів, підготовка супровідних документів). |
| Технологія цукру та кондитерських виробів | словесні методи (пояснення, лекції, бесіди); наочні методи (демонстрування); практичні методи (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою, конспектування); за логікою (індуктивний, аналітичний, порівняння, узагальнення); за мисленням (дослідницький); методи стимулювання і мотивації (створення ситуації інтересу, роз'яснення мети вивчення предмета; висування вимог; заохочення, ситуаційні дискусії); методи самостійної роботи вдома: самостійна робота без контролю викладача (усні та письмові домашні завдання, | методи усного контролю (групове опитування, дискусія), методи письмового контролю (письмове виконання лабораторних робіт їх захист, контрольні роботи, виконання завдань самостійної роботи), тестовий контроль (розв'язування тестів). |

| | | |
|--|---|---|
| | завдання самостійної роботи). | |
| Переддипломна практика | словесні методи (розповідь-пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, джерелами Інтернет); робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: звіту з практики). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з практики). |
| Загально-технологічна практика | словесні методи (розповідь-пояснення, бесіда); наочні методи (спостереження); практичні методи (виконання щоденних завдань від керівника практики від підприємства), методи самостійної роботи (виконання доручених технологічних операцій та процесів, проведення досліджень у виробничій лабораторії підприємства). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання окремих частини технологічної частини звіту, виконання індивідуального завдання програми практики). |
| Навчальна практика «Загальна технологія харчових виробництв» | словесні методи (розповідь-пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, джерелами Інтернет); робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: звіту з практики). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з практики, щоденника); методи лабораторно-практичного контролю (оцінка схем переробки сировини на харчові продукти). |
| Технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); наочні методи (демонстрування); практичні методи (лабораторні роботи); методи самостійної роботи; використання мультимедійних презентацій; дистанційне навчання. | методи усного контролю (опитування); методи комплексного контролю (виконання лабораторних робіт; самостійна робота). |
| Технологія м'яса і м'ясних продуктів | словесні методи (пояснення, лекції, бесіди; наочні методи (демонстрування); практичні методи (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою, конспектування); за логікою (індуктивний, аналітичний, порівняння, узагальнення); за мисленням (дослідницький); методи стимулювання і мотивації (створення ситуації інтересу, роз'яснення мети вивчення предмета; висування вимог; заохочення, ситуаційні дискусії); методи самостійної роботи вдома (самостійна робота без контролю викладача: усні та письмові домашні завдання, завдання самостійної роботи). | методи усного контролю (групове опитування, дискусія); методи письмового контролю (письмове виконання лабораторних робіт їх захист, контрольні роботи, виконання завдань самостійної роботи); тестовий контроль (розв'язування тестів), екзамен. |
| | | |

| | | | | | |
|--|---|--|---|---|--|
| | | Технологія молока і молочних продуктів | словесні методи (лекція, бесіда, пояснення); наочні методи (демонстрування, спостереження), практичні методи (лабораторні роботи, конспектування, розрахункові). | методи усного контролю (опитування), методи письмового контролю (контрольні роботи), метод лабораторного контролю (виконання завдань лабораторної роботи). | |
| | | Захист кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування); словесні методи (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія) | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія, публічний захист кваліфікаційної роботи: доповідь, презентація, наочні матеріали, усні відповіді на питання членів ЕК). | |
| ПРН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. | ☒ | Біохімія | практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, лабораторні роботи). | методи усного контролю (усне опитування). | |
| | | Інформаційні системи та технології | словесні методи (пояснення, лекції), наочні методи (демонстрування), практичні методи (лабораторна робота, робота з навчально-методичною літературою, конспектування), за логікою (індуктивний, аналітичний, порівняння, узагальнення), за мисленням (евристичний, дослідницький), методи стимулювання і мотивації (створення ситуації інтересу, роз'яснення мети вивчення предмета; висування вимог); заохочення методи самостійної роботи вдома (самостійна робота без контролю викладача: усні та письмові домашні завдання, завдання самостійної роботи), бінарні, комп'ютерні і мультимедійні методи (наочно-проблемний, мультимедійні презентації). | методи усного контролю (робота на лекціях за темами); методи письмового контролю (оцінювання оформлення та захисту звітів із лабораторних робіт); методи лабораторно-практичного, тестового контролю (виконання завдань лабораторних робіт, тест на ПК, контроль виконання завдань із самостійної роботи, екзамен (практичне завд. 3, 4 в електронному вигляді)). | |
| | | Основи фахової діяльності | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); наочні методи (демонстрування, ілюстрування); практичні методи (конспектування) за логікою (аналітичний, порівняння, узагальнення), | методи усного контролю (опитування, обговорення теоретичних питань). | |
| | | Фізика | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); наочні методи (демонстрація); практичні методи (конспектування). | методи усного контролю (опитування, обговорення теоретичних питань); самоконтроль. | |
| | | Хімія | практичні методи (робота з навчально-методичною літературою). | методи письмового контролю (контрольна робота). | |
| | | Інженерна і комп'ютерна графіка | практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, лабораторні роботи, графічні роботи). | методи лабораторно-практичного контролю (схеми, креслення). | |
| | | | | | |
| | | | | | |

