

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Херсонський державний аграрно-економічний університет
Освітня програма	33970 Харчові технології
Рівень вищої освіти	Магістр
Спеціальність	181 Харчові технології

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

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

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	213
Повна назва ЗВО	Херсонський державний аграрно-економічний університет
Ідентифікаційний код ЗВО	00493020
ПІБ керівника ЗВО	Кирилов Юрій Євгенович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	www.ksau.kherson.ua

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/213>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	33970
Назва ОП	Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Магістр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Бакалавр, Магістр (ОКР «спеціаліст»)
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Кафедра інженерії харчового виробництва
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу й іноземних мов, кафедра технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції, кафедра професійної освіти, кафедра публічного управління та права
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	м. Херсон, вул. Стрітенська, 23
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	209862
ПІБ гаранта ОП	Новікова Наталя Володимирівна
Посада гаранта ОП	В.о. завідувача кафедри, доцент
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	novikova_n@ksau.kherson.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(066)-030-41-01
Додатковий телефон гаранта ОП	<i>відсутній</i>

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

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

Освітньо-професійну програму (ОП) «Харчові технології» було започатковано в 2019 році. Стандарт вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» затверджено та введено в дію 22 жовтня 2020 року (Наказ Міністерства освіти і науки України № 1295). З урахуванням превенцій недоліків попередньої акредитації ОП 2019 року, що мають інституційний характер та умов Стандарту вищої освіти було здійснено перегляд та вдосконалення ОП на 2020-2021 рік вступу із залученням представників бізнесу, здобувачів, роботодавців та академічної спільноти університетів-партнерів. ОП затверджена рішенням Вченої ради ХДАЕУ (протокол №7 від 29 грудня 2020 р.). Третя редакція ОП на 2021-2022 рік вступу була оновлена в частині обов'язкових компонентів із врахуванням зауважень стейкхолдерів та затверджена рішенням Вченої ради ХДАЕУ (протокол №12 від 27 травня 2021р.).

Для здобувачів 2021 року вступу було розширено перелік вибіркових дисциплін за рахунок додавання дисциплін фахової підготовки та загально університетських дисциплін з метою формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів. Перелік освітніх компонентів сформований на основі досвіду провідних вітчизняних та іноземних ЗВО, рекомендацій стейкхолдерів, відповідно до потреб ринку та сучасних світових тенденцій, з метою підготовки компетентних, конкурентоспроможних фахівців, здатних розв'язувати комплексні проблеми харчової галузі на всіх етапах створення та реалізації продукції.

Освітнє середовище реалізації ОП в ХДАЕУ суттєво покращено за рахунок нових редакцій внутрішніх нормативних документів, що регулюють освітній процес, затверджених Вченою радою Університету та введених в дію в 2020 році. У процесі розроблення ОП вивчалися освітньо-професійні програми інших ЗВО, як вітчизняних (НУХТ, КНТЕУ, ОНАПТ, НУБіП, СНАУ) так і іноземних (Københavns Universitet, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu). Було враховано зауваження експертної комісії, пропозиції від роботодавців, представників академічної спільноти, випускників, здобувачів вищої освіти ХДАЕУ. Перегляд та оновлення ОП здійснюється згідно положення ХДАЕУ «Про освітні програми» http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/.

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	2021 - 2022	11	21	1	0	0
2 курс	2020 - 2021	15	29	4	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	25866 Харчові технології 33950 Технологічна експертиза, якість та безпечність харчової продукції
другий (магістерський) рівень	33969 Якість, безпечність та стандартизація харчової продукції 33970 Харчові технології
третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	програми відсутні

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	34681	27152

Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	34681	27152
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	0	0
Приміщення, здані в оренду	1243	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

- щодо ОП, яка реалізується у базовому ЗВО – без урахування приміщень ВСП;
- щодо ОП, яка реалізується у ВСП – лише щодо приміщень даного ВСП.

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>ОПП Харчові технології вступ 2021-2022 нр.pdf</i>	1Oc0dkpWZ+6SyQCfsgLsYWRMWhdnD3PF8D8Zv8/rkLY=
Навчальний план за ОП	<i>навчальний план 2021.pdf</i>	24qzb71MmhOC0ZDMOpmHbz13sdo79tLqOE33pNMRBbo=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>рецензія Бартків(1).pdf</i>	SieTwfP5b3RYkE5cyboLyFjZoXquKLoXRY021oi1AEw=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>рецензія Дронов(1).pdf</i>	8YSI/GRdH9+XYZBucNmsUjZ5KnkchTefDaXW5gQFz0=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія Коломацька О. В..pdf</i>	EYFbxfQJJycWoxXqukgm8G8JC6+ZTDibhKx47OsnWN8=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія Баденко О.Е.pdf</i>	MAU7iNWjDnoRSyIfdX9zr2H5GO2Q6ic24OLdadfA5jw=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>рецензія Тіхосова(1).pdf</i>	2ZsCSvPJotsCz8ruHvTp+m3jum95KtiFstNS8m411Xk=

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Цілями навчання за ОП є підготовка висококваліфікованих, конкурентоспроможних фахівців на вітчизняному, європейському та світовому ринку праці з харчових технологій.

Враховуючи сучасні світові вимоги до якості та безпечності продукції з урахуванням стратегії розвитку області унікальність ОП полягає в підготовці фахівців здатних комплексно вирішувати галузеві питання з урахуванням специфіки клімату та екологічних умов Херсонщини під час виробництва харчової продукції та напоїв, зокрема:

- використання локальної продукції Херсонщини
- використання продукції з подовженими термінами зберігання
- можливість використання набутих компетентностей в міжсезонний період

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

Цілі ОП «Харчові технології» повністю узгоджені із місією та стратегією ХДАЕУ <http://bit.ly/3cu9Oh3>, концепцією освітньої діяльності закладу в Статуті Університету <https://cutt.ly/rzL39dA>, оскільки результатом її реалізації є підготовка компетентних фахівців, зокрема, за спеціальністю 181 «Харчові технології» здатних вирішувати різноманітні спеціалізовані задачі харчової галузі які дозволяють їм бути конкурентоспроможними фахівцями на ринку праці і затребуваними суспільством. Місією передбачена підготовка висококваліфікованих і конкурентоспроможних фахівців міжнародного рівня на засадах імплементації інноваційної моделі освіти, екологізації освітнього процесу, інтеграції освітньої, наукової та виробничої діяльності, формування активної громадянської позиції здобувачів вищої освіти та професорсько-викладацького складу, закріплення лідерських позицій у світовому освітньому та науковому просторі. Визначені основні стратегічні напрями ХДАЕУ сприяють розвитку ОП, її оновленню і досягненню очікуваних результатів від її реалізації, а саме: провадження на високому рівні освітньої діяльності, що забезпечує присудження здобувачам ХДАЕУ відповідних ступенів та освітніх кваліфікацій за обраними спеціальностями; посилення лідерських позицій у підготовці та забезпеченні конкурентоспроможності фахівців для аграрного сектору економіки та інших галузей національного господарства.

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

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

Під час формування цілей та програмних результатів навчання ОП враховуються інтереси, запити, пропозиції здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології». Для цього періодично проводяться: консультації, зустрічі та опитування здобувачів, запроваджено широку процедуру їх анкетування <http://www.ksau.kherson.ua/yakosv/%Do%BE%Do%BD%Do%BB%Do%Bo%Do%B9%Do%BD-%Do%BE%Do%BF%Do%B8%D1%82%D1%83%Do%B2%Do%Bo%Do%BD%Do%BD%D1%8F.html>. Підсумки результатів анкетування розміщуються у вільному доступі на сайті <http://www.ksau.kherson.ua/yakosv/rezulank.html>. Опитування здобувачів та аналіз отриманих результатів проводить сектор забезпечення якості освіти <http://www.ksau.kherson.ua/yakosv/rezulank.html>.

Із врахуванням пропозицій здобувачів замінено навчальну дисципліну «Сучасні методи наукових досліджень» на «Сучасні методи наукових досліджень та академічне письмо», а дисципліну «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» на «Наукова іноземна мова».

- роботодавці

У ХДАЕУ функціонує рада роботодавців

http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/Роботодавці/Положення%20про%20Ради%20роботодавців.pdf.

Роботодавці (керівники підприємств, провідні фахівці) залучені до процесу розробки, модернізації, оновлення ОП, а також до формування пропозицій щодо організації і змісту освітнього процесу, що підтверджено відгуками-рецензіями та протоколами засідань ради роботодавців. Зокрема, враховано думку роботодавців щодо сучасних вимог ринку праці, регіональних і галузевих потреб, професійної мобільності. Надано пропозиції щодо заміни навчальної дисципліни «Інноваційні технології харчових виробництв» на «Технологія виробництва органічної продукції», а «Оптимізація технологічних процесів» на «Виробництво крафтових харчових продуктів», що сфокусовано відображатиме предмет і компетентності ОП та дають пропозиції для формування Каталогу вибіркових дисциплін <http://www.ksau.kherson.ua/prd-2/dvv/259-kdvv/6101-освітній-ступінь-«магістр».html>

До розробки ОП були залучені стейкхолдери - ТОВ «Херсонська кондитерська фабрика», «Плодоовочевий комбінат» м. Херсон, ПАТ «Агрохолдинг Авангард», ФОП Бердар У.Б., ресторанний комплекс «Пан Атаман», ПАТ «Чумак».

- академічна спільнота

Інтереси та пропозиції академічної спільноти було враховано на етапі розробки ОП, щодо формування її цілей та програмних результатів (пропозиції та рекомендації кафедр, задіяних в освітньому процесі за ОП було враховано під час визначення освітніх компонентів та структурно-логічної схеми освітнього процесу), а також під час перегляду, оновлення освітніх компонентів. Інтереси академічної спільноти стосувались освітніх інновацій, дизайну освітнього середовища, академічної доброчесності, активної соціальної позиції, вміння здобувачів критично та креативно мислити і самоорганізовуватися.

Представниками академічної спільноти університету було розширено перелік вибіркових компонентів, надані пропозиції знайшли своє відображення в навчальному плані та силабусах.

На ОП отримано рецензію від д.т.н., професора, професора, зав. кафедри товарознавства, стандартизації та сертифікації Херсонського національного технічного університету Тіхосової Г.А., яка відзначила, що в програмі 2021 року наявні освітні компоненти які забезпечують регіональний контекст, реалізацію передбачених компетентностей та набуття програмних результатів навчання. ОП є завершеною та оригінальною, а рівень підготовки та практична цінність – належними.

- інші стейкхолдери

Удосконалення ОП здійснювались під час відкритих обговорень на засіданнях Ради роботодавців з представниками харчових підприємств таких як: «Плодоовочевий комбінат «Херсон»», ТОВ «Херсонська кондитерська фабрика», ТОВ «ТБК «Квадро»», фізичними особами підприємств, випускників ОП. У результаті, для забезпечення визначених ПРН було вдосконалено ОП в частині розширення переліку вибіркових компонентів.

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

ОП передбачає ПРН, визначені Стандартом, які враховують сучасні інноваційні підходи в галузі харчових технологій і відповідають тенденціям розвитку спеціальності. Розвиток підприємств харчової промисловості і збільшення кількості локальних (крафтових) виробництв зумовлює потребу у кваліфікованих кадрах для даних підприємств. Освітні компоненти оновленої ОП спрямовані на формування компетентностей, що відповідають запитам ринку праці. Забезпечення населення області якісною та безпечною продукцією; використання у виробництві екологічно чистої місцевої сировини; створення нових робочих місць та диверсифікація підприємств в харчовій галузі – закладено в Програму розвитку та підтримки аграрного комплексу Херсонщини за пріоритетними напрямками на період до 2027 року <https://khoda.gov.ua/strateg%D1%96ja-rozvitku-2021-2027>. В ОП досягнення поставлених цілей забезпечується освітніми компонентами 1.03, 1.07, 1.10, реалізуються через ПРН 1, 4, 5, 10 та передбачають вибір об'єктів дослідження за галузевим та регіональним пріоритетами. Формування здатності оцінювати харчові продукти, у т.ч. з урахуванням галузевої, регіональної специфіки та особливостей нутрієнтного складу сировини враховуються в ПРН, що відповідають освітні компоненти 1.06, 1.09. Цілі та ПРН ОП враховують запит ринку вакансій, що підтверджено відгуками роботодавців. Висока затребуваність у фахівцях була виявлена під час зустрічей-обговорень ОП із підприємцями, на Інтернет-ресурсах з працевлаштування, через Центр кар'єри <http://www.ksau.kherson.ua/ck/ckpr.html>.

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

Розробники, керувалися наявністю попиту на випускників з боку роботодавців, а також потенціалом підприємств та закладів Херсонської області загалом для наступного розвитку. Потенціал Херсонщини дає можливість створювати брендову продукцію і зміцнювати свої позиції на міжнародному ринку. Гідним прикладом, є такі потужні підприємства нашої області як ТОВ «Данон Дніпро», ТОВ «Плодоовочевий комбінат «Херсон», ПРАТ «Чумак» та багато інших, які за рахунок випуску продукції, яка відповідає потребам населення в різноманітних якісних продуктах і всім вимогам ринку змогли зайняти стійку позицію на зовнішніх ринках, експортуючи продукцію, вироблену на Херсонщині в країні ЄС. Програмою <https://khoda.gov.ua/strateg%D1%96ja-rozvitku-2021-2027> визначено основні шляхи розвитку харчової та переробної галузі Херсонщини: створення нових крафтових об'єктів переробки на базі агропромислових господарств; модернізація діючих переробних підприємств; впровадження на переробних підприємствах регіону міжнародних систем якості та безпечності продукції; залучення підприємств-товаровиробників області до участі в заходах освітньо-просвітницького та виставково-ярмаркового характеру. Реалізація зазначених завдань на території області забезпечить формування структури випуску конкурентоспроможної харчової продукції, що відповідає потребам ринку. Реалізація ОП сприяє вирішенню поставлених завдань.

