**НЕФОРМАЛЬНА ОСВІТА**

19.09.2023 здобувачі освіти першого (бакалаврського) рівня 4 курсу спеціальності «Харчові технології» взяли участь в онлайн – вебінарі (сертифікати додаються) на тему: Navigating the Food and Beverage Industry: Data Migration Strategies For Success, які здобули часткових освітніх кваліфікацій відповідно до ОП Харчові технолоії:

ЗК1. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями

ЗК2.Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності.

ФК10.Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички.

ПРН 05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ПІБ  викладача | ПІБ  студента | Платформа | Назва дисципліни (модулю), яка перезараховується в результаті неформальної освіти | Спеціальність,  курс навчання |
| д.т.н., доцент  Горач О.О. | Велничук Вікторія | https://www.brighttalk.com/webcast/16317/593078?utm\_source=brighttalk-portal | ОК 1.31.  Технологічне обладнання харчової промисловості з основами проєктування  *Тема:* Технологічні середовища харчових виробництв | 181 Харчові технології,  4 курс |
| Велнечук  Олександра | https://www.brighttalk.com/webcast/16317/593078?utm\_source=brighttalk-portal | ОК 1.31.  Технологічне обладнання харчової промисловості з основами проєктування  *Тема:* Технологічні середовища харчових виробництв | 181 Харчові технології,  4 курс |





18.01.2025 здобувачі освіти першого (бакалаврського) рівня 1 курсу спеціальності «Харчові технології» пройшли курс «Безпечність харчових продуктів: сучасне законодавство, сумлінний виробник, відповідальний споживач», які здобули часткових освітніх кваліфікацій відповідно до ОП Харчові технолоії:

ЗК1. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями

ЗК2.Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності.

ФК2.Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів.

ПРН 01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ПІБ  викладача | ПІБ  студента | Платформа | Назва дисципліни (модулю), яка перезараховується в результаті неформальної освіти | Спеціальність,  курс навчання |
| К.с.г.н., доцент  Новікова Н.В. | Ференс А.С. | <https://prometheus.org.ua/prometheus-free/food-safety-law/> | ОК 12  «Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості»  *Тема :* Програма передумов забруднення харчових продуктів. | 181 Харчові технології,  1 курс |
| Потєряйко І.Л. | <https://prometheus.org.ua/prometheus-free/food-safety-law/> | ОК 12  «Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості»  *Тема :* Програма передумов забруднення харчових продуктів | 181 Харчові технології,  1 курс |
| Мокляк М.В. | <https://prometheus.org.ua/prometheus-free/food-safety-law/> | ОК 12  «Організація НАССР на підприємствах харчової промисловості»  *Тема :* Програма передумов забруднення харчових продуктів | 181 Харчові технології,  1 курс |

****

****

****