| | | |
|---|--|---|
| Контроль якості та безпеки харчових продуктів | словесні методи (лекції, розповіді-пояснення); наочні методи (демонстрування); практичні методи (робота з навчально-методичною літературою); дослідницькі (після постановки завдань самостійно вивчають літературу, наукові джерела); методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи); інтерактивні методи (проекування професійних ситуацій); комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань); методи письмового контролю (самостійна робота); методи лабораторно-практичного контролю (графіки, схеми), екзамен. |
| Основи наукових досліджень | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування); практичні методи (підготовка реферату); індуктивні, дедуктивні, аналітичні, порівняння та узагальнення; за мисленням – частково-пошуковий та дослідницький. Методи стимулювання метод створення цікавих ситуацій, проблемний метод. | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповіді, дискусії); методи оцінювання (доповідь/реферат; виконання завдань самостійної роботи: письмове виконання практичного завдання – написання оглядової статті). |
| Процеси і апарати харчових виробництв | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); наочні методи (демонстрація); практичні методи (лабораторна робота) | методи усного контролю (опитування, обговорення теоретичних питань), самоконтроль. |
| Технологія жирів і жирозамінників | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення, бесіда), наочні методи (ілюстрування), практичні методи (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування), методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій). | методи усного контролю (усне опитування – індивідуальне), методи письмового контролю (самостійна, контрольна робота), методи лабораторно-практичного контролю (розрахунково-аналітичні). |
| Технологія консервування плодів та овочів | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); наочні методи (демонстрація); практичні методи (лабораторна робота) комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій). | методи усного контролю (опитування, обговорення теоретичних питань); методи письмового контролю (самостійна, контрольна робота), методи лабораторно-практичного контролю. |
| Технологія молока і молочних продуктів | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення), методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи). | методи усного контролю (захист завдань самостійної роботи). |
| Технологія м'яса і | словесні методи (пояснення), | методи усного контролю |

| | | |
|--|--|--|
| м'ясних продуктів | лекції; наочні методи (демонстрування); практичні методи (лабораторна робота, робота з навчально-методичною літературою, конспектування); за логікою (порівняння, узагальнення); за мисленням (дослідницький); методи стимулювання і мотивації (створення ситуації інтересу, роз'яснення мети вивчення предмета; висування вимог; заохочення); методи самостійної роботи вдома (самостійна робота без контролю викладача: усні та письмові домашні завдання, завдання самостійної роботи). | (обговорення теоретичних питань, групове усне опитування); методи письмового контролю (самостійна робота); методи лабораторно-практичного контролю (захист лабораторних робіт, ступінь орієнтування в нормативній документації галузі). |
| Навчальна практика «Вступ до харчових технологій» | словесні методи (розповіді-пояснення, бесіди); наочні методи (ілюстрування, демонстрування); практичні методи (робота з навчально-методичною літературою); дослідницький (після постановки завдань самостійно вивчають літературу, наукові джерела); методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи). | методи письмового контролю (підготовка індивідуального завдання, оформлення щоденнику з практики). |
| Навчальна практика «Загальна технологія харчових виробництв» | словесні методи (розповіді-пояснення, бесіди); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, джерелами Інтернет); робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: щоденника з практики, звіту з практики). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з практики, оформлення щоденнику з практики, підготовка супровідних документів). |
| Загально-технологічна практика | словесні методи (розповіді-пояснення, бесіди); наочні методи (спостереження); практичні методи (виконання завдань від керівника практики від підприємства), методи самостійної роботи (виконання індивідуального завдання звіту з практики). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання частини технологічної частини звіту, виконання індивідуального завдання програми практики). |
| Переддипломна практика | словесні методи (розповіді-пояснення, бесіди); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, джерелами Інтернет); робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: щоденника з практики, звіту з практики). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з практики, оформлення щоденнику з практики, підготовка супровідних документів, підготовка доповіді для виступу на конференції за результатами проходження переддипломної практики). |
| Захист кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування); словесні методи (обговорення | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія, публічний захист |

| | | | | |
|---|-------------------------------------|--|---|--|
| | | | теоретичних питань, доповідь, дискусія). | кваліфікаційної роботи: доповідь, презентація, наочні матеріали, усні відповіді на питання членів ЕК). |
| | | Технологія цукру та кондитерських виробів | словесні методи (пояснення, лекції); наочні методи (демонстрування); практичні методи (лабораторна робота, робота з навчально-методичною літературою, конспектування); за логікою (аналітичний, порівняння, узагальнення); за мисленням (дослідницький); методи стимулювання і мотивації (створення ситуації інтересу, роз'яснення мети вивчення предмета; висування вимог; заохочення); методи самостійної роботи вдома (самостійна робота без контролю викладача: усні та письмові домашні завдання, завдання самостійної роботи). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, групове усне опитування); методи письмового контролю (самостійна робота); методи лабораторно-практичного контролю (захист лабораторних робіт, ступінь орієнтування в нормативній документації галузі). |
| | | Курсовий проект «Проектування харчових виробництв» | словесні методи (лекція); наочні методи (спостереження); практичні методи (практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування). | методи усного контролю (захист курсового проекту). |
| | | Підготовка кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження), практичні методи (науково-дослідна робота, робота з навчально-методичною, науковою літературою, джерелами Інтернет, тезування), логічні методи (індукції та дедукції, аналізу та синтезу, порівняння, узагальнення, конкретизації), робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: кваліфікаційної роботи, реферату, тез доповіді, наукової статті), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, використання комп'ютерних навчальних програм). | методи письмового контролю (написання кваліфікаційної роботи, написання реферату, розробка наочних (ілюстративних) матеріалів, підготовка супровідних документів). |
| | | Курсова робота «Загальні технології харчових виробництв» | словесні методи (бесіда, пояснення); наочні методи (ілюстрування), практичні методи (робота з навчально-методичною літературою), аналітичний, порівняння, синтетичний, узагальнення, конкретизація, виокремлення основного, творчий, дослідницький. | методи письмового контролю (написання курсової роботи), методи усного контролю (усний захист). |
| ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для | <input checked="" type="checkbox"/> | Інформаційні системи та технології | словесні методи (пояснення, лекції), наочні методи (демонстрування), практичні методи | методи усного контролю (робота на лекціях за темами); методи письмового контролю (оцінювання |