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

У процесі розробки ОП під час формулювання цілей та ПРН приймався до уваги досвід подібних програм ЗВО України та зарубіжний досвід, зокрема, програм Національного університету харчових технологій, Одеської національної академії харчових технологій, Київського торговельно-економічного університету, Københavns Universitet, Uniwersytet Przyrodniczyw Poznaniu. У результаті проведеного аналізу до уваги взяті принципи формування переліку вибіркових дисциплін, використані кращі практики та структурно-логічні схеми програм. Зважаючи на досвід Київського національного торговельно-економічного університету в ОП були внесені фахові компетентності 8, 11 та програмні результати 5, 9, 10 які враховують регіональний контекст. Враховуючи досвід Сумського національного аграрного університету та закордонних ЗВО, в ОП до складу освітніх компонент включено дисципліни «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції», «Сучасні таропакувальні матеріали і середовище», «Технологія виробництва органічної продукції». З практики впровадження ОП «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса» Національного університету біоресурсів та природокористування в ОП, що акредитується започатковано викладання освітньої компоненти «Нутриціологія».

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

На етапі розробки ОП у 2019 р. стандарт вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» був відсутнім. ПРН для ОП затверджено Вченою радою ДВНЗ «ХДАУ» (25 квітня 2019 року, протокол № 24), які відповідали вимогам НРК. Після затвердження наказом МОН України від 22.10.2020 р. № 1295 і введення в дію Стандарту зі спеціальності 181 «Харчові технології» ОП було переглянуто. ЗК, ФК і ПРН приведені у відповідність до діючого стандарту. Було внесено відповідні зміни до ОП 2020 р. та розроблено ОП для 2021 р. які сформовані під час публічного обговорення проєктів ОП <http://www.ksau.kherson.ua/yakosv/громадське-обговорення-освітніх-програм.html>. ПРН в ОП 2021 р. забезпечуються ОК та сприяють поглибленому формуванню ФК. Матриця відповідності ПРН та ОК наведена у таблиці 2 даної ОП. Інтегральна компетентність в рамках ОП «Харчові технології» схвалена рішенням Вченої ради ХДАУ (протокол № 16 від 28.05.2020 р.) і формується на основі узагальнення компетентнісних характеристик освітнього ступеню магістр та повною мірою розкривається під час написання кваліфікаційної роботи. Усі ПРН, зазначені в ОП, досягаються змістовним наповненням визначених освітніх компонент, їх обсягами та методами навчання і контролю. Матеріально-технічна база, кадрове, навчально-методичне, інформаційне забезпечення ОП сприяють досягненню результатів навчання, визначених стандартом. Відповідність ПРН, ОК, методів навчання та оцінювання наведена в 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?

ОП розроблена згідно Стандарту вищої освіти України другого (магістерського) рівня зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології, затвердженого і введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 22.10.2020р. № 1295. В ОП 2021 року враховані всі вимоги діючого стандарту.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

90

Яким є обсяг освітніх компонентів (у кредитах ЄКТС), спрямованих на формування

компетентностей, визначених стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти (за наявності)?

67

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

23

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

ОП «Харчові технології» розроблено у відповідності до предметної області галузі знань «Виробництво та технології» заявленої для неї спеціальності 181 «Харчові технології», що обумовлюється її ціллю, предметною областю, орієнтацією, основним фокусом, програмними компетентностями та результатами навчання.

Об'єктами вивчення є технології і виробництво харчових продуктів, науково-дослідна, організаційно-технологічна, організаційно-управлінська системи функціонування галузевих підприємств, організацій та установ усіх форм власності., через співвідношення ОК, що спрямовані і характеризують предметну область. На професійну спрямованість як об'єкт вивчення теоретичних та практичних питань впливають освітні компоненти (ОК1.03, ОК1.07, ОК 1.08, ОК 1.10, ОК1.11.), які пов'язані з виробництвом нової, крафтової та органічної продукції з врахуванням сучасних вимог таропакування, зберігання та транспортування. Науково-практичну складову формують дисципліни ОК 1.01, ОК 1.02. Контроль та управління якістю харчової продукції забезпечують ОК 1.09, ОК1.12.

Теоретичний зміст предметної області ґрунтується на основних поняттях сучасних методів наукових досліджень, інтелектуальної власності та патентознавства, виробництва крафтової та органічної харчової продукції, сучасних таропакувальних матеріалів, методології організації та контролювання відповідного рівня якості та безпечності харчових продуктів з врахуванням міжнародних норм стосовно якості харчової продукції, екологічної безпечності й ресурсозбереження технологічних процесів. Виконання проектних і науково-дослідних робіт, пов'язаних із дослідженням технологічних процесів, впровадженням нових та удосконаленням існуючих технологій виробництва харчових продуктів.

Методи, методики та технології - комплекс організаційно-технологічних, науково-дослідницьких методик необхідних для компетентного вирішення завдань професійної діяльності, що пов'язані з виробництвом харчової продукції.

Інструменти та обладнання - комп'ютерна техніка та інформаційні технології, сучасне лабораторне і технологічне обладнання.

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

Формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачів вищої освіти ХДАЕУ регламентується Законом України «Про освіту» <http://surl.li/afkgn> та «Положенням про організацію освітнього процесу» <http://surl.li/afkqk>, «Положенням про вибіркові дисципліни» <http://surl.li/afkqm> Кожен здобувач формує свою індивідуальну освітню траєкторію через складання індивідуального навчального плану за освітніми компонентами ОП, який є робочим документом здобувача вищої освіти другого (магістерського) рівня, що складається на підставі робочого навчального плану і містить інформацію про перелік та послідовність вивчення навчальних дисциплін, обсяг навчального навантаження здобувача вищої освіти, типи індивідуальних завдань, систему оцінювання (поточний та підсумковий контроль знань, атестацію здобувача вищої освіти); - вибору дисциплін з вибіркової компоненти ОП за власним бажанням; - методів самостійної роботи здобувачів вищої освіти з кожної дисципліни навчального плану; - елементам дистанційної освіти, що дає можливість здобувачу вищої освіти самостійно, у своєму власному темпі та у будь-який час вивчати дисципліни навчального плану, шляхом опанування теорії та виконання індивідуальних завдань; - індивідуального графіку навчання здобувачів вищої освіти, що дає можливість здобувачам вищої освіти поєднувати навчання з роботою, та набуття паралельно з навчанням досвіду професійної діяльності; - вільне обрання тематики кваліфікаційної роботи; - місце практичної підготовки; - добровільна участь у науково-дослідній роботі.

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

Обрання здобувачем вищої освіти навчальних дисциплін із циклу вільного вибору відбувається згідно Положення про вибіркові дисципліни ХДАЕУ (Наказ № 94-ОД від 29.12.2020 р. http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/Освітня діяльність/Положення про вибіркові дисципліни.pdf). Вибіркова компонента ОП для здобувачів становить не менше 23 кредити ЄКТС / 690 годин. Реалізація вільного вибору здобувачів передбачає вибір окремих дисциплін з каталогів, що знаходяться на сайті Університету <http://www.ksau.kherson.ua/prd-2/dvv.html> та щорічно оновлюються з анотаційними матеріалами до 01 листопада поточного навчального року для ознайомлення та голосування здобувачів на наступний навчальний рік. Після ознайомлення з презентаційними матеріалами здобувачі мають обрати дисципліни вільного вибору відповідно до курсу навчання, освітньої програми, семестру вивчення шляхом голосування на сайті Університету. Організація вибору дисциплін на наступний курс навчання забезпечується деканатами факультетів на попередньому курсі (протягом грудня поточного року) шляхом заповнення електронної форми для голосування на навчально-інформаційному порталі Університету <http://www.ksau.kherson.ua/prd-2/dvv.html>. Здобувачі першого (магістерського) рівня вищої освіти здійснюють вибір дисциплін з оприлюднених каталогів під час укладання договору про навчання.

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

Практична підготовка здобувачів вищої освіти передбачає виробничу (науково-дослідна) (ОК 1.13), виробничу (переддипломна) (ОК 1.14) практики та регламентується «Положенням про практичну підготовку здобувачів вищої освіти» http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/Освітня діяльність/Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти.pdf, програмами практик <http://surl.li/afkdd> та угодами з підприємствами про співпрацю та проходження практик. Дана ОП передбачає проходження здобувачами виробничої практики у другому і третьому семестрах. Загальний обсяг виробничих практик становить 15 кредитів ЄКТС. Метою практичної підготовки здобувачів, які навчаються за даною ОП, є закріплення і розвитку знань, умінь і навичок, набутих ними в період теоретичного навчання, формування ЗК та ФК. Відповідно до матриці, результатом проходження здобувачами виробничої практики є формування у них наступних ФК: 1, 5, 6, 9.

Формування змісту практичної підготовки здійснюється в тісній співпраці керівниками-НПП від Університету з підприємствами, яка є постійною та системною. Випускова кафедра сприяє зустрічам з роботодавцями, організовує ознайомчі екскурсії на підприємства з якими укладенні договори про співпрацю <http://www.ksau.kherson.ua/ksau/news/6255-2021-04-07-4.html>, <http://www.ksau.kherson.ua/ksau/news/6559-2021-05-28-4.html>, <http://www.ksau.kherson.ua/ksau/news/6527-2021-05-26-1.html>.

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

На формування соціальних навичок за ОП впливають загальні компетентності в ході вивчення ОК 1.01, 1.04, 1.05: здатність діяти соціально відповідально та свідомо; здатність працювати в міжнародному контексті; здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, здатність спілкуватися іншою мовою на загальні та фахові теми; здатність генерувати нові ідеї (креативність). Серед освітніх компонент відповідної ОП слід виділити наступні дисципліни: «Філософія здоров'я», «Наукова іноземна мова», «Інтелектуальна власність та патентознавство». Другим чинником є методи та форми проведення навчальних занять, особливо практичних. Такими методами є навчальні тренінги, ділові ігри, рольові ігри, тощо. Формами навчання, що сприяють набуттю соціальних навичок є групова, парна та індивідуальна. Наведені форми та методи роботи передбачають активну взаємодію між здобувачами, що сприяє формуванню в них умінь: правильно звертатися до іншої людини; презентувати себе; залишатися усвідомленим у будь-яких ситуаціях; керувати своїм голосом; бути тактовним і ввічливим; вміння вести комфортну для всіх бесіду та умінь слухати.

Яким чином зміст ОП ураховує вимоги відповідного професійного стандарту?

Відповідний 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)?

Навчальний план є основним документом, який визначає логічну послідовність вивчення дисциплін, календарний графік, розподіл часу на аудиторну і самостійну роботу, практичну підготовку та підсумковий контроль.

Співвідношення самостійної і аудиторної роботи визначене Положенням про організацію освітнього процесу http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/Освітня діяльність/Положення про організацію освітнього процесу.pdf.

У навчальних планах за денною формою навчання на аудиторні заняття виділяється 1/3 від загального обсягу освітньої компоненти. На самостійну роботу відведено 2/3 від загального обсягу дисципліни. Для організації самостійної роботи здобувача вищої освіти передбачені консультації викладачів.

Для оцінювання реального обсягу навчального навантаження, у тому числі, достатності часу на самостійну роботу, використовується анкетування здобувачів вищої освіти, відповідні питання включено до анкети <http://www.ksau.kherson.ua/component/content/article/198-якість-освіти/онлайн-опитування/5786-перелік-та-опис-анкет.html>, результати анкетування розміщено у вільному доступі на сайті <http://www.ksau.kherson.ua/yakosv/rezulank.html>.

Розподіл годин на аудиторну та самостійну роботу відображено в силабусі освітньої компоненти. ОП передбачає планування аудиторних годин в такий спосіб, який дозволяє максимально досягнути ПРН.

Якщо за ОП здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти, продемонструйте, яким чином структура освітньої програми та навчальний план зумовлюються завданнями та особливостями цієї форми здобуття освіти

За дуальною формою у класичному розумінні за ОП «Харчові технології» підготовка здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня не здійснюється, проте за ОП здобувачі проходять майстер-класи в ресторанах Пан Атаман <http://www.ksau.kherson.ua/ksau/news/6255-2021-04-07-4.html> і Varin <http://www.ksau.kherson.ua/наукові-гуртки-здобувачів-вищої-освіти/221-gurtbiol1/новини-біолого-технологічного-факультету/6698-2021-05-28-01gurtbtf.html>, кафе Felicita <http://www.ksau.kherson.ua/наукові-гуртки-здобувачів-вищої-освіти/221-gurtbiol1/новини-біолого-технологічного-факультету/6696-2021-04-20-2gurtbtf.html>.

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

<http://www.ksau.kherson.ua/pravila.html>

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

У правилах прийому до ХДАЕУ на здобуття ОС Магістр містяться вимоги до вступника стосовно рівня освіти, наявності необхідних документів, що підтверджують цей рівень

<http://www.ksau.kherson.ua/files/pr/1/Правила%20прийому%20ХДАЕУ%202021.pdf>.

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

Вступники мають можливість вільного доступу до програм вступних випробувань, які розміщені на сторінці Приймальної комісії.

Перегляд програм вступних випробувань здійснюється щорічно, з метою урахування особливостей ОП. Завдання вступних (фахових) випробувань розроблено з урахуванням можливостей щодо опанування здобувачами вищої освіти відповідного рівня вимог ОП спеціальності 181 «Харчові технології».

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

Результати навчання, отриманих в інших ЗВО регулюються згідно статті 46 Закону України «Про вищу освіту», «Положенням про організацію освітнього процесу», «Положенням про порядок перезарахування навчальних дисциплін та визначення академічної різниці», «Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти» http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/.Здобувач, відрахований із ХДАЕУ до завершення навчання за ОП, отримує академічну довідку, що містить інформацію про результати навчання, назви дисциплін, отримані оцінки і здобуту кількість кредитів ЄКТС.

Порядок відрядування, переривання навчання, поновлення і переведення осіб, які навчаються у ХДАЕУ, а також порядок надання їм академічної відпустки визначаються «Положенням про організацію освітнього процесу» (http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/Освітня діяльність/Положення про організацію освітнього процесу.pdf).
Переведення або поновлення на навчання осіб з інших ЗВО за даною ОП не здійснювалось.