| | | | |
|---|---|--|---|
| <p>інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</p> | | <p>(лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою, конспектування), за логікою (індуктивний, аналітичний, синтетичний, узагальнення), за мисленням (репродуктивний, творчий, проблемно-пошуковий), методи стимулювання і мотивації (створення ситуації інтересу, роз'яснення мети вивчення предмета; висування вимог; заохочення), методи самостійної роботи вдома (самостійна робота без контролю викладача: усні та письмові домашні завдання, завдання самостійної роботи), комп'ютерні і мультимедійні методи (мультимедійні презентації).</p> | <p>оформлення та захисту звітів із лабораторних робіт, контрольна робота), тестовий і комплексний контроль (виконання завдань лабораторних робіт, контроль виконання завдань із самостійної роботи екзамен (тестове завд. 1).)</p> |
| | <p>Основи наукових досліджень</p> | <p>словесні методи (лекція, розповідь-пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування); практичні методи (підготовка реферату); індуктивні, дедуктивні, аналітичні, порівняння та узагальнення; за мисленням (частково-пошуковий та дослідницький). Методи стимулювання (метод створення цікавих ситуацій, проблемний метод).</p> | <p>методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповіді, дискусії); методи оцінювання (доповідь/реферат; виконання завдань самостійної роботи методи письмового контролю (письмове виконання практичного завдання: написання оглядової статті).</p> |
| | <p>Навчальна практика «Вступ до харчових технологій»</p> | <p>наочні методи (ілюстрування, демонстрування); комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій).</p> | <p>методи письмового контролю (підготовка мультимедійної презентації індивідуального завдання).</p> |
| | <p>Навчальна практика «Загальна технологія харчових виробництв»</p> | <p>словесні методи (пояснення, бесіди); наочні методи (демонстрування); практичні методи (робота з електронними базами навчально-методичної літератури, конспектування; за логікою (індуктивний, аналітичний, синтетичний, узагальнення); за мисленням (репродуктивний, творчий, проблемно-пошуковий); методи стимулювання і мотивації (створення ситуації інтересу, роз'яснення мети практики); методи самостійної роботи вдома (самостійна робота без контролю викладача); комп'ютерні і мультимедійні методи (мультимедійні презентації).</p> | <p>методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики перед комісією); методи письмового контролю (написання звіту з практики, оформлення щоденнику з практики, підготовка супровідних документів).</p> |
| | <p>Загально-</p> | <p>словесні методи (розповідь-</p> | <p>методи усного контролю</p> |

| | | |
|--|---|--|
| технологічна практика | пояснення, бесіда); наочні методи (спостереження); практичні методи (виконання завдань від керівника практики від підприємства); методи самостійної роботи (виконання індивідуального завдання звіту з практики). | (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання частини технологічної частини звіту, виконання індивідуального завдання програми практики). |
| Переддипломна практика | словесні методи (розповідь-пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, джерелами Інтернет); робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: щоденника з практики, звіту з практики); комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з практики, оформлення щоденнику з практики, підготовка супровідних документів, підготовка доповіді для виступу на конференції за результатами проходження переддипломної практики). |
| Захист кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування); словесні методи (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія, публічний захист кваліфікаційної роботи: доповідь, презентація, наочні матеріали, усні відповіді на питання членів ЕК). |
| Підготовка кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження), практичні методи (науково-дослідна робота, робота з навчально-методичною, науковою літературою, джерелами Інтернет, тезування), логічні методи (індукції та дедукції, аналізу та синтезу, порівняння, узагальнення, конкретизації), робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: кваліфікаційної роботи, автореферату, тез доповіді, наукової статті), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, використання комп'ютерних навчальних програм). | методи письмового контролю (написання кваліфікаційної роботи, написання реферату, розробка наочних (ілюстративних) матеріалів, підготовка супровідних документів). |
| Курсова робота «Загальні технології харчових виробництв» | словесні методи (бесіда, пояснення); наочні методи (ілюстрування), практичні методи (робота з навчально-методичною літературою); аналітичний, порівняння, синтетичний, узагальнення, конкретизація, виокремлення основного, творчий, дослідницький. | методи письмового контролю (написання курсової роботи), методи усного контролю (усний захист). |
| Проектування харчових виробництв | словесні методи (лекція, бесіда); наочні методи (демонстрування, ілюстрування); практичні | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповіді, дискусії); методи письмового |

| | | | | |
|--|---|---|--|---|
| | | | методи (вправи, практичні роботи), робота з навчально-методичною літературою (конспектування); методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи); робота під керівництвом викладача (виконання практичних завдань); методи формування пізнавальних інтересів (створення ситуації інтересу; ситуації новизни навчального матеріалу; метод використання життєвого досвіду); комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій; дистанційне навчання). | контролю (письмове виконання практичних завдань, виконання завдань самостійної роботи); тестовий контроль (розв'язування тестів). |
| <i>ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.</i> | ☒ | Технічна мікробіологія | словесні методи (лекція); наочні методи (спостереження); практичні методи (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування); дослідницький; методи самостійної роботи вдома. | методи усного контролю (групове опитування); методи письмового контролю (контрольна робота); методи лабораторно-практичного контролю (захист). |
| | | Технологічне обладнання харчових виробництв | словесні методи (лекція, пояснення, бесіда); наочні методи (демонстрування); практичні методи (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою); порівняння, узагальнення, конкретизація, виокремлення основного; метод проблемного викладання, частково-пошуковий; методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи), інтерактивні методи (проекування професійних ситуацій), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій; фільми з виробництва, дистанційне навчання). | методи усного контролю (усне опитування – індивідуальне), методи лабораторно-практичного контролю (розрахунково-аналітичні, захист). |
| | | Технологія бродильних виробництв | словесні методи (лекція); наочні методи (спостереження); практичні методи (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування); дослідницький; методи самостійної роботи вдома. | методи усного контролю (групове опитування); методи письмового контролю (контрольна робота); методи лабораторно-практичного контролю (захист лабораторних робіт). |
| | | Технологія молока і молочних продуктів | словесні методи (лекція, бесіда, пояснення); наочні методи (демонстрування, спостереження); практичні методи (завдання самостійної роботи). | методи усного контролю (опитування), методи комплексного контролю (виконання завдань самостійної роботи). |
| | | Технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); наочні методи (демонстрування); | методи усного контролю (опитування); методи комплексного контролю (виконання |

| | | |
|--|--|--|
| | практичні методи (лабораторні роботи); методи самостійної роботи; комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання). | лабораторних робіт, самостійної роботи). |
| Навчальна практика «Вступ до харчових технологій» | практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, конспектування); методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи). | методи письмового контролю (виконання індивідуальних завдань). |
| Навчальна практика «Загальна технологія харчових виробництв» | практичні методи (робота з навчально-методичною літературою); наочні методи (спостереження); робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: щоденника з практики, звіту). | методи письмового контролю (написання звіту з практики, оформлення щоденнику з практики, підготовка супровідних документів). |
| Загально-технологічна практика | словесні методи (розповідь-пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); практичні методи (робота під керівництвом керівника практики від підприємства та від кафедри); методи самостійної роботи (виконання письмової роботи, звіту з практики); аналітичний, порівняння, узагальнення, виокремлення основного, творчий. | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з практики, підготовка доповіді для виступу на конференції за результатами проходження виробничої практики). |
| Переддипломна практика | практичні методи (робота з навчально-методичною літературою); наочні методи (спостереження); робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: щоденника з практики, звіту). | методи письмового контролю (написання звіту з практики, оформлення щоденнику з практики, підготовка супровідних документів, підготовка доповіді для виступу на конференції за результатами проходження переддипломної практики). |
| Захист кваліфікаційної роботи | словесні методи (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія), наочні методи (ілюстрування, демонстрування). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія, публічний захист кваліфікаційної роботи: доповідь, презентація, наочні матеріали, усні відповіді на питання членів ЕК). |
| Курсовий проект «Проектування харчових виробництв» | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); наочні методи (ілюстрування); практичні методи (вправи, практичні роботи, конспектування). | захист курсового проекту |
| Підготовка кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження), практичні методи (науково-дослідна робота, робота з навчально-методичною, науковою літературою, | методи письмового контролю (написання кваліфікаційної роботи, написання реферату, розробка наочних (ілюстративних) матеріалів, підготовка супровідних документів). |

| | | |
|--|--|--|
| | джерелами Інтернет, тезування), логічні методи (індукції та дедукції, аналізу та синтезу, порівняння, узагальнення, конкретизації), робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: кваліфікаційної роботи, автореферату, тез доповіді, наукової статті), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, використання комп'ютерних навчальних програм). | |
| Курсова робота «Загальні технології харчових виробництв» | словесні методи (бесіда, пояснення); наочні методи (ілюстрування), практичні методи (робота з навчально-методичною літературою); аналітичний, порівняння, синтетичний, узагальнення, конкретизація, виокремлення основного, творчий, дослідницький. | методи письмового контролю (написання курсової роботи), методи усного контролю (усний захист, опитування). |
| Процеси і апарати харчових виробництв | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); наочні методи (ілюстрування, демонстрація) практичні методи (лабораторні роботи). | методи усного контролю (опитування); тестовий контроль (тестування); самоконтроль. |
| Прикладна механіка | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); практичні методи (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування); методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи); комп'ютерні і мультимедійні методи (дистанційне навчання). | методи усного контролю (усне опитування: фронтальне, індивідуальне, групове); методи письмового контролю (ведення конспекту, виконання лабораторних робіт та їх захист, виконання завдань самостійної роботи). |
| Філософія | словесні методи (обговорення навчальних теоретичних питань); практичні методи (робота з навчально-методичною літературою); аналітичний, порівняння, узагальнення, виокремлення основного. | методи усного контролю (доповіді, дискусії); методи комплексного контролю (педагогічні, психологічні, соціометричні). |
| Хімія | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); наочні методи (демонстрування, ілюстрування); практичні методи (вправи, практичні роботи); робота під керівництвом викладача (виконання практичних завдань). | методи усного контролю (усне опитування, обговорення теоретичних питань); методи письмового контролю (письмове виконання практичних завдань). |
| Біохімія | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); наочні методи (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою). | методи усного контролю (усне опитування); методи письмового контролю (перевірка розрахункової частини лабораторної роботи в робочому зошиті). |
| | | |

| | | | | |
|--|---|---|--|--|
| | | Вища математика | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); наочні методи (ілюстрування); практичні методи (вправи, практичні роботи, конспектування). | методи усного контролю (опитування); методи письмового контролю (письмове виконання практичних завдань); самоконтроль. |
| | | Іноземна мова (за професійним спрямуванням) | пояснювально-ілюстративний (опитування); репродуктивний (демонстрування, ілюстрування); творчий (написання резюме, презентація); проблемно-пошуковий (виконання індивідуального завдання: контрольна робота, презентація); метод формування пізнавальних інтересів (метод використання життєвого досвіду, проектування професійних ситуацій, резюме). | методи усного контролю (опитування, виконання лексико-граматичного тесту); методи письмового контролю (написання резюме, презентація, виконання індивідуального завдання: контрольна робота), екзамен. |
| | | Фізика | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); наочні методи (ілюстрування, демонстрація); практичні методи (лабораторні роботи, вправи, конспектування). | методи усного контролю (опитування); методи письмового контролю (письмове виконання практичних завдань); самоконтроль. |
| ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій | ☒ | Організація та планування діяльності підприємства | словесні методи (лекція, бесіда); наочні методи (демонстрування, ілюстрування); практичні методи (вправи, практичні роботи), робота з навчально-методичною літературою (конспектування, підготовка реферату); методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи); робота під керівництвом викладача (виконання практичних завдань); методи формування пізнавальних інтересів (створення ситуації інтересу; ситуації новизни навчального матеріалу); метод використання життєвого досвіду; навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації.; інтерактивні методи (дискусії, диспути); комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій; дистанційне навчання). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповіді, дискусії); методи письмового контролю (письмове виконання практичних завдань, виконання завдань самостійної роботи); тестовий контроль (розв'язування тестів); |
| | | Фізика | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); наочні методи (ілюстрування, демонстрація); практичні методи (лабораторні роботи, вправи, конспектування). | методи усного контролю (опитування); методи письмового контролю (письмове виконання практичних завдань, контрольна робота). |
| | | Хімія | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); наочні методи (демонстрування, ілюстрування); | методи усного контролю (усне опитування, обговорення теоретичних питань); методи письмового |