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

Переведення або поновлення на навчання осіб з інших ЗВО за даною ОП не здійснювалось.

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

Питання визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті регулюється Положенням про порядок визнання результатів неформальної / інформальної освіти» http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/Освітня діяльність/Положення про порядок визнання результатів неформальної та інформальної освіти.pdf .

Практичного досвіду за ОП «Харчові технології» визнання результатів навчання набутих у неформальній освіті немає.

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

Прикладів визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті для зарахування на навчання за ОП «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня 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 в силабусах, навчальних компонентах (<http://surl.li/oasn>). НПП обирають форми і методи навчання відповідно до навчальних дисциплін і ПРН, досягнення яких забезпечує конкретний ОК. Надається перевага таким формам навчання: лекції, практичні,

лабораторні заняття, самостійна робота, практична підготовка, контрольні заходи. Для досягнення ПРН на ОП застосовуються традиційні методи навчання (табл. 3), зокрема: наочно-ілюстративний, проектування професійних ситуацій, використання мультимедійних презентацій, дистанційні технології та інформаційні сервіси (Moodle, ZOOM, Viber), <http://www.ksau.kherson.ua/ksau/news/5814-2021-01-20-4.html> методи усного і письмового контролю, тестовий контроль, методи комплексного контролю. 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?

ОП має в основі компетентнісний підхід в системі студентоцентрованої освіти. Усім здобувачам своєчасно надається зрозуміла інформація, щодо цілей, змісту, ПРН освітніх компонент ОП, що розміщено на офіційному сайті <http://surl.li/oasn>, <http://dspace.ksau.kherson.ua:8888/>. Студентоцентрований підхід забезпечується шляхом участі органів студентського самоврядування в формуванні ОП, оцінюванні якості освітнього процесу. Здобувачам надається можливість вільного вибору освітніх компонент із каталогу вибіркових загальноуніверситетських та фахових дисциплін у межах 25% http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/Освітня діяльність/Положення про вибіркові дисципліни.pdf, <http://www.ksau.kherson.ua/prd-2/dvv/259-kdvv.html>. Рівень задоволеності здобувачів вищої освіти методами, формами та якістю навчання визначається шляхом анкетування, обговоренням на засіданнях кафедри, Вчених Рад факультету та університету, онлайн-опитування відповідно до Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти <https://cutt.ly/Sz47tUn> та Положення про анкетування <https://cutt.ly/Yz44HbD>. Опитування здобувачів освіти за даною ОП показали достатній рівень задоволеності <http://www.ksau.kherson.ua/yakovs/rezulank.html>. Такий підхід до навчання забезпечує урахування потреб здобувачів, реалізуючи гнучкі індивідуальні освітні траєкторії, створюючи атмосферу взаємоповаги і порозуміння між членами університетської спільноти.

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

Відповідно до Закону України «Про освіту» в якому регламентуються права учасників освітнього процесу на академічну свободу, на даній ОП забезпечується вільний вибір форм і методів навчання НПП залежно від специфіки ОК, її змісту, ПРН, досвіду викладача, власних наукових наробок. НПП мають можливість самостійно формувати зміст дисципліни, вносити зміни в силабуси, пропонувати здобувачам освіти теми для самостійного вивчення, використовувати інтерактивні методи проведення лекцій, лабораторних, практичних занять. Принципи академічної свободи регламентовані ХДАЕУ Положенням про організацію освітнього процесу, Положення про порядок організації та реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/ для всіх учасників освітнього процесу і реалізуються у вільному виборі навчальних дисциплін вибіркової компоненти; під час виконання індивідуальної роботи, вільному виборі наукового керівника, забезпечується при обранні теми кваліфікаційної роботи, виборі бази практики, проведенні наукових досліджень та апробації їх результатів на конференціях різних рівнів (вузівські, всеукраїнські, міжнародні) чи публікаціях у наукових та фахових виданнях <http://dspace.ksau.kherson.ua/>.

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 *

На сайті ХДАЕУ у вільному доступі розміщені ОП, силабуси http://www.ksau.kherson.ua/files/_syllabus/181%20Do%A1%Do%B8%Do%BB%Do%Bo%Do%B1%D1%83%D1%81%Do%B8/ навчальних дисциплін, у яких наведено цілі, зміст, ЗК, ФК та очікувані ПРН, порядок та критерії оцінювання відповідно до ОП, що дозволяє здобувачам отримати необхідну інформацію. Загальна інформація викладена в Положенні про організацію освітнього процесу та Положенні про проведення поточної атестації та семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/. Більш детальну інформацію щодо змісту дисципліни, мети, очікуваних результатів, критерію оцінювання, розподілу та нарахування балів за кожний вид робіт НПП надає на початку вивчення кожної освітньої компоненти, при виконанні окремих видів робіт; під час консультацій, перед проведенням підсумкових форм контролю. Також здобувачі мають можливість користуватися методичним матеріалом з необхідною інформацією який є у паперовому вигляді та розміщений у веб-середовищі Moodle: <http://dspace.ksau.kherson.ua:8888/>. Організація та форма підсумкового контролю відображено в графіку освітнього процесу і надається деканатом завчасно.

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

Здобувачі освіти другого (магістерського) рівня даної ОП мають права, які забезпечуються академічною свободою і реалізуються під час навчання і досліджень відповідно до рівня вищої освіти, спеціальності та цілей ОП. Поєднання навчання та досліджень забезпечує: проведення занять в умовах виробництва; моделювання та розв'язання проблемних ситуацій; складання рецептур виробів спеціального призначення; розробка технологічних схем нової продукції; виробничої (науково-дослідної) та виробничої (переддипломної) практик. Результатом здобутих знань, наукових досліджень є участь :

- у семінарах, науковому гуртку «Харчовик–науковець», у Всеукраїнських конкурсах на кращу наукову роботу, Всеукраїнських, Міжнародних конференціях, у науково-практичних конференціях організатором яких є НПП даної ОП, зокрема у I та II Всеукраїнській студентській науково-практичній конференції «Актуальні питання харчової

промисловості та перспективи розвитку галузі»

[http://www.ksau.kherson.ua/files/visnik/%D0%A2%D0%95%D0%97%D0%98%20%D0%92%D0%A1%D0%86%20\(4\).pdf](http://www.ksau.kherson.ua/files/visnik/%D0%A2%D0%95%D0%97%D0%98%20%D0%92%D0%A1%D0%86%20(4).pdf),

<http://www.ksau.kherson.ua/files/news/2021/202105/D20.pdf>.

- публікації наукових досліджень у збірниках матеріалів конференцій, фахових наукових журналах (Таврійський науковий вісник. Технічні науки, Вісник ХНТУ. Технічні науки, Праці ТДАУ, Вчені записки ТНУ ім. В.І. Вернадського) <http://dspace.ksau.kherson.ua/>.

- реалізація наукової тематики кафедри «Розробка і удосконалення технології виробництва якісних комбінованих продуктів харчування з використанням системи управління якістю НАССР» № держ. реєстрації: 0117U00450

http://www.ksau.kherson.ua/files/kaf_kharchtech/%D0%9D%D0%B0%D1%83%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%96%20%D1%82%D0%B5%D0%BC%D0%B8%20%D0%BA%D0%B0%D1%84%D0%B5%D0%B4%D1%80%D0%B8.pdf.

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

Щорічне оновлення освітніх компонент за даною ОП забезпечується результатом наукової діяльності НПП, тематикою їх стажування та підвищення кваліфікації, участі у міжнародних конференціях, співпрацю зі стейкхолдерами, публікаціях у фахових та зарубіжних виданнях <http://dspace.ksau.kherson.ua/>. Структура навчальних дисциплін, тематика лекцій, наповнення матеріалом, оновлюється систематично з урахуванням новітніх тенденцій галузі, проблемних питань, даних сучасних досліджень. Методичне забезпечення оновлюється не рідше ніж раз у 3 роки. Вимоги щодо оновлення навчально-методичних матеріалів регламентує Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/Освітня діяльність/Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти.pdf.

Затвердження силабусів відбувається щорічно відповідно до Положення про силабус навчальної дисципліни http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/Освітня діяльність/Положення про силабус навчальної дисципліни.pdf.

Викладачі своєчасно проходять підвищення кваліфікації відповідно до затверджених планів, що забезпечує безперервний ріст кваліфікації і відповідає сучасним вимогам http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/Кадрові питання/Положення про підвищення кваліфікації.pdf. За результатами науково-дослідних робіт, обговорення сучасних ідей, отриманих на практиці, спілкування з провідними фахівцями, оновлюється зміст освітніх компонентів ОП. Результати наукових досліджень активно впроваджуються у освітній процес: «Розробка та дослідження new продуктів», <https://umoloda.kyiv.ua/number/3752/2006/159180/>; «Виробництво крафтових харчових продуктів» (<http://dspace.ksau.kherson.ua/bitstream/handle/123456789/6739/PDFsam>)

НПП впроваджують власні наукові здобутки при викладанні відповідних освітніх компонентів ОП. Викладачі кафедри, модернізують навчальні курси, викладаючи окремі теми іноземною мовою <http://www.ksau.kherson.ua/ksau/news/6875-2021-09-07-3.html>.

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

Інтернаціоналізація діяльності ХДАЕУ забезпечується через «Сектор міжнародних відносин»

<http://www.ksau.kherson.ua/infokval-22.html>. На даний час між ХДАЕУ та навчальними закладами, установами, організаціями країн-партнерів підписані меморандуми про співробітництво: 03.05.2018р. з Державним університетом Огайо (США, Огайо, Колумбус); № 09/02/19 від 27.02.2019р. з ПП Agrosuccess (Данія, Оденсе).

ХДАЕУ успішно взаємодіє з канадським проектом «Український проект бізнес розвитку плодоовочівництва» «UHBDP». Міжнародну діяльність університету регламентує «Положення про порядок організації та реалізації права на академічну мобільність учасників освітнього процесу» <http://surl.li/afkhq>.

Важливою складовою є міжнародні стажування та підвищення кваліфікації викладачів (Дзюндзя О.В. – Wyższa Szkoła Lingwistyczna Сертифікат КРК №19/07/40 від 05.07.2019 р.), публікації наукових досліджень іноземною мовою (Dzyundzja, O., Novikova, N. Technological innovation: engineering, manufacturing, agricultural complex and zoology: collective scientific monograph. Dalass, 2020. С. 2–17.)

<http://dspace.ksau.kherson.ua/discover?filtertype>. В рамках міжнародної співпраці за даною ОП проводились онлайн-лекції з фахівцями відповідного профілю (Struhunivska Olena, Poland) <http://www.ksau.kherson.ua/ksau/news/6410-2021-04-30-3.html>. Здобувачі мають можливість безкоштовного доступу до міжнародних наукових ресурсів Scopus, Web of Science.

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?

Контрольні заходи з оцінювання здобувачів визначаються «Положенням про проведення поточної атестації та семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти» (наказ від 29.12.2020 р. № 94-ОД). Вид та форма контрольних заходів освітніх компонентів визначається ОП, навчальним планом, силабусом навчальної дисципліни та регулюється «Положенням про силабус навчальної дисципліни» (наказ від 29.12.2020 р. № 94-ОД).

Вибір форми контролю за кожним освітнім компонентом зумовлений його місцем у формуванні ПРН ОП. На ОП для оцінювання знань здобувачів за кожним освітнім компонентом застосовуються контрольні заходи у формі поточного та підсумкового семестрового контролю знань та підсумкової атестації за ОП в цілому.

Семестровий контроль проводиться у вигляді іспиту, заліку в терміни, встановлені графіком навчального процесу. Форма проведення контролю, зміст і структура екзаменаційних білетів затверджуються рішенням кафедри.

Підсумкова атестація здобувачів даної ОП проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи, що відповідає затвердженому стандарту за спеціальністю 181 «Харчові технології». Основним нормативним документом, який регулює процедуру атестації є «Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та роботу екзаменаційних комісій» (введений в дію наказом від 29.12.2020 р. № 94-ОД). Прилюдний захист кваліфікаційної роботи, як форма контрольного заходу дозволяє перевірити та оцінити досягненні ПРН за ОП <http://www.ksau.kherson.ua/ksau/5709-2020-12-15-1.html>.

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

Форми контрольних заходів та критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів наведені в силабусах навчальних дисциплін до вивчення кожної конкретної освітньої компоненти. Розподіл за балами та критеріїв за якими оцінюються навчальні досягнення здобувачів визначено «Положенням про проведення поточної атестації та семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти» та «Положенням про силабус навчальної дисципліни» http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/. У силабусах навчальних дисциплін визначено, які види навчальної діяльності здобувачів оцінюються, та яку кількість балів за певний вид навчальних робіт він отримає. Це забезпечує чіткість та зрозумілість форм контрольних заходів. Результати підсумкового контролю визначаються за 100-бальною шкалою, шкалою ЄКТС (А, В, С, D, E, FX, F) і національною шкалою оцінювання («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно», «зараховано», не зараховано») і вносяться до відомості успішності і залікової книжки здобувача.

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

Інформацію про форми контрольних заходів та критерії оцінювання доводяться до здобувачів вищої освіти шляхом: -отриманням індивідуального навчального плану на початку навчального року; -через електронні ресурси Університету засоби мобільного та електронного зв'язку.

Викладач ознайомлює здобувачів із формами контрольних заходів та критеріями оцінювання, а також особливостями відносно кожної конкретної дисципліни на початку навчального процесу.

Процедури контрольних заходів визначаються «Положенням про проведення поточної атестації та семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти».

Підсумковий семестровий контроль проводиться в період екзаменаційної сесії в передбачені навчальним планом терміни згідно розкладу екзаменаційної сесії шляхом розміщення на стендах деканату, сайті Університету http://www.ksau.kherson.ua/component/content/article/239-inf_fak/5259-btf-dek-inf.html. Розклад екзаменаційної сесії затверджується Першим проректором, проректором з науково-педагогічної роботи і доводиться до відома здобувачів вищої освіти та викладачів не пізніше як за місяць до початку сесії. Строки та інформація про форми контрольних заходів оприлюднюються на сайті університету та на інформаційних стендах, а також повідомляються викладачами заздалегідь http://www.ksau.kherson.ua/component/content/article/239-inf_fak/5259-btf-dek-inf.html.