| | | |
|---|---|--|
| | практичні методи (вправи, практичні роботи); робота під керівництвом викладача (виконання практичних завдань). | контролю (письмове виконання практичних завдань). |
| Контроль якості та безпеки харчових продуктів | словесні методи (лекції, розповіді-пояснення); наочні методи (демонстрування); практичні методи (конспектування); методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи); інтерактивні методи (проектування професійних ситуацій), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій). | методи усного контролю (усне опитування, обговорення теоретичних питань); методи письмового контролю (самостійна робота); методи лабораторно-практичного контролю (графіки, схеми), екзамен. |
| Основи наукових досліджень | словесні методи (лекція; пояснення; бесіда; демонстрування); практичні методи (практичні роботи; порівняння, узагальнення, конкретизація, виокремлення основного; метод проблемного викладання, частково-пошуковий; методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи), інтерактивні методи (проектування професійних ситуацій), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповіді, дискусії); методи оцінювання: - виконання вправ на практичних заняттях; - доповідь/реферат; - виконання завдань самостійної роботи (письмове виконання практичного завдання). |
| Процеси і апарати харчових виробництв | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); наочні методи (ілюстрування, демонстрація); практичні методи (лабораторні роботи, конспектування). | методи усного контролю (опитування); методи письмового контролю (тестування). |
| Технічна мікробіологія | словесні методи (лекція, розповідь пояснення); наочні методи (демонстрування); практичні методи (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування); дослідницький; методи самостійної роботи вдома. | методи усного контролю (групове опитування); методи письмового контролю (контрольна робота); методи лабораторно-практичного контролю (захист). |
| Технологія води і водопідготовки | словесні методи (лекція, розповідь, бесіда, пояснення), практичні методи (лабораторні роботи). | методи усного контролю (опитування); методи письмового контролю (виконання самостійної роботи, виконання лабораторних робіт); тестовий контроль (розв'язування тестів). |
| Технологія жирів і жирозамінників | словесні (лекція, розповідь-пояснення, бесіда), наочні (ілюстрування), практичні (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування), | методи усного контролю (усне опитування – індивідуальне), методи письмового контролю (самостійна, контрольна робота), методи лабораторно- |

| | | |
|---|---|--|
| | методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій). | практичного контролю (розрахунково-аналітичні). |
| Технологія зберігання і переробки зерна | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення, бесіда), наочні методи (ілюстрування), практичні методи (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування), методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій). | методи усного контролю (усне опитування – індивідуальне), методи письмового контролю (самостійна, контрольна робота), методи лабораторно-практичного контролю (розрахунково-аналітичні). |
| Технологія консервування плодів та овочів | словесні методи (лекція, бесіда); наочні методи (демонстрування, ілюстрування); практичні методи (вправи, лабораторні роботи), робота з навчально-методичною літературою (конспектування); методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи); робота під керівництвом викладача (виконання лабораторних завдань); методи формування пізнавальних інтересів (створення ситуації інтересу; ситуації новизни навчального матеріалу; навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповіді, дискусії); методи письмового контролю (письмове виконання практичних завдань, виконання завдань самостійної роботи); тестовий контроль (розв'язування тестів). |
| Технологія молока і молочних продуктів | словесні методи (лекція, бесіда, пояснення); наочні методи (демонстрування, спостереження); практичні методи (лабораторні роботи, конспектування, розрахункові). | методи усного контролю (опитування, складання екзамену); методи письмового контролю (контрольні роботи); метод лабораторно-практичного контролю (виконання завдань лабораторної роботи). |
| Технологія м'яса і м'ясних продуктів | словесні методи (розповідь-пояснення, лекція); наочні методи (демонстрування); практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, джерелами Інтернет). | методи усного контролю (групове опитування, дискусія) методи письмового контролю (письмове виконання індивідуальних завдань, контрольні роботи); тестовий контроль (розв'язування тестів). |
| Управління якістю харчових продуктів з основами НАССР | словесні методи (лекції, розповіді-пояснення); наочні методи (демонстрування); практичні методи (конспектування); методи самостійної роботи (завдання самостійної роботи). | методи усного контролю (усне опитування); методи письмового контролю (самостійна робота); методи лабораторно-практичного контролю (схеми). |
| | | |

| | | |
|---|--|--|
| Навчальна практика «Вступ до харчових технологій» | словесні методи (розповідь-пояснення, бесіди); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, конспектування). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповіді, дискусії). |
| Загально-технологічна практика | словесні методи (розповідь-пояснення, бесіди); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); практичні методи (робота під керівництвом керівника практики від підприємства та від кафедри); методи самостійної роботи (виконання письмової роботи, звіту з практики); аналітичний, порівняння, узагальнення, виокремлення основного, творчий. | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з практики, підготовка доповіді для виступу на конференції за результатами проходження виробничої практики). |
| Переддипломна практика | словесні методи (розповідь-пояснення, бесіди); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: звіту з практики). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з практики, підготовка доповіді для виступу на конференції за результатами проходження переддипломної практики). |
| Захист кваліфікаційної роботи | словесні методи (довідь, дискусія); наочні методи (ілюстрування, демонстрування). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія; публічний захист кваліфікаційної роботи: доповідь, презентація, наочні матеріали, усні відповіді на питання членів ЕК). |
| Основи фахової діяльності | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); наочні методи (демонстрування, ілюстрування); практичні методи (конспектування) за логікою (аналітичний, порівняння, узагальнення). | методи усного контролю (опитування, обговорення теоретичних питань). |
| Проектування харчових виробництв | словесні методи (лекція, бесіда); наочні методи (демонстрування, ілюстрування); практичні методи (вправи, практичні роботи), робота з навчально-методичною літературою (конспектування); методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи); робота під керівництвом викладача (виконання практичних завдань); методи формування пізнавальних інтересів (створення ситуації інтересу; ситуації новизни навчального матеріалу; метод використання життєвого досвіду; навчальні дискусії для вирішення проблемної | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповіді, дискусії); методи письмового контролю (письмове виконання практичних завдань, виконання завдань самостійної роботи); тестовий контроль (розв'язування тестів). |

| | | |
|---|---|--|
| | ситуації); комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій; дистанційне навчання). | |
| Технологічне обладнання харчових виробництв | словесні методи (лекція; пояснення; бесіда; демонстрування); практичні методи (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою); порівняння, узагальнення, конкретизація, виокремлення основного; метод проблемного викладання, частково-пошуковий; методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи), інтерактивні методи проектування професійних ситуацій, мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій; фільми з виробництва дистанційне навчання. | методи усного контролю (усне опитування – індивідуальне); методи лабораторно-практичного контролю (розрахунково-аналітичні). |
| Теоретичні основи харчових виробництв | словесні методи (лекція; пояснення; бесіда; демонстрування); практичні методи (практичні роботи; робота з навчально-методичною літературою; порівняння, узагальнення, конкретизація, виокремлення основного; метод проблемного викладання, частково-пошуковий; методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи), інтерактивні методи проектування професійних ситуацій, мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій; фільми з виробництва дистанційне навчання. | методи усного контролю (групове опитування, дискусія); методи письмового контролю (письмове виконання практичних робіт); контрольні роботи; тестовий контроль (розв'язування тестів), виконання завдань самостійної роботи, екзамен. |
| Технологія бродильних виробництв | словесні методи (лекція, розповідь пояснення); наочні методи (демонстрування); практичні методи (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування); дослідницький; методи самостійної роботи вдома. | методи усного контролю (групове опитування); методи письмового контролю (контрольна робота); методи лабораторно-практичного контролю (захист). |
| Технологія цукру та кондитерських виробів | словесні методи (розповідь-пояснення, лекція); наочні методи (демонстрування); практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, джерелами Інтернет). | методи усного контролю (групове опитування, дискусія); методи письмового контролю (письмове виконання індивідуальних завдань, контрольні роботи); тестовий контроль (розв'язування тестів). |
| Підготовка кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування, | методи письмового контролю (написання кваліфікаційної роботи, |

| | | | | |
|--|---|--|--|---|
| | | | спостереження); практичні методи (науково-дослідна робота, робота з навчально-методичною, науковою літературою, джерелами Інтернет, тезування); логічні методи (індукції та дедукції, аналізу та синтезу, порівняння, узагальнення, конкретизації); робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи, автореферату, тез доповіді, наукової статті); комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, використання комп'ютерних навчальних програм). | написання реферату, розробка наочних (ілюстративних) матеріалів, підготовка супровідних документів). |
| | | Навчальна практика «Загальна технологія харчових виробництв» | словесні методи (розповідь-пояснення, бесіди); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, конспектування). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповіді, дискусії). |
| <i>ПРН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</i> | ☒ | Історія та культура України | словесні методи (лекція); наочні методи (ілюстрування); репродуктивний, практичні методи (конспектування, підготовка реферату); методи стимулювання і мотивації навчально-пізнавальної діяльності (створення ситуації інтересу, використання життєвого досвіду); інноваційні методи навчання (частково-пошуковий, дискусії, використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання). | методи усного контролю (опитування) методи письмового контролю (виконання завдань самостійної роботи); тестовий контроль (розв'язування тестів). |
| | | Фізичне виховання | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення, бесіда, інструктаж); наочні методи (демонстрування, спостереження); практичні методи (виконання вправ, підготовка реферату або комплексу вправ, виконання нормативів). | методи усного контролю (опитування) методи письмового контролю (написання комплексу вправ, рефератів); тестовий контроль (розв'язування тестів); методи комплексного контролю (виконання нормативів). |
| | | Філософія | методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності (роз'яснення мети навчального предмета, висування вимог до вивчення предмета, оперативний контроль). | методи комплексного контролю (педагогічні, психологічні, оперативний контроль). |
| | | Захист кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування); словесні методи (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія, публічний захист кваліфікаційної роботи: доповідь, презентація, наочні матеріали, усні |