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

Форма атестації здобувачів вищої освіти за ОП у повному обсязі відповідає вимогам Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 22 жовтня 2020 року, № 1295, де зазначено, що атестація здобувачів проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційної роботи. Форма атестації освітньої програми спеціальності - прилюдний захист кваліфікаційної роботи, як форма контрольного заходу дозволяє встановити відповідність отриманих знань вимогам стандарту. 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 контрольних заходів регулюється «Положенням про організацію освітнього процесу», «Положенням про проведення поточної атестації та семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти» та «Положенням про силабус навчальної дисципліни» http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/. В нормативних документах ХДАЕУ, що оприлюднені на сайті Університету та є доступними для всіх учасників освітнього процесу, визначено чіткі і зрозумілі правила та процедури проведення контрольних заходів. Об'єктивність екзаменаторів, процедури запобігання, врегулювання конфлікту інтересів, визначення порядку оскарження результатів контрольних заходів і їх повторного проходження, а також способи дисциплінарного впливу неухильно дотримуються під час реалізації освітньої програми, що визначено «Положенням про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин» http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/ Освітня діяльність та «Комісією з академічної доброчесності» і університетською «Комісією з етики та управління конфліктами» http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/ Освітня діяльність. Обізнаність здобувачів із положеннями забезпечуються відповідною інформаційною роботою, яку проводить адміністрація ХДАЕУ, гарант, НПП, які забезпечують викладання навчальних дисциплін, а також куратори академічних груп.

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

Об'єктивність екзаменаторів забезпечується наявністю чітких правил, процедур та критеріїв оцінювання, з якими ознайомлюються усі учасники освітнього процесу на початку вивчення освітньої компоненти; уникненням неточних, абстрактних, некоректних завдань під час контрольних заходів; адекватністю за часом, обсягом, рівнем складності усіх завдань. При виставленні оцінки на екзамені, для більшої об'єктивності, може бути присутнім викладач, який проводив практичні або семінарські заняття. У разі відсутності лектора з об'єктивних причин завідувач кафедри призначає для приймання заліку або екзамену комісію. Систематично проводяться анкетування здобувачів з питання оцінювання якості викладання навчальної дисципліни в режимі онлайн <http://www.ksau.kherson.ua/component/content/article>. Встановлено єдині правила перездачі, оскарження результатів. Процедури запобігання та врегулювання конфлікту інтересів містяться у Кодексі академічної доброчесності <https://bit.ly/2P2thxd> та Положенні про Комісії з академічної доброчесності і університетську Комісію з етики та управління конфліктами <https://bit.ly/2NrSwZk>. Порядок подання і розгляду апеляції оприлюднюється та доводиться до відома викладачів і здобувачів з метою попередження конфлікту інтересів. Студентський парламент <https://bit.ly/3qVRq5J> сприяє запобіганню та врегулюванню конфлікту інтересів, захищає права та інтереси здобувачів. Випадків конфліктів інтересів не спостерігалось <http://www.ksau.kherson.ua/yakosv/rezulank.html>

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

Порядок повторного проходження контрольних заходів визначено «Положенням про організацію освітнього процесу» http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/Освітня діяльність/Положення про організацію освітнього процесу.pdf. Спірні питання з проведення екзаменаційних сесій розглядає апеляційна комісія. Персональний склад якої визначаються наказом ректора Університету. Здобувачам, які за результатами екзаменаційної сесії мають академічну заборгованість, надається право на їх ліквідацію з визначенням графіка перездачі, затвердженого першим проректором та оприлюдненим на офіційному сайті ХДАЕУ <http://www.ksau.kherson.ua/agro/6108-resagro.html>.

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

Порядок повторного проходження контрольних заходів урегульовано в «Положенні про проведення поточної атестації та семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти» http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/Освітня діяльність/Положення про проведення поточної атестації та семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти.pdf в якому визначено процедуру ліквідації академічної заборгованості та порядок оскарження процедури та результатів контрольних заходів. Прикладів застосування цих процедур за ОП не було.

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

У ХДАЕУ визначено чітку та зрозумілу політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності, яких послідовно дотримуються всі учасники освітнього процесу під час реалізації освітньої програми. Вони регулюються Кодексом академічної доброчесності, «Положенням про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин», «Положенням про Комісії з академічної доброчесності і університетську Комісію з етики та управління конфліктами» та «Положенням про порядок перевірки наукових, навчально-наукових, навчально-методичних матеріалів на наявність плагіату», які доступні на офіційному сайті за посиланням http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/. Контрольні функції щодо дотримання академічної доброчесності покладається на Комісію з академічної доброчесності ХДАЕУ <http://www.ksau.kherson.ua/component/content/article/258-ad1/6091-pzead.html> та факультету. За недотримання вимог академічної доброчесності здобувачами, науково – педагогічними працівниками, можуть бути застосовані різні заходи академічної відповідальності. Знайомство з політикою, стандартами і процедурою дотримання академічної доброчесності в університеті відбувається під час вебінарів, лекцій у науковій бібліотеці ХДАЕУ, на кураторських годинах, засіданнях наукового гуртка, під час написання наукових робіт <http://www.ksau.kherson.ua/ksau/news/5404-20201008-4.html>.

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

Відповідно до «Положення про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин» http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/Освітня діяльність/Положення про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин.pdf на ОП основними технологічними рішеннями, як інструмент протидії порушенням академічної доброчесності є зовнішня система виявлення текстових збігів/ідентичності/схожості «Unicheck», яка є безкоштовною для всіх учасників освітнього процесу ХДАЕУ <https://unicheck.com/>, що рекомендовано МОН України. Допуск до публічного захисту відбувається відповідно до «Положення про порядок перевірки наукових, навчально-наукових, навчально-методичних матеріалів на наявність плагіату» http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/Освітня діяльність/Положення про порядок перевірки наукових, навчально-наукових, навчально-методичних матеріалів на наявність плагіату.pdf. Витрати, пов'язані із перевіркою наукових, навчально-наукових, навчально-методичних матеріалів на наявність плагіату програмними продуктами, що використовуються в університетському середовищі в рамках підписаних договорів, несе Університет. Також здобувачі вищої освіти за бажанням можуть самостійно користуватись безкоштовними сервісами для перевірки робіт на унікальність та наявність академічного плагіату. Система запобігання та виявлення академічного плагіату розповсюджується на всіх членів академічної спільноти.

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

Система забезпечення принципів академічної доброчесності у ХДАЕУ має логічно взаємопов'язані між собою складові. Складовими інформаційної бази, за допомогою якої здійснюється популяризація принципів академічної доброчесності є: сторінка «Академічна доброчесність» на офіційному веб-сайті ХДАЕУ; інформаційні та методичні матеріали, присвячені інформаційній грамотності та попередженню плагіату; інформаційні матеріали щодо корпоративної культури на робочому місці та переваг чесного навчання; матеріали, присвячені популяризації принципів академічної доброчесності серед здобувачів (банери, інфографіка, роздаткові матеріали тощо). Популяризація проводиться шляхом розміщення у відкритому доступі інформації про необхідність дотримання та наслідки порушення принципів академічної доброчесності на офіційному сайті університету, у тому числі із розміщенням відповідних положень, а також перевірки робіт на унікальність та наявність академічного плагіату, роз'яснення здобувачам цінностей академічної доброчесності та відповідальності за її порушення. Прикладом популяризації за даною ОП є відвідування наукової бібліотеки ХДАЕУ <http://www.ksau.kherson.ua/ksau/news/5404-20201008-4.html> та впровадження в освітній процес навчальної дисципліни «Сучасні методи наукових досліджень та академічне письмо».

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

Відповідальність за дотримання академічної доброчесності та її порушення для усіх учасників освітнього процесу нормується «Положенням про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин». http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/Освітня діяльність/Положення про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин.pdf. ЗВО за порушення академічної доброчесності до здобувачів застосовує наступні заходи: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, залік, іспит тощо); повторне проходження відповідного освітнього компонента освітньої програми; відрахування з університету; позбавлення академічної стипендії; позбавлення на певний термін права на навчання за індивідуальним графіком; позбавлення наданих закладом освіти пільг з оплати навчання. У випадках порушення принципів академічної доброчесності здобувачами вищої освіти за ОП з ними проводиться виховна бесіда та дається 2 тижні на усунення недоліків. Прикладів відповідних ситуацій щодо здобувачів вищої освіти відповідної ОП не було.

6. Людські ресурси

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

Порядок обрання за конкурсом викладачів ОП відбувається відповідно до «Положення про порядок проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників та укладання з ними контрактів у ХДАЕУ» http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/. Конкурсний відбір проводиться на засадах: відкритості, гласності, законності, рівності прав членів конкурсної комісії, колегіальності прийняття рішень конкурсною комісією, незалежності, об'єктивності та обґрунтованості рішень конкурсної комісії, неупередженого ставлення до кандидатів на зайняття вакантних посад науково-педагогічних працівників. Під час конкурсного добору для забезпечення професіоналізму викладачів ОП встановлюються певні вимоги, зокрема, виконання наукової роботи за конкретною формалізованою тематикою; публікація наукових статей (у фахових виданнях України та у виданнях, що індексуються наукометричними базами даних Web of Science, Scopus або іншими міжнародними базами даних); публікація підручників, навчальних посібників; участь у наукових конференціях, підвищення кваліфікації та стажування за профілем викладання, керівництво науковою роботою здобувачів. Для додаткової оцінки рівня педагогічної майстерності проводяться відкриті лекції, на які запрошуються представники НМВ, гарант ОП, завідувач кафедри та ін. В Університеті є практика онлайн опитування здобувачів щодо якості викладання навчальних дисциплін і рівня професійної діяльності НПП <http://www.ksau.kherson.ua/yakovs/rezulank.html>.

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

У ХДАЕУ функціонує «Рада роботодавців біолого-технологічного факультету», «Школа аграрного лідера», «Центр кар'єри», де провідні керівники і фахівці України діляться виробничим досвідом і презентують свої вакансії. ХДАЕУ активно залучає роботодавців та провідних фахівців галузі до обговорення ОП, навчальних планів, до організації та реалізації освітнього процесу <http://www.ksau.kherson.ua/biolog/4642-radrobbtf.html>. Зокрема відбулися спільні обговорення даної ОП 2021 року з Оксаною Баденко - директором ТОВ «Плодоовочевий комбінат «Херсон», представниками Держпродспоживслужби, Анастасією Крамеренко, Іваном Цуриковим – представниками ресторанного комплексу «Пан Атаман». Взаємодія з роботодавцями та стейкхолдерами за ОП є постійною і реалізується через участь у проведенні лекцій <http://www.ksau.kherson.ua/ksau/news/6206-2021-03-31-5.html>, практичних занять в умовах виробництва <http://www.ksau.kherson.ua/ksau/news/6255-2021-04-07-4.html>, майстер-класів <http://www.ksau.kherson.ua/ksau/news/6209-2021-03-31-7.html>; участі у роботі екзаменаційних комісій <http://www.ksau.kherson.ua/ksau/news/5709-2020-12-15-1.html>.

Опишіть, із посиланням на конкретні приклади, яким чином ЗВО залучає до аудиторних занять на

ОП професіоналів-практиків, експертів галузі, представників роботодавців

В Університеті існує практика проведення круглих столів, відкритих лекцій, майстер-класів представниками роботодавців, експертами галузі, професіоналами-практиками. У 2021 році на ОП гостьову онлайн лекцію провела dr inz Olena Stryhunivska (AGH University of Science and Technolog, Poland) (<http://www.ksau.kherson.ua/ksau/news/6410-2021-04-30-3.html>) ; проведено практичне заняття стейкхолдером, технологом Херсонської кондитерської фабрики, випускником магістратури Богданом Танасійчуком (<http://www.ksau.kherson.ua/ksau/news/5913-2021-02-10-5.html>) ; майстер-класи від провідного бренд-шефа фіналіста програми «Майстер-шеф. Професіонали» Аліка Мкртчяна (<http://www.ksau.kherson.ua/ksau/news/6527-2021-05-26-1.html>). Лекційні та практичні заняття від бренд-шефа Івана Цурікова (ресторанний комплекс Пан Атаман) (<http://www.ksau.kherson.ua/ksau/news/6209-2021-03-31-7.html>), шеф-кухаря Максима Чуприни (ресторан Varin) (<http://www.ksau.kherson.ua/ksau/news/6359-2021-04-26-1.html>). До проведення навчальних занять залучалися директор кафе-кондитерської «BVC» Бердар У.Б. та директор ТОВ «Плодоовочевий комбінат «Херсон»» Баденко О.Е., яка є секретарем Ради роботодавців факультету (<http://www.ksau.kherson.ua/biolog/4642-radrobttf.html>). Інформація та короткі прес-релізи проведених зустрічей та заходів містяться в рубриці «Новини» на сайті університету (<http://www.ksau.kherson.ua/>) та на сторінці FB (<https://www.facebook.com/groups/911174903048059>).

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

Відповідно до ліцензійних умов (п. 38) оновлено кадровий склад викладачів, які відповідають за рівнем академічної кваліфікації та освіти за ОП Харчові технології, що дає можливість підвищити рівень підготовки здобувачів за даною ОП (за період, що перевіряється зараховано до складу кафедри к.т.н. Горач О. О., Резвих Н. І., Сумську О. П.). Академічна кваліфікація Горач О.О. дозволяє готувати у перспективі здобувачів третього (освітньо-наукового) рівня. ХДАЕУ створює умови для професійного розвитку викладачів за рахунок внутрішньої системи підвищення кваліфікації і співпраці з провідними підприємствами області в Навчально-науковому центрі «Інститут післядипломної освіти та дорадництва» <http://www.ksau.kherson.ua/ipr.html> та заохочує участь у міжнародних проєктах Erasmus+ project of 561975-EPP-1-2015-1-FI-EPPKA2-SBHE-JP. У 2021 році підвищення кваліфікації пройшли: доценти Новікова Н.В., Ряполова І.О. – ХНТУ, свідоцтво №495, 496 від 08.02.2021 – 09.03.2021 р, ст. викладач Воєвода – стажування на Херсонській кондитерській фабриці свідоцтво №001, 002, 003 від 01.02.2021 – 26.02.2021 р. У 2020 році к.т.н., ст. викладач Воєвода Н.В. закінчила ХНТУ та отримала спеціалізацію «035.041 Германські мови та літератури (переклад включно), перша - англійська» (диплом магістра М19 №198012. У 2019 році к.т.н., доцент Дзюндзя О.В. - міжнародне стажування у м. Ченстахово (Республіка Польща, сертифікат КРК №19/07/40 від 05.07.2019 р.