| | | | | |
|--|--------------------------|---|---|--|
| | | | | відповіді на питання членів ЕК). |
| | | Підготовка кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження), практичні методи (науково-дослідна робота, робота з навчально-методичною, науковою літературою, джерелами Інтернет, тезування), логічні методи (індукції та дедукції, аналізу та синтезу, порівняння, узагальнення, конкретизації), робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: кваліфікаційної роботи, реферату, тез доповіді, наукової статті), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, використання комп'ютерних навчальних програм). | методи письмового контролю (написання кваліфікаційної роботи, розробка наочних (ілюстративних) матеріалів, підготовка супровідних документів). |
| ПРН 28. Уміти застосовувати знання особливостей нутрієнтного складу сировини при розробленні та удосконаленні технологій харчових продуктів. | <input type="checkbox"/> | Технологія бродильних виробництв | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); наочні методи (демонстрування, спостереження); практичні методи (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування); дослідницький; методи самостійної роботи вдома. | методи усного контролю (групове опитування); методи письмового контролю (контрольна робота); методи лабораторно-практичного контролю (захист). |
| | | Технологія води і водопідготовки | словесні методи (лекція); інноваційні методи: комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій). | методи усного контролю (опитування); методи письмового контролю (виконання самостійної роботи). |
| | | Технологія жирів і жирозамінників | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення, бесіда), наочні методи (ілюстрування), практичні методи (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування), методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій). | методи усного контролю (усне опитування – індивідуальне), методи письмового контролю (самостійна, контрольна робота), методи лабораторно-практичного контролю (розрахунково-аналітичні). |
| | | Технологія зберігання і переробки зерна | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення, бесіда), наочні методи (ілюстрування), практичні методи (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування), методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи). | методи усного контролю (усне опитування – індивідуальне), методи письмового контролю (самостійна, контрольна робота). |
| | | Технологія консервування плодів та овочів | словесні методи (лекція, бесіда); наочні методи (демонстрування, | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповіді, дискусії); |

| | | |
|---|---|---|
| | ілюстрування); практичні методи (вправи, лабораторні роботи), робота з навчально-методичною літературою (конспектування); методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи); робота під керівництвом викладача (виконання лабораторних завдань); методи формування пізнавальних інтересів (створення ситуації інтересу; ситуації новизни навчального матеріалу; метод використання життєвого досвіду; навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації) | методи письмового контролю (письмове виконання вправ на лабораторних заняттях, виконання завдань самостійної роботи). |
| Технологія молока і молочних продуктів | словесні методи (лекція, бесіда); наочні методи (демонстрування, ілюстрування); методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи); робота під керівництвом викладача (виконання лабораторних завдань) | методи усного контролю (усне опитування – індивідуальне), методи письмового контролю (самостійна, контрольна робота). |
| Технологія м'яса і м'ясних продуктів | словесні (лекція, розповідь-пояснення; бесіда); наочні (демонстрування); аналітичний, порівняння, узагальнення, конкретизація, виокремлення основного, репродуктивний, творчий, проблемно-пошуковий, дослідницький; методи формування пізнавальних інтересів (створення ситуації інтересу; метод використання життєвого досвіду, навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації); методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності (висування вимог до вивчення предмета); словесно-проблемний; наочно-ілюстративний) інтегровані; комп'ютерні і мультимедійні (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань); методи письмового контролю (самостійна робота), екзамен. |
| Технологія цукру та кондитерських виробів | словесні (лекція, розповідь-пояснення; бесіда); наочні (демонстрування) аналітичний, порівняння, узагальнення, конкретизація, виокремлення основного, проблемно-пошуковий, дослідницький; методи формування пізнавальних інтересів (створення ситуації інтересу; метод використання життєвого досвіду, навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації); | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань); методи письмового контролю (самостійна робота), екзамен. |

| | | | | |
|---|--------------------------|---|---|--|
| | | | методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності (висування вимог до вивчення предмета); (словесно-інформаційний, словесно-проблемний; наочно-ілюстративний); інтегровані; комп'ютерні і мультимедійні (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання). | |
| | | Загально-технологічна практика | словесні методи (розповідь-пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, джерелами Інтернет); робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: звіту з практики). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з практики, підготовка доповіді для виступу на конференції за результатами проходження практики). |
| | | Переддипломна практика | словесні методи (розповідь-пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, джерелами Інтернет); робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: звіту з практики). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з практики, підготовка доповіді для виступу на конференції за результатами проходження переддипломної практики). |
| | | Захист кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування); словесні методи (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія, публічний захист кваліфікаційної роботи: доповідь, презентація, наочні матеріали, усні відповіді на питання членів ЕК). |
| | | Технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); наочні методи (демонстрування); практичні методи (лабораторні роботи); методи самостійної роботи; використання мультимедійних презентацій; дистанційне навчання. | методи усного контролю (опитування); методи комплексного контролю (виконання лабораторних робіт; самостійна робота). |
| ПРН 29. Вміти розв'язувати проблеми сьогодення галузей харчової промисловості шляхом впровадження новітніх технологій, аналізуючи передумови їх виникнення. | <input type="checkbox"/> | Технологія бродильних виробництв | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); наочні методи (демонстрування, спостереження); практичні методи (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування); дослідницький; методи самостійної роботи вдома. | методи усного контролю (групове опитування); методи письмового контролю (контрольна робота); методи лабораторно-практичного контролю (захист). |
| | | Технологія води і водопідготовки | словесні методи (лекція), інтерактивні методи: комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних | методи письмового контролю (виконання самостійної роботи). |

| | | |
|---|---|--|
| Технологія жирів і жирозамінників | презентацій). словесні методи (лекція, розповідь-пояснення, бесіда), наочні методи (ілюстрування), практичні методи (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування), методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій). | методи усного контролю (усне опитування – індивідуальне), методи письмового контролю (самостійна, контрольна робота), методи лабораторно-практичного контролю (розрахунково-аналітичні). |
| Технологія зберігання і переробки зерна | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення, бесіда), наочні методи (ілюстрування), практичні методи (лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування), методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи). | методи усного контролю (усне опитування – індивідуальне), методи письмового контролю (самостійна, контрольна робота). |
| Технологія консервування плодів та овочів | словесні методи (лекція, бесіда); наочні методи (демонстрування, ілюстрування); практичні методи (вправи, лабораторні роботи), робота з навчально-методичною літературою (конспектування); методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи); робота під керівництвом викладача (виконання лабораторних завдань); методи формування пізнавальних інтересів (створення ситуації інтересу; ситуації новизни навчального матеріалу; метод використання життєвого досвіду; навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповіді, дискусії); методи письмового контролю (письмове виконання вправ на лабораторних заняттях, виконання завдань самостійної роботи). |
| Технологія молока і молочних продуктів | словесні методи (лекція, бесіда); наочні методи (демонстрування, ілюстрування); практичні методи (вправи, лабораторні роботи), моделювання, творчий, дослідницький. | методи усного контролю (опитування, обговорення теоретичних питань, доповіді, дискусії); методи комплексного контролю (оцінювання виконання та захисту лабораторних робіт). |
| Технологія м'яса і м'ясних продуктів | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення; бесіда); наочні методи (демонстрування), порівняння, узагальнення, конкретизація, виокремлення основного, репродуктивний, проблемно-пошуковий, дослідницький, методи формування пізнавальних інтересів (створення ситуації інтересу; метод використання життєвого досвіду, навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації); | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань); методи письмового контролю (самостійна робота), екзамен. |