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

У ХДАЕУ створена система заохочення викладачів за досягнення у фаховій сфері. Відповідно до законодавства, Статуту та колективного договору, ХДАЕУ визначає порядок, встановлює розміри доплат, надбавок, премій, матеріальної допомоги та заохочення педагогічних, науково-педагогічних, наукових та інших працівників університету, оцінка наукової та інноваційної діяльності НПП проводиться щорічно згідно «Положення про рейтингове оцінювання наукової та інноваційної діяльності науково-педагогічних працівників» http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/Освітня діяльність/Положення про рейтингове оцінювання наукової та інноваційної діяльності науково-педагогічних працівників.pdf. Дані діяльності НПП знаходяться у вільному доступі на сайті ХДАЕУ <http://www.ksau.kherson.ua/rntv.html>. Визначення рейтингу викладача є підставою для морального і матеріального заохочення (нагородження грамотою, оголошення подяки, представлення співробітника до держаних нагород та почесних звань, безоплатне видання статей в ТНВ, в міжнародних базах даних, преміювання, безкоштовний відпочинок на базі «Колос», встановлення надбавок, подання на присвоєння вчених звань тощо), що регламентується вище наведеними документами (<http://www.ksau.kherson.ua/pb.html>).

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?

Для забезпечення та виконання цілей та програмних результатів ОП за період, що перевіряється, створено дві нові навчальні лабораторії. Решта лабораторій, які задіяні в освітньому процесі доукомплектовано сучасними приладами та обладнанням (загальна сума витрат ХДАЕУ в 2020 - 2021 році склала понад 100 тис. грн.). Для проведення лабораторних занять ХДАЕУ проводить закупівлю витратних матеріалів. Освітній процес забезпечено навчальною, методичною, науковою літературою та періодичними виданнями на паперових та електронних носіях завдяки фондам наукової бібліотеки університету, офіційного веб-сайту, веб-середовища Moodle та електронного архіву DSpace. За період, що перевіряється науковий фонд бібліотеки поповнений фаховою літературою за ОП Харчові технології на суму 6 тис. грн. Учасники освітнього процесу мають вільний безкоштовний доступ до електронних ресурсів, у тому числі через мережу Wi-Fi. Комп'ютерні класи, які забезпечують освітній процес ОП Харчові технології підключені до мережі Інтернет, мають встановлені ліцензійне

програмне забезпечення (Windows, MS Office, Mathcad Prime 4.0, BAS, Бітрикс 24). Постійно діє соціальна інфраструктура: гуртожитки; спортивні зали і споруди, база відпочинку «Колос» на березі Чорного моря, структурний підрозділ з організації виховної роботи зі здобувачами.

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?

ХДАЕУ забезпечує вільний, безкоштовний доступ викладачів і здобувачів до інфраструктури, інформаційних ресурсів, Wi-Fi, матеріальних та методичних ресурсів необхідних для навчальної, викладацької та/або наукової діяльності за ОП. Загальна площа приміщень ХДАЕУ складає 34681 кв.м, у т.ч. навчальних приміщень - 27152 кв.м, 5 гуртожитків (житлова площа 17346, 8 кв.м). До матеріально-технічної бази входять наукова бібліотека (1050 кв.м); 3 спортивних зали (1347,7 кв.м), стадіон (6400 кв.м) та два нових спортивних майданчики із штучним покриттям, актова зала (612 кв.м). Наявні у достатній кількості навчальна, методична та наукова література на паперових та електронних носіях (у тому числі веб-середовище Moodle та електронний архів DSpace). У веб-середовищі Moodle розміщено освітні компоненти за даною ОП. Здобувачі мають можливість проходження навчання на військовій кафедрі, займатися спортом, брати участь у наукових гуртках, науково-практичних конференціях, семінарах, професійних тренінгах та інших заходах організованих університетом та його партнерами та безкоштовною перевіркою наукових робіт на академічну доброчесність. Офіційний сайт та сторінки соціальних мереж надають здобувачам ОП усю необхідну та актуальну інформацію. Організація дозвілля включає спортивну активність здобувачів, концерти, конкурси. Виявлення рівня задоволеності якістю освіти за ОП здійснюється шляхом анкетування здобувачів Сектором забезпечення якості вищої освіти ХДАЕУ <http://surl.li/rycq>, під час зустрічей з ректором та налагодженою роботою кураторів.

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

У ХДАЕУ забезпечені безпечні умови для здобувачів відповідно до санітарних та протипожежних норм. Регулярно проводяться інструктажі і тренінги з техніки безпеки та пожежної безпеки. ХДАЕУ відповідає вимогам необхідним за тепловим, санітарним та протипожежним режимами. Щорічно відбувається перевірка відповідності вимогам пожежної безпеки та нормам з охорони праці. Також наявна система пожежної сигналізації, здійснюється температурний скринінг учасників освітнього процесу. У травні-червні місяцях проведено вакцинування усіх бажаних співробітників Університету від Covid-19. Медичне обслуговування проводить КНП «Херсонська міська клінічна лікарня імені Афанасія і Ольги Тропіних» (первинна і вторинна медична допомога здобувачам, НПП, співробітникам). На кафедрі інженерії харчового виробництва наявні безпечні умови навчання та праці, комфортна міжособистісна взаємодія, відсутні будь-які прояви насильства та булінгу і є достатньо ресурсів для їх запобігання, а також дотримано прав і норм фізичної, психологічної, інформаційної та соціальної безпеки кожного здобувача. Додатково моніторинг безпеки освітнього середовища здійснюється через постійне індивідуальне спілкування кураторів із здобувачами. Психологічну підтримку в університеті всім учасникам освітнього процесу забезпечує практичний психолог Полянська Я.В. (<http://www.ksau.kherson.ua/kultmist.html>).

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?

ХДАЕУ надає здобувачам всебічну комплексну підтримку та сприяє інтелектуальному, професійному, соціальному розвитку та самовдосконаленню і діють за підтримки адміністрації ХДАЕУ, деканату, кафедр, що постійно взаємодіють зі студентським парламентом з питань консультативного та соціального характеру. Діяльність яких регламентується законодавством України та внутрішніми положеннями ХДАЕУ (http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/).

Комунікація НПП із здобувачами відбувається під час проведення аудиторних занять та ін. На сайті ХДАЕУ в рубриці «Якість освіти» вкладці «Акредитація освітніх програм» є інформація щодо НП та ОП. У веб-середовищі Moodle доступні матеріали з навчальних дисциплін. Для врахування думки здобувачів щодо якості та об'єктивності системи оцінювання проводяться щорічні опитування здобувачів вищої освіти і випускників, а також моніторинг якості освітнього процесу

(<http://www.ksau.kherson.ua/yakovv/%Do%BE%Do%BD%Do%BB%Do%Bo%Do%B9%Do%BD-%Do%BE%Do%BF%Do%B8%D1%82%D1%83%Do%B2%Do%Bo%Do%BD%Do%BD%D1%8F.html>). Кінцевий результат анкетування доводиться до НПП.

Здобувачі мають відкритий доступ до інформації (http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/): Кодексу академічної доброчесності; Положення про студентські гуртожитки, Положення про органи студентського самоврядування; рейтингу студентів http://www.ksau.kherson.ua/component/content/article/239-inf_fak/5259-btf-dek-inf.html. ХДАЕУ забезпечує: організацію відпочинку на базі «Колос» здобувачів та науково – педагогічних викладачів; можливість працевлаштування (Центр кар'єри <http://www.ksau.kherson.ua/component/content/category/170-centrkaryeri.html>) і проходження практик; розвитку особистості за хореографічним, вокальним або художнім відділенням (<http://www.ksau.kherson.ua/vihrobot.html>).

Студенти-сироти та студенти, позбавлені батьківського піклування, денної форми навчання, що знаходяться на повному державному утриманні, забезпечуються всіма передбаченими законодавством виплатами http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/Освітня діяльність/Положення про стипендіальне забезпечення здобувачів вищої освіти.pdf - «Положення про стипендіальне забезпечення здобувачів вищої освіти».

Функціонує Студентський парламент (<http://www.ksau.kherson.ua/studsamovryaduv.html>) та Наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених (<http://www.ksau.kherson.ua/rmv.html>), де обговорюються

потреби та інтереси здобувачів. Через Скриньку довіри (oss.ksau.ks@gmail.com Instagram: #stud.parlament Facebook) виносяться пропозиції керівництву ХДАЕУ, які розглядаються і закріплюються відповідними рішеннями. «Положення про організацію освітнього процесу» регламентує вирішення спірних питань, що виникають під час екзаменаційних сесій через апеляційну комісію. Організаційна підтримка щодо розкладу навчальних занять розміщена на сайті ХДАЕУ (http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/Освітня діяльність/Положення про організацію освітнього процесу.pdf).

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 ХДАЕУ відповідно «Положення про організацію інклюзивної освіти осіб з особливими освітніми потребами» визначені організаційні засади інклюзивної освіти з метою реалізації права осіб з особливими освітніми потребами на здобуття вищої освіти з урахуванням їх потреб та можливостей у ХДАЕУ. У навчальних корпусах створюються умови для забезпечення прав і можливостей осіб з особливими освітніми потребами для здобуття ними освіти з урахуванням їхніх індивідуальних потреб, можливостей, здібностей та інтересів. Їм надається вільний доступ до інфраструктури університету відповідно до медико-соціальних показань за наявності обмежень життєдіяльності, зумовлених станом здоров'я. У ХДАЕУ побудовано вбиральні в корпусах № 1, № 3; виготовлено мобільні металеві пандуси для входу, в'їзду осіб з обмеженою рухливістю; до корпусів № 2, № 4, № 5 виготовлено і змонтовано металеві поручні для входу в будівлі та користування сходами; для виклику чергового по корпусу встановлено вуличні кнопки сповіщення в корпусах; нанесено маркування першої та останньої сходинок смугою абразивного матеріалу яскраво жовтого кольору; місця загального користування позначено вказівниками зі шрифтом Брайля. У 2021 році в головному корпусі змонтовано підйомник для осіб з особливими освітніми потребами, що дає можливість використовувати навчальні аудиторії другого поверху головного корпусу. Здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами на ОП не було.

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?

Політика та процедури врегулювання конфліктних ситуацій в ХДАЕУ регулюються відповідно до чинного законодавства України, діючого «Положення про запобігання та врегулювання випадків, пов'язаних із сексуальними домаганнями та дискримінацією», «Положення про академічну доброчесність та етику академічних взаємовідносин», «Положення про комісії з академічної доброчесності і університетську Комісію з етики та управління конфліктами» та Кодексом корпоративної культури ХДАЕУ, що опубліковані у відкритому доступі на веб-сайті університету http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/. Доступність політики та процедур врегулювання конфліктних ситуацій для учасників освітнього процесу забезпечено наявністю скриньок довіри в учбових корпусах та на веб-сайті oss.ksau.ks@gmail.com.

Регулювання питань, пов'язаних з корупційними проявами, проводить комісія з оцінки корупційних ризиків ХДАЕУ на чолі з уповноваженою особою з питань запобігання та виявлення корупції Ковтун В.А., яка діє в рамках «Положення про комісію з оцінки корупційних ризиків ХДАЕУ». Склад комісії, антикорупційна програма ХДАЕУ та положення опубліковані у відкритому доступі на веб-сайті університету.

Про достовірні факти корупційних правопорушень з боку посадових осіб та працівників ХДАЕУ можливо повідомляти електронною поштою уповноваженому з питань запобігання та виявлення корупції в ХДАЕУ або письмово ректору Університету та електронним листом <http://www.ksau.kherson.ua/restr-2.html>.

Для уникнення випадків виникнення корупційних проявів фінансові питання дарування регулюються «Положенням про отримання і використання благодійних (добровільних) внесків»

([http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/Фінансові питання/Положення про отримання і використання благодійних \(добровільних\) внесків.pdf](http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/Фінансові питання/Положення про отримання і використання благодійних (добровільних) внесків.pdf)).

Конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією) на ОП не виявлено.

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

Відповідно до Закону України «Про вищу освіту», внутрішніх нормативних документів ХДАЕУ («Положення про організацію освітнього процесу», «Положення про освітні програми», «Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти» http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/) відбуваються процедури розроблення, моніторингу, періодичного перегляду та затвердження освітніх програм. ХДАЕУ дотримується визначених процедур. З цією метою робочою групою створюється проєкт ОП, який виносяться на публічне Громадське обговорення освітніх програм на сайті Університету (<http://www.ksau.kherson.ua/yakosv/>). До визначених процедур долучаються представники роботодавців, здобувачі вищої освіти, інші учасники академічної спільноти, відбувається рецензування, розгляд пропозицій та зауважень, внесення змін до ОП. ОП, що пройшла етапи перегляду (засідання кафедри інженерії харчового виробництва (протокол № 11 від 15 квітня 2021 р.), рекомендовано Вченою радою факультету (протокол № 9 від 25 травня 2021 р.), погоджено начальником

навчально-методичного відділу 25 травня 2021 р., першим проректором, проректором з науково-педагогічної роботи 25 травня 2021 р.) затверджується Вченою радою ХДАЕУ (протокол № 12 від 27 травня 2021р.) і вводиться в дію Наказом ректора. ОП оприлюднено на сайті університету.

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

Перегляд ОП відбувається не рідше 1 разу на два роки з урахуванням: змін нормативних документів МОН України; змін до державних, галузевих вимог з підготовки фахівців; нових можливостей для забезпечення професійної підготовки здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за ОП «Харчові технології»; потреб та інтересів здобувачів та стейкхолдерів; результатів моніторингу якості освіти. У випадку такого перегляду здійснюється вдосконалення ОП з урахуванням рекомендацій, пропозицій, відгуків стейкхолдерів. Моніторинг ОП спрямований на визначення відповідності ОП встановленій меті, потребам здобувачів освіти, роботодавців, інших зацікавлених сторін. Моніторинг здійснюється фахівцями кафедр (протокол № 11 від 15.04.2021 р.), стейкхолдерами, здобувачами вищої освіти, членами студентського самоврядування та ін. (протокол №11 від 07.04.2021 р.). ОП, що акредитується, була переглянута в частині обов'язкових компонентів: збільшення дисциплін професійного спрямування; обсягу практичної підготовки в кредитах ЄКТС; розширено каталог вибіркових дисциплін. За рекомендацією директора ТОВ «Плодоовочевий комбінат «Херсон» Баденко О. Е. замінено навчальну дисципліну «Інноваційні технології харчових виробництв» на «Технологія виробництва органічної продукції», «Оптимізація технологічних процесів» на «Виробництво крафтових харчових продуктів», що відображає реалізацію компетентностей і ПРН, які визначені стандартом ВО та ОП. Директор ресторану «Пан Атаман» Колесніченко Ю.С. запропонувала розширити каталог вибіркових навчальних дисциплін з циклу професійної підготовки, а саме «Екологічні основи переробки відходів харчової галузі». З метою розширення фахових компетенцій та програмних результатів навчання згідно ОП «Харчові технології» здобувачі запропонували замінити навчальну дисципліну «Сучасні методи наукових досліджень» на «Сучасні методи наукових досліджень та академічне письмо», а навчальну дисципліну «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» на «Наукова іноземна мова» та ввести до каталогу вибіркових дисциплін «Управління розвитком підприємств харчової галузі». Враховуючи зауваження експертної акредитаційної комісії ОП «Харчові технології» Новікова Н. В. запропонувала замінити ОК «Міжнародна та регіональна стандартизація та сертифікація» на «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції», а також збільшити кількість кредитів до 11,0 на виконання кваліфікаційної роботи магістра. К.т.н., доцент Дзюндзя О. В. вивчаючи досвід ОП Харчові технології, яка запроваджена в НУБІП запропонувала ввести до ОП ОК «Нутриціологія». З метою оптимізації навчальних дисциплін к.с.г.н., доцент Пелих Н.Л. запропонувала об'єднати вибіркові дисципліни «Основи інспектування харчових продуктів» і «Експертиза харчових продуктів» та створити обов'язкову ОК «Інспектування та експертиза харчових продуктів». Випускником за ОП Танасійчуком Б. запропоновано за рахунок КР збільшити кількість годин для практичної підготовки на підприємствах галузі.

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

Згідно до «Положення про освітні програми» (http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/) перегляд ОП відбувається із залученням здобувачів, їх думка врахована при формуванні: переліку компетентностей, ПРН, освітніх компонентів. До складу робочої групи з розробки ОП включений здобувач. Система анкетування здобувачів здійснює моніторинг задоволеності освітнім процесом (<http://www.ksau.kherson.ua/component/content/article/198-%>) та передбачає регулярне проведення моніторингу; доведення інформації про результати моніторингу і рекомендацій до гарантів та керівництва органам студентського самоврядування. Пропозиції вносяться і через органи студентського самоврядування, представники яких звертаються до гаранта чи у деканат із пропозиціями стосовно вдосконалення ОП. На засіданнях випускової кафедри (протокол № 11 від 15.04.2021 р.) їх пропозиції розглядаються, зокрема були внесені пропозиції щодо заміни навчальної дисципліни «Сучасні методи наукових досліджень» на «Сучасні методи наукових досліджень та академічне письмо», а «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» на «Наукова іноземна мова», а також ввести до каталогу вибіркових дисциплін «Управління розвитком підприємств харчової галузі». Здобувачі (через представників органів студентського самоврядування) можуть підтримати результати прийнятого рішення стосовно вдосконалення ОП через голосування на вченій раді факультету та Вченій раді Університету. Це постійно діюча практика з 2019 року. <http://www.ksau.kherson.ua/component/content/category/63-studsamovryaduvan.html>

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

Студентське самоврядування ХДАЕУ представлене студентським парламентом (<http://www.ksau.kherson.ua/studsamovryaduv.html>), через діяльність якого реалізується право і забезпечується можливість для здобувачів вирішувати питання студентського життя, що належать до їхньої компетенції, у порядку, визначеному законодавством України та відповідно до «Положення про органи студентського самоврядування» (<http://ksau.ks.ua/files/news/2020/202005/>). Одними з основних завдань органів студентського самоврядування є сприяння навчальній, науковій та творчій діяльності здобувачів, підвищення якості освітньої послуги. Студентський парламент співпрацює з Науковим товариством студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених (<http://www.ksau.kherson.ua/rmv.html>), а також бере активну участь у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП. Органи студентського самоврядування беруть участь в узагальненні, аналізі зауважень та пропозицій здобувачів щодо організації освітнього процесу, щодо підвищення його якості.

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

У ХДАЕУ залучення роботодавців до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості відбувається в процесі безпосередньої співпраці шляхом рецензування та через Раду роботодавців (http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/). Залучення роботодавців до розгляду та оновлення ОП є традиційною практикою (<http://www.ksau.kherson.ua/biolog/4642-radrobttf.html>). Відбувається обмін інформацією щодо вимог ринку праці, прогнозування розвитку галузі в регіоні, що відображається під час оновлення ОП. Основною процедурою оцінки якості ОП є онлайн-опитування, анкетування, інтерв'ювання стейкхолдерів на веб-сайті університету. ХДАЕУ співпрацює з роботодавцями, які представлені як великими, так і малими підприємствами харчової промисловості та контролюючих органів (ТОВ «Плодоовочевий комбінат» м.Херсон (Договір про співпрацю), рестораний комплекс «Пан Атаман» (Меморандум), Держспоживслужба (Договір про співпрацю)). Співпраця з роботодавцями відображає запити здобувачів вищої освіти, які зазначили під час опитування про необхідність посилення та урізноманітнення практичної підготовки. Головою ЕК з атестації магістрів призначена головною технолога ФОП Урсуленко Марченко С., як представника роботодавців, який об'єктивно може оцінити результати навчання здобувачів, встановити відповідність набутих компетентностей та висловити своє бачення щодо покращення ОП. Залучення роботодавці до процесу перегляду ОП підтверджується протоколами засідань Ради роботодавців БТФ. <http://www.ksau.kherson.ua/biolog/4642-radrobttf.html>

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

ХДАЕУ реалізує практику зворотного зв'язку із випускниками щодо траєкторії працевлаштування та кар'єри, а випускові кафедри акумулюють інформацію про працевлаштування та подальший професійний розвиток. Збирання відомостей здійснюється деканатом, а також через участь випускників у соціальних профорієнтаційних заходах Університету (Дні відкритих дверей, День випускника, Дні кар'єри), запрошення випускників НПП і здобувачів до заходів, що організовані роботодавцями, через офіційні сторінки в соціальних мережах. Перспективи працевлаштування для багатьох здобувачів також формуються під час проходження виробничих практик. Викладачі кафедри проводять аналіз ринку праці; налагоджують співпрацю з організаціями та установами, які можуть бути потенційними роботодавцями для випускників; інформують здобувачів про вакантні місця на підприємствах, в установах та організаціях, що відповідають їх фаховій підготовці (спеціальності), через функціонування в ХДАЕУ Центру кар'єри. Перший випуск здобувачів другого рівня (магістерського) вищої освіти відбувся у грудні 2020 р. Випускники спеціальності 181 «Харчові технології» підтримують зв'язок із кафедрою для професійного спілкування, отримання консультацій щодо їх фахової діяльності, обміну досвідом, практичної підготовки здобувачів (<http://www.ksau.kherson.ua/наукові-гуртки-здобувачів-вищої-освіти/221-gurtbiol1/новини-біолого-технологічного-факультету/6695-2021-02-10-1gurtbtf.html>). Після закінчення ОП випускники можуть шляхом онлайн-анкетування надати свої пропозиції щодо удосконалення ОП.

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?

Система забезпечення якості в ХДАЕУ регулюється «Положенням про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти» (http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/Освітня діяльність/Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти.pdf) й спрямована на виявлення недоліків в освітньому процесі та розробки заходів щодо їх усунення. Суттєві недоліки за ОП 2019 р. стосувалися процедури вибору вибіркового компонент та змісту обов'язкових освітніх компонент («Інноваційні технології харчових виробництв», «Інноваційні інгредієнти харчових продуктів»). У 2019-2020 н.р. вибір дисциплін здійснювався за вибілковими блоками. У 2020-2021н.р проведена робота з розширення можливості формування індивідуальної траєкторії здобувачами, шляхом формування університетського вибіркового каталогу, що містить компоненти загальної та професійної підготовки. Це дає можливість обирати, крім фахових компонент, і освітні компоненти інших спеціальностей, за уподобанням. У ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості відкоровано зміст освітніх компонентів ОП для формування ЗК, ФК, ПРН відповідно до затвердженого стандарту вищої освіти. У результаті врахування зауважень та рекомендацій, зроблених викладачами кафедри, співробітниками НМВ, сектору з забезпечення якості освіти під час розгляду і затвердження силабусів дисциплін та враховуючи побажання потенційних роботодавців, випускників ОП, відбулися зміни у переліку компонент циклу професійної підготовки ОП та проведена робота з усунення дублювання змістовного наповнення освітніх компонент.

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?

Зауваження ЕГ та ГЕР на ОП 2019 р., повністю прийняті до уваги при розробці ОП 2020 та 2021 р. Конкретизовано унікальність ОП за профілем спеціальності. Усі ФК та ПРН зорієнтовані на підготовку фахівців у галузі харчових технологій. Переглянуто і удосконалено Правила прийому на навчання. Посилено механізм залучення стейкхолдерів (здобувачів вищої освіти та роботодавців) до співпраці з питань розробки та перегляду ОП, що відображено в їх рецензіях та протоколах засідання. Розширено можливості формування індивідуальної траєкторії здобувачами, завдяки сформованим каталогам вибіркового дисциплін. Впроваджено щосеместрове анкетування здобувачів на предмет задоволення якістю освіти, у т. ч. обсягом самостійної роботи та доступності й зрозумілості інформації відносно цілей, змісту та ПРН ОП. Розширено можливості користування інформаційними ресурсами на сайті ЗВО, де розміщені положення, освітні програми, силабуси ОК тощо. Здобувачі обізнані щодо необхідності

перевірки кваліфікаційних робіт на академічний плагіат системою програми Unicheck. Покращено зв'язок із випускниками ОП, здійснюється аналіз їх кар'єрного росту. Створено нову навчальну лабораторію, оновлено матеріально-технічну базу діючих лабораторій, збільшено кількість виїзних занять наукового гуртку. Викладачі кафедри пройшли підвищення кваліфікації на підприємствах харчової промисловості та у ЗВО відповідного профілю. Для осіб з особливими потребами, у 2021 встановлено підйомник до аудиторій другого поверху головного корпусу.

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

Учасники академічної спільноти залучені до процедур системи внутрішнього забезпечення якості ОП на всіх етапах її реалізації шляхом: моніторингу, періодичного перегляду ОП, а також обговорення якості ОП під час засідань кафедри, вченої ради факультету, методичної комісії факультету; популяризації дотримання принципів академічної доброчесності. ХДАЕУ спрямовує заходи щодо залучення учасників академічної спільноти до процедур внутрішнього забезпечення якості ОП, які включають: проведення оцінювання та періодичного перегляду ОП із залученням стейкхолдерів-потенційних роботодавців; оцінювання результатів навчання шляхом проведення анкетування; оцінювання якості викладання НПП на основі анкетування студентів; підвищення кваліфікації НПП; забезпечення дієвої системи превентивних заходів щодо академічного плагіату при реалізації освітнього процесу. Щорічно здійснюється моніторинг рейтингу викладачів, кафедр, контролюється проходження підвищення кваліфікації (стажування) НПП і результати оцінювання оприлюднюються на веб-сайті Університету. До процедур внутрішнього забезпечення якості ОП залучені представники академічної спільноти з інших закладів освіти та суб'єктів господарювання, які є рецензентами ОП.

<http://www.ksau.kherson.ua/yakosv/%D0%BA%D1%80%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D1%82%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%8F-%D0%BE%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%BD%D1%96%D1%85-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%BC.html>

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

В ХДАЕУ підрозділи, що відповідають за здійснення процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти, діють в межах Положень, які забезпечують документальний супровід освітнього процесу, надають консультації щодо організації освітнього процесу, здійснюють контрольні заходи різного рівня. Розподіл відповідальності між структурними підрозділами ХДАЕУ: Сектор забезпечення якості освіти здійснює анонімне анкетування здобувачів, моніторинг та періодичний перегляду ОП та забезпечення якості викладання (кафедри факультету (університету); Рада роботодавців, студентське самоврядування, методична комісія проводить моніторинг та періодичний перегляду ОП, змістовне наповнення ОК; ННЦ «Інститут післядипломної освіти та дорадництва» - забезпечення підвищення кваліфікації НПП; Відділ технічних засобів навчання, інформаційного та програмного забезпечення та навчально-методичний відділ - забезпечення публічності інформації; Наукова бібліотека - функціонування ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату за допомогою програми «Unicheck» (<http://www.ksau.kherson.ua/ad/5950-20200603-0011.html>).

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?