| | | |
|---|---|--|
| | методи стимулювання мотивації обов'язку й відповідальності (висування вимог до вивчення предмета); наочно-ілюстративний), комп'ютерні і мультимедійні (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання). | |
| Технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); наочні методи (демонстрування); практичні методи (лабораторні роботи); методи самостійної роботи; використання мультимедійних презентацій; дистанційне навчання. | методи усного контролю (опитування); методи комплексного контролю (виконання лабораторних робіт; самостійна робота). |
| Технологія цукру та кондитерських виробів | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення; бесіда); наочні методи (демонстрування), порівняння, узагальнення, конкретизація, виокремлення основного, проблемно-пошуковий, частково-пошуковий, дослідницький, методи формування пізнавальних інтересів (створення ситуації інтересу; метод використання життєвого досвіду, навчальні дискусії для вирішення проблемної ситуації); методи стимулювання мотивації обов'язку й відповідальності (висування вимог до вивчення предмета); наочно-ілюстративний, інтегровані; комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань); методи письмового контролю (самостійна робота), екзамен. |
| Загально-технологічна практика | словесні методи (розповідь-пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); практичні (робота з навчально-методичною літературою, джерелами Інтернет); робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: звіту з практики). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з практики, підготовка доповіді для виступу на конференції за результатами проходження практики). |
| Переддипломна практика | словесні методи (розповідь-пояснення, бесіда); наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження); практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, джерелами Інтернет); робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: звіту з практики). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, публічний захист звіту з практики); методи письмового контролю (написання звіту з практики, підготовка доповіді для виступу на конференції за результатами проходження переддипломної практики). |
| Захист | наочні методи | методи усного контролю |

| | | | | |
|--|-------------------------------------|---|---|---|
| | | кваліфікаційної роботи | (ілюстрування, демонстрування); словесні методи (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія). | (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія, публічний захист кваліфікаційної роботи: доповідь, презентація, наочні матеріали, усні відповіді на питання членів ЕК). |
| <p><i>ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.</i></p> | <input checked="" type="checkbox"/> | Контроль якості та безпеки харчових продуктів | словесні методи (лекції, розповіді-пояснення); наочні методи (дemonстрування); практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, конспектування); дослідницькі (після постановки завдань самостійно вивчають літературу, наукові джерела); методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань); методи письмового контролю (самостійна робота); методи лабораторно-практичного контролю (графіки, схеми), екзамен |
| | | Проектування харчових виробництв | словесні методи (лекція, розповідь-пояснення); наочні методи (ілюстрування, демонстрація); практичні методи (вправи, практичні роботи, графічні роботи). | методи усного контролю (опитування); методи письмового контролю (письмове виконання практичних завдань); методи лабораторно-практичного контролю (графіки, схеми, креслення). |
| | | Управління якістю харчових продуктів з основами HACCP | словесні методи (лекції, розповіді-пояснення); наочні методи (дemonстрування); практичні методи (робота з навчально-методичною літературою, іншими джерелами інформації, конспектування); дослідницькі (після постановки завдань самостійно вивчають літературу, наукові джерела); методи самостійної роботи(завдання самостійної роботи). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань); методи письмового контролю (самостійна робота); методи лабораторно-практичного контролю (схеми) |
| | | Захист кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування); словесні методи (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія, публічний захист кваліфікаційної роботи: доповідь, презентація, наочні матеріали, усні відповіді на питання членів ЕК). |
| | | Підготовка кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування, спостереження), практичні методи (науково-дослідна робота, робота з навчально-методичною, науковою літературою, джерелами Інтернет, тезування), логічні методи (індукції та дедукції, аналізу та синтезу, порівняння, узагальнення, конкретизації), робота під керівництвом викладача (виконання письмової роботи: кваліфікаційної | методи письмового контролю (написання кваліфікаційної роботи, розробка наочних (ілюстративних) матеріалів, підготовка супровідних документів). |

| | | | | |
|---|---|-------------------------------|---|--|
| | | | роботи, реферату, тез доповіді, наукової статті), комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, використання комп'ютерних навчальних програм). | |
| ПРН 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки. | ☒ | Економіка підприємства | словесні методи (лекція, бесіда); наочні методи (демонстрування, ілюстрування); практичні методи (вправи, практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою: конспектування, підготовка реферату); методи самостійної роботи вдома (завдання самостійної роботи); робота під керівництвом викладача (виконання практичних завдань) інтерактивні методи (дискусії, диспути, проектування професійних ситуацій); комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій, дистанційне навчання). | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповіді, дискусії); методи письмового контролю (виконання практичних завдань, написання рефератів, виконання завдань самостійної роботи); тестовий контроль (розв'язування тестів). |
| | | Захист кваліфікаційної роботи | наочні методи (ілюстрування, демонстрування); словесні методи (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія) | методи усного контролю (обговорення теоретичних питань, доповідь, дискусія, публічний захист кваліфікаційної роботи: доповідь, презентація, наочні матеріали, усні відповіді на питання членів ЕК). |