Для виконання вимог Законів України «Про доступ до публічної інформації» (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2939-17>), Законом України «Про вищу освіту», «Про запобігання корупції» (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1700-18>) та з метою залучення всіх учасників освітнього процесу до процесу забезпечення якості надання освітніх послуг, відкритості і прозорості прийняття рішень ХДАЕУ визначені чіткі і зрозумілі правила і процедури, що регулюють права і обов'язки кожного, які є доступними під час реалізації ОП. Їх прозорість та доступність, а також обізнаність з ними учасників освітнього процесу за ОП забезпечується розміщенням документів на офіційному сайті ХДАЕУ. Документи, якими регулюються права та обов'язки академічної спільноти в ЗВО: Статут ХДАЕУ (<http://www.ksau.kherson.ua/pb.html>), прийнято конференцією трудового колективу, протокол №6 від 05.03.2020 р. «Положення про організацію освітнього процесу» (http://www.ksau.kherson.ua/files/_pologen/Освітня діяльність/Положення про організацію освітнього процесу.pdf). Колективний договір ХДАЕУ, схвалений Конференцією трудового колективу 11 січня 2021 року, протокол №1 (http://www.ksau.kherson.ua/files/documents_2018/).

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

<http://www.ksau.kherson.ua/yakosv/громадське-обговорення-освітніх-програм.html>

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

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Підготовка фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» вирішує питання відсутності подібних магістерських програм у Херсонській області та потреби в кадрах високої кваліфікації для забезпечення організації технологічних процесів з виробництва харчової продукції, оснований на сучасних підходах згідно Стратегії розвитку Херсонської області на період до 2021-2027 рр.

Сильні сторони ОП:

Цілі ОП відповідають вимогам стандарту вищої освіти та місії і стратегії розвитку ХДАЕУ.

Студентоцентроване навчання; високий рівень забезпечення можливостей щодо формування індивідуальних навчальних траєкторій; проведення ряду практичних занять з освітніх компонент на виробництві; високий рівень людської підтримки; чіткість та прозорість процедур оцінювання досягнень здобувачів; створення можливостей для всебічного розвитку; підтримка здобувачів у працевлаштуванні через Центр Кар'єри.

НПП, що забезпечують підготовку фахівців за ОП, здійснюють активну наукову діяльність, підтверджену публікаціями у фахових виданнях, наукових монографіях мовами ЄС та виданнях науково метричних баз, зокрема Scopus.

Підтримка НПП адміністрацією ЗВО в частині підвищення їх професійних та викладацьких здібностей; наявність процедури оцінювання та моніторингу ефективності діяльності НПП; достатній рівень інтеграції досліджень НПП в освітній процес.

Високий рівень формування механізмів та схем залучення стейкхолдерів-роботодавців та стейкхолдерів-випускників, достатнє залучення стейкхолдерів-здобувачів до формування ОП.

Активне іміджеве просування спеціальності через рекламно-інформаційну діяльність кафедри засобами Інтернет-ресурсів.

Системне використання засобів інформаційно-комунікаційних технологій дистанційного навчання (платформи Moodle, DSpace, сервісу Zoom) сприяє максимально ефективному досягненню ПРН для реалізації освітнього процесу в умовах пандемії.

Динамічний розвиток ОП з чітким баченням перспектив розвитку.

Слабкі сторони ОП:

Нетривалий період існування ОП.

Певні складнощі із систематичним оновленням матеріально-технічної бази, що пов'язані із динамічними змінами та інноваціями в сфері харчових технологій, дорого вартісне обладнання.

За ОП впроваджені елементи міжнародної академічної мобільності, але її реалізується відбувається неповною мірою у зв'язку з пандемією COVID 19.

Недостатній рівень міжнародної та грантової діяльності.

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

Розвиток освітньої складової програми Університет вбачає в розширенні переліку вибіркових дисциплін, ознайомленні з аналогічними ОП в рамках міжнародних договорів про співпрацю.

Наукова складова програми розвиватиметься на основі наукових досліджень здобувачів під керівництвом НПП на замовлення підприємств.

Розширення партнерських зв'язків з роботодавцями за ОП відбуватиметься завдяки збільшенню можливостей для практичної підготовки здобувачів для конкретних підприємств харчової галузі в тому числі за кордоном.

Розвиток ОП в контексті міжнародної співпраці забезпечуватиметься активним стимулюванням здобувачів до участі в програмах академічної мобільності та підвищення кваліфікації НПП через програми академічного обміну.

Реалізація цих перспектив відбуватиметься через поглиблення партнерських відносин між Університетом і вітчизняними, закордонними закладами освіти та представниками бізнесу.

Вдосконалення матеріально-технічної бази лабораторій кафедри для підвищення освітньої та наукової активності здобувачів.

Створення бази даних випускників ОП для активного їх залучення до удосконалення змісту ОП та профорієнтаційної роботи.

Проведення роботи спрямованої на заохочення молодих вчених факультету до участі в конкурсах на індивідуальні гранти від міжнародних фондів, а також наукового стажування в іноземних закладах вищої освіти та наукових установах.

Адаптувати графік практичної підготовки до умов та специфіки харчових виробництв

Враховуючи проведену роботу із усунення недоліків виявлених під час акредитаційної експертизи ОП 2019 р., загальні показники розвитку ХДАЕУ, оновлений професорсько-викладацький склад випускової кафедри та якісний склад НПП, що забезпечують освітній процес за ОП, відповідне організаційне, навчально-методичне, матеріально-технічне та інформаційне забезпечення освітнього процесу, високий рівень соціальної інфраструктури, наявність розвинутих міжнародних зв'язків та наукової діяльності, просимо акредитувати ХДАЕУ на здійснення освітньої діяльності за ОП «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти.

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: Кирилов Юрій Євгенович

Дата: 14.09.2021 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 забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Сучасні методи наукових досліджень та академічне письмо	навчальна дисципліна	<i>OK_1.02_181_Сучасні методи наукових досліджень та академічне письмо.pdf</i>	8XtcHj+80qmQTsR7bXK/RmI5BaWR9FSdeFfA6Hc8QHA=	<i>Мультимедійний проектор, ноутбук, настінна дошка, комп'ютери-14 шт. (2019) Intel Core i 3-8100, ліцензовані прикладні програми: Windows, MS Office, Medoc, Бібл. сист. «Ірбіс».</i>
Виконання кваліфікаційної роботи та атестація здобувачів вищої освіти	підсумкова атестація	<i>ДИПЛОМ МЕТОДИЧКА Магістр_Харчові технології.pdf</i>	p9/joEYU95Ps5OhqAAiQj4LQhcyW23+B VxCBtjHYo=	
Виробнича (переддипломна) практика	практика	<i>Програма переддипломної практики Маг.pdf</i>	DLYb68oWCHykY6KcxJBEdpfW2NavEpkqxOHQocGDn/o=	
Виробнича (науково - дослідна) практика	практика	<i>Програма НАУК-ДОСЛ практики..pdf</i>	1kFrNWXGsIQZ2W3Ui+eegmJbrCNBbMdZ9ydGD2yItC8=	
Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції	навчальна дисципліна	<i>OK_1.12_181_Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції.pdf</i>	EM7oScfIEp9/MAEKr8p6NRDBg5w16d3nCIoEkiTV1Uw=	<i>Мультимедійний проектор, ноутбук, настінна дошка, комп'ютери-14 шт. (2019) Intel Core i3-8100, ліцензовані прикладні програми: Windows, MS Office, Medoc, Бібл. сист. «Ірбіс».</i>
Технологія зберігання і транспортування харчової продукції та продовольчої сировини	навчальна дисципліна	<i>OK_1.11_181_Технологія зберігання та транспортування харчової продукції.pdf</i>	pdTN4JIp36To4HxTiNbv2NaR8PNMhXtm9a1+Z8Fkv7o=	<i>М'ясорубка HURACAN HKN-12 (2021), пароварка (2020), блендерний набір Rotex RTB-810-B (2020), блендер Biolomix T5200 (2021), електроніч (2019), мікрохвильова піч (2019), ваги фасувальні Jabever NWTN-10 (2021), мийка (2021), варочна поверхня ВП 4 (2021), слайсер ZELMOTOR 493.5 (2021), Термостат сухо повітряний TERMOLAB (2008), шафа сушильна TERMOLAB 24/350 (2008), рН-метр рН-150 (2008), мікроскоп XS 2610 (2008), рефрактометр BRIX 0-40% і Alcohol 0-25% (2020), мультимедійний проектор Epson з комплектом обладнання та матеріалів для презентації., комп'ютери - 14 шт. (2019): Intel Core i3-8100 ліцензовані прикладні програми: Windows, MS Office, ArchiCAD, бібл. сист. «Ірбіс»</i>
Розробка та дослідження new продуктів	навчальна дисципліна	<i>OK_1.10_181_Розробка та дослідження new продуктів.pdf</i>	pZ4Ejqge1trn3sABa4WBhSGb5LLITbtvDpo2TdBQmk=	<i>Мультимедійний проектор Epson з комплектом обладнання та матеріалів для презентації, комп'ютери - 14 шт. (рік придбання 2019): Intel Core i3-8100 ліцензовані прикладні програми: Windows, MS Office, Бібл. сист. «Ірбіс».</i>
Інспектування та експертиза харчових продуктів	навчальна дисципліна	<i>OK_1.09_181_Інспектування тта експертиза</i>	oMeYXZPmeRzrC1R5MwXUFMzmV7qUnger05DN6oMDosk	<i>Термостат TC /80 (2008), шафа сушильна SPT – 200 (2008), ваги лабораторні Техноваги TBE</i>

		<i>харчових продуктів.pdf</i>	=	(2021), плита електрична індукційна(2019) холодильник, мікроскоп XS 2610 15 шт (2008), рН – метр рН-150МИ (2008), компресоріум 2 шт., рефрактометр на дві шкали BRIX 0-40% і Alcohol 0-25% , портативний нітрат-тестер НОВАТОР–(2021), хімічний посуд і реактиви, мультимедійний проектор, ноутбук, настінна дошка.
Сучасні таропакувальні матеріали і середовище	навчальна дисципліна	<i>OK_1.08_181_Сучасні таропакувальні матеріали.pdf</i>	tu3D7brSqFFTYu4O8InWPiEzfPXLEXx1oK/hIjy2ogg=	Автоклав TCH-50 ABE-Ti-Fi-100-YA1-6,3 (2001), автоклав ABE-Ti-Fi-100 (2001), закаточна машина ЗК 16/1 (2001), котел варочний КВЕ, м'ясорубка електрична, Термостат сухо повітряний TERMOLAB (2008), шафа сушильна TERMOLAB 24/350 (2008), рН-метр рН-150 (2008), мікроскоп XS 2610 (2008), рефрактометр BRIX 0-40% і Alcohol 0-25% (2020), ваги електронні FEN-600 (2008), техноваги TBE(2021), пробовідбірник масла –У-1 БПБ (2003), аналізатор молока АМ-2, плита електрична, центрифуга, апарат Сокслета, скляний хімічний посуд 45 шт., фарфоровий хімічний посуд 12 шт., мультимедійний проектор Epson з комплектом обладнання та матеріалів для презентації.
Технологія виробництва органічної продукції	навчальна дисципліна	<i>OK_1.07_181_Технологія виробництва органічної продукції.pdf</i>	Wpxai703FzWR+gSkvtXzjLUk4gMEbQnmPLtlQda6/g=	Пророщувач зерна Sprouter ProVita (2020), техноваги TBE(2021), плита електрична індукційна (2019), електроніч (2019), пончиковий апарат багатофункціональний АП-5(2021), слайсер ZELMOTOR 493.5 (2021), пароварка (2020), хімічний посуд, мультимедійний проектор (2012), ноутбук, настінна дошка.
Нутріціологія	навчальна дисципліна	<i>OK_1.06_181_Нутріціологія.pdf</i>	TUiiA+kYKt7k3oSK1lY263WyrIXUt8RcHvss4ulZVFU=	Прилад для титрування, рН-метр рН-150МИ (2008), фотоелектроколориметр, ваги технічні ВЛТК-500, техноваги TBE-0,30,01(2021) рефрактометр на дві шкали BRIX 0-40% і Alcohol 0-25% (2020), портативний нітрат-тестер НОВАТОР(2020), хімічний посуд і реактиви, мультимедійний проектор, ноутбук, настінна дошка
Філософія здоров'я	навчальна дисципліна	<i>OK_1.05_181_Філософія_Здоров'я.pdf</i>	97HDcofU76R1QmS92lz75nU9QHJJFt78Lh8hInTXUIk=	Мультимедійний проектор, ноутбук, настінна дошка
Наукова іноземна мова	навчальна дисципліна	<i>OK_1.04_181_Наукова_іноземна_мова.pdf</i>	worYr1d9Lt5VoAMx+f/wOohGSFjApZzBUro2Gj5yLV4=	Комп'ютери-14 шт. (2019) Intel Core i3-8100 ліцензовані прикладні програми: Windows, MS Office, Бібл. сист. «Ірбіс».
Виробництво крафтових харчових продуктів	навчальна дисципліна	<i>OK_1.03_181_Виробництво крафтових харчових продуктів.pdf</i>	2+qvYXgs17bqgrwJfGSjGYJlxvzNqmWdEvWmmn4p3Ek=	М'ясорубка HURACAN HKN-12 (2021), пароварка (2020), пончиковий апарат багатофункціональний АП-5(2021), блендерний набір Rotex RTB-810-B (2020), блендер Biolomikx T5200 (2021), електроніч (2019), мікрохвильова піч (2019), ваги фасувальні Jabever NWTН-10

				(2021), мийка (2021), варочна поверхня ВП 4 (2021), професійна соковижималка Kuwings C7000 (2021), слайсер ZELMOTOR 493.5 (2021), автоклав TCH-50 ABE-Ti-Fi-100-УА1-6,3, закаточна машина ЗК 16/1, холодильник (2021), мультимедійний проектор, ноутбук, настінна дошка
Інтелектуальна власність та патентознавство	навчальна дисципліна	OK_1.01_181_Інтел ектуальна власність та патентознавство .pdf	qgWlUMD4Hnhesas oob4bd6OH+rWy/u/ CpwwDROGw7cA=	Мультимедійний проектор, ноутбук, настінна дошка, комп'ютери - 14 шт. (2019): Intel Core i3-8100 ліцензовані прикладні програми: Windows, MS Office, ІС-7.7, Medoc, Бібл. сист. «Ірбис».

* 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

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
260149	Дзюндзя Оксана Валентинівна	Доцент, Основне місце роботи	Біолого-технологічний	Диплом магістра, Київський національний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 003566, виданий 17.02.2012	9	Виробництво крафтових харчових продуктів	1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus або Web of Science Core Collection; 1. Dzyundzya, O., Burak, V., Averchev, A., Novikova, N., Ryapolova, I., Antonenko, A. et. al. Obtaining the powder-like raw materials with the further research into properties of eggplant powders. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2018. 5 (11 (95)), 14–20. 2. O. Dzyundzya, V. Burak, I. Ryapolova, N.Voievoda, M. Shinkaruk, A. Antonenko, T. Brovenko, G. Tolok, M. Kryvoruchko, Vi. Mihailik Establishing the effect of eggplant powders on the rheological characteristics of a semi-finished product made from liver pate masses Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2019. 4 (11 (100)), 56–63. 3. M. Kravchenko,

V.Mihailik, D. Yakymchuk, O.Dzyundzya, V. Burak, O. Romanenko, M. Valko, E. Korolenko, I. Osypenkova, Z. Bondarchuk Research into the structural-mechanical properties of shortbread dough with oilseed meals Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2019. 3 (11 (99)), 52–59.

4. Dzyundzya O., Burak V., Ryapolova I., Voievoda N., Shinkaruk M., Antonenko A., Brovenko T., Kryvoruchko M., Tolok G., Mihailik V. Study of quality and safety parameters of liverpastes with aubergine powder. EUREKA: LifeSciences. 2019. 4. P. 18–27.

5. Kravchenko M., Mihailik V., Yakymchuk D., Dzyundzya O., Valko M., Mamai O., Popovich T., Ryabinina A., Vishnevskaya L., Vitriak O. Research of rational concentration of oilseed crops meals in the sandy dough semi-finished product. EUREKA: Life Sciences, 2018, 4, P. 62-70

6. Дзюндзя О.В. Перспективи використання виноградногo листа в консервній промисловості. Науковий вісник ТДАТУ. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. Вип. 11, том 1. С.316-326

7. Дзюндзя, О., Звагольська, К. Аналіз нетрадиційної борошняної сировини для виробництва хлібобулочних виробів. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (1), 2021, 22-29. <https://doi.org/10.32851/tnv-tech.2021.1.4>

8. Дзюндзя, О., Фокін, А. Технологія виробництва печива спеціального призначення з дотриманням концепцій НАССР. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (2), 2021. 28-36.

2) наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не

менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір;

1. Пиріг морквяний "Свято": Патент на корисну модель. № 104776 заявл. 17.03.2015; опубл. 25.02.2016. Бюл. №4.

2. Спосіб виробництва кексу "Новинка": Патент на корисну модель № 119846 заявл. 24.04.2017; опубл. 10.10.2017. Бюл. № 19.

3. Спосіб приготування вареників "Херсонські": Патент на корисну модель № 121995 заявл. 19.06.2017; опубл. 26.12.2017. Бюл. № 24.

4. Соус-майонез "FAVOLSA": Патент на корисну модель № 123190 заявл. 19.10.2017; опубл.12.02.2018. Бюл. № 3.

5. Спосіб виробництва хлібу "Новинка": Патент на корисну модель № 129112 заявл. 26.03.2018; опубл. 25.10.2018. Бюл. № 20.

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора);

1. Аверчев О.В., Дзюндзя О.В., Новікова Н.В., Коб'яков С.М. Збірник рецептур страв з рису та овочів різних країн світу Навчальний посібник. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 60 с

2. Аверчев О.В., Дзюндзя О.В., Новікова Н.В. Страви з круп'яних та овочевих культур оздоровчого призначення Навчальний посібник. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 60 с.

3. Дзюндзя, О. Удосконалення паштетів за рахунок нетрадиційної рослинної сировини. Інноваційні технології в туристичному та готельно-

ресторанному бізнесі:
кол. монографія
Черкаси, 2020. С. 106-
111.

4. Dzyundzya, O.,
Novikova, N. The
prospect of the transfer
of eggplants in food
powder. Technological
innovation:
engineering,
manufacturing,
agricultural complex
and zoology: collective
scientific monograph.
Dalass, 2020. С. 2–17.

4) наявність виданих
навчально-
методичних
посібників /
посібників для
самостійної роботи
здобувачів вищої
освіти та
дистанційного
навчання,
електронних курсів на
освітніх платформах
ліцензіатів,
конспектів лекцій /
практикумів /
методичних вказівок /
рекомендацій /
робочих програм,
інших друкованих
навчально-
методичних праць
загальною кількістю 3
найменування;
1. Методичні
рекомендації до
проведення
самостійних робіт з
дисципліни
“Технологія
виробництва
кулінарної продукції”
для здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти
третього року
навчання денної
форми. Спеціальність
181 «Харчові
технології». Освітньо-
професійна програма
«Харчові технології». Факультет біолого-
технологічний.
Херсон. НМВ ХДАЕУ,
2021. 26 с.

2. Методичні
рекомендації до
проведення
практичних занять з
дисципліни:
“Кулінарний дизайн”
для здобувачів
першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти.
Спеціальність 181
«Харчові технології». Освітньо-професійна
програма «Харчові
технології» Методичні
рекомендації Херсон:
НМВ ХДАЕУ, 2021. 18
с.

3. Методичні

рекомендації для проведення самостійної роботи з дисципліни: “Кулінарний дизайн” для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти третього року навчання денної форми. Спеціальність: 181 «Харчові технології». Освітньо-професійна програма «Харчові технології» Методичні рекомендації Херсон: НМВ ХДАЕУ, 2021. 18 с.

8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проєкту), або головного редактора / члена редакційної колегії / експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах;

Член редакційної колегії (головний редактор) - Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки / Херсонський державний аграрно-економічний університет. Херсон : Видавничий дім «Гельветика», 2021.

12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій;

1. Звагольська К. М., Дзюндзя О. В. Перспективність виробництва аглютенових борошняних сумішей для крафтових хлібобулочних виробів. Сучасна наука: стан та перспективи розвитку: матеріали III Всеукр. науково-практич. конф. молодих вчених з нагоди Дня науки, (Херсон, 19 травня 2021р.) Херсон, 2021. С. 197-199.

2. Куришко А.П.,
Дзюндзя О.В.
Перспективи
виробництва
крафтових
шоколадних виробів.
Актуальні питання
харчової
промисловості та
перспективи розвитку
галузі: матеріали ІІ
Всеукр. студ. інтернет-
конф. (Херсон, 06
травня 2021 р.)
Херсон: ХДАЕУ, ВЦ
«Колос». 2021. с. 79-81

3. Дзюндзя О. В.
Виробництво
крафтової продукції з
томатів. Сучасний
стан та потенціал
розвитку індустрії
гостинності в Україні:
матеріали І Всеукр.
наук. – практ. конф.
(Херсон, 23 квітня
2021 р.) Херсон :
ХДАЕУ, 2021. с.206-
208

4. Трибун Ю.В.,
Дзюндзя О. В.
Перспективи
використання
порошкоподібної
місцевої сировини в
рецептурному складі
млинців з м'ясним
фаршем Харчові
добавки. Харчування
здорової та хворої
людини: матеріали ІХ
Міжнародної наук.-
практ. інтернет-конф.
Прага: Oktan Print
s.r.o., 2020. с.72-73.

5. Новікова Н.В.,
Дзюндзя О.В..
Удосконалення
технології
виробництва зернових
хлібців за рахунок
використання
інноваційних
інгредієнтів.
Інноваційні технології
у хлібопекарському
виробництві та
Здобутки та
перспективи розвитку
кондитерської галузі:
матеріали Міжн.
наук.-практ. конф.
Київ: НУХТ, 2020. с.
50-52.

6. Дзюндзя О.В.
Удосконалення
паштетів за рахунок
нетрадиційної
рослинної сировини.
Туристичний та
готельно-ресторанний
бізнес в Україні:
проблеми розвитку та
регулювання:
матеріали ХІ Міжнар.
наук.-практ. конф.
(Черкаси, 19–20
березня 2020 р.).
Черкаси: ЧДТУ, 2020.
с.190-192.

7. Дзюндзя О. В.,

						<p>Новікова Н.В., Бартків Л. Г. Оцінка еколого – економічної ефективності виробництва органічної сільськогосподарської продукції. Екологічні проблеми навколишнього середовища та раціонального природокористування в контексті сталого розвитку: матеріали Міжнар. наук.–практ. конф. (Херсон, 25-26 жовтня 2018 р.). Херсон: ДВНЗ «ХДАУ», 2018.</p> <p>Підвищення кваліфікації</p> <p>1. Wyższa szkoła lingwistyczna (Польща). Сертифікат КЗК 19/07/40 від 05.07.2019 р., під час навчання опрацьовано 180 год. в період з 05.04.2019 р. по 05.07.2019 р.</p> <p>2. Національний університет біоресурсів і природокористування України, ННІ неперервної освіти і туризму, свідоцтво про підвищення кваліфікації № СС00493706/0012538-20 від 09.10.2020 р., реєстраційний № 12538, тема: «Специфіка реалізації оптимального поєднання методів та принципів навчання під час вивчення навчальної дисципліни «Технологія оздоровчих харчових продуктів» в онлайн-режимі» з 28 вересня по 09 жовтня 2020 року, під час навчання опрацьовано 60 год.</p>	
380157	Главацька Юлія Леонідівна	Доцент, Основне місце роботи	Економічний	Диплом кандидата наук ДК 053561, виданий 08.07.2009, Атестат доцента 12ДЦ 025227, виданий 01.07.2011	25	Наукова іноземна мова	<p>1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus або Web of Science Core Collection;</p> <p>1. The peculiarities of English feuilleton reproduction.</p> <p>Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного</p>

університету імені Івана Франка.
Дрогобич:
Видавничий дім «Гельветика». 2021.
Вип. 35. Том 7. С. 35-40

2. Reproduction of Political Terms in Political Speeches. Challenges and Achievements of European Countries in the Area of Philological Researches. (Ca' Foscari University of Venice, Uzhhorod National University). Vol. 1. Venice. Italy. 2020. P. 92-108.

3. Rumours as a prototype of fake news: lexical level. Науковий журнал Вчені записки ТНУ імені В. І. Вернадського. Серія: Філологія. Соціальні комунікації. Том 31 (70). № 2. 2020. Частина 2. С. 50-54.

4. Класифікація «фейкових» новин у сучасному медіапросторі: синергетичний аспект. Науковий вісник Херсонського державного університету. Зб. наук. праць / гол. ред. Л. Белехова. Вип. 1. Херсон : ХДУ, 2019. С. 275 – 280. Серія «Германістика та міжкультурна комунікація».

5. “Fake” news functions: historical background of their development. Науковий вісник Херсонського державного університету : зб. наук. праць / гол. ред. В. Олексенко. Вип. 34. Том 2. Херсон : ХДУ, 2018. С. 150 – 152. Серія «Лінгвістика».

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора);

1. “Fake” news via the comic: distortion of information. Modern development trends in philology and social communication: collective monograph / D. Drozdovskyi, Yu.

Hlavatska, I.
Holubovska, L.
Umrykhina, etc. Lviv-
Toruń : Liha-Pres,
2019. P. 18-33. SENSE
category "C" [isn: 3943,
1705, 1704, 1703, 1702,
1701; prefixMetCode:
978966397]. ISBN
978-966-397-160-5.

2. The ambivalent
image of a human being
(case study of G.
Chaucer's fable "The
Nun's priest's tale").
Advanced trends of the
modern development of
philology in European
countries : Collective
monograph. Riga :
Izdevnieciba "Baltija
Publishing", 2019. P.
26-41.
ISBN 978-9934-571-87-
9.

3. Композиційно-
смілова структура
англомовної байки:
лінгвокогнітивний
аспект.
Лінгвокогнітивна
поетологія:
колективна
монографія / Л.І.
Белхова, С.В.
Волкова, О.С. Маріна,
А.О. Цапів та ін.
Херсон: Видавничий
дім «Гельветика»,
2018. С. 130-150.
ISBN 978-966-916-
442-1

б) наукове
керівництво
(консультування)
здобувача, який
одержав документ про
присудження
наукового ступеня;
Здійснено
керівництво
написанням
дисертаційного
дослідження
здобувачки Омельчук
Ю.О. з теми
«Псевдоновини як
жанр сучасного
англомовного
медіадискурсу:
лінгвокогнітивний,
комунікативно-
прагматичний
параметри» (захист
відбувся 1 березня
2018 у Запорізькій
спеціалізованій раді К
17.051.02 –
Запоріжжя, ЗНУ;
10.02.14 – германські
мови). Номер диплома
ДК № 47102 від
16.05.2018 року.

7) участь в атестації
наукових кадрів як
офіційного опонента
або члена постійної
спеціалізованої вченої
ради, або члена не
менше трьох разових
спеціалізованих

вчених рад;
Член спеціалізованої
вченої ради К
67.051.05 у
Херсонському
державному
університеті (до 2020
року):
- офіційний опонент
дисертаційного
дослідження
Свинцової Ірини
Олександрівни
«Лінгвостилістичні
засоби художнього
впливу в лірико-
поетичному дискурсі
Байрона», поданої на
здобуття наукового
ступеня кандидата
філологічних наук за
спеціальністю
10.02.04 – германські
мови (2016 рік).
- офіційний опонент
дисертаційного
дослідження
Кузьменко Олени
Юріївни «Презентація
респондента в
англійськомовному
інтерв'ю масмедійного
дискурсу:
лінгвокомунікативний
і лінгвокогнітивний
виміри», поданої на
здобуття наукового
ступеня кандидата
філологічних наук зі
спеціальності 10.02.04
– германські мови
(2019 рік).
12) наявність
апробаційних та/або
науково-популярних,
та/або
консультаційних
(дорадчих), та/або
науково-експертних
публікацій з наукової
або професійної
тематики загальною
кількістю не менше
п'яти публікацій;
1. Cultural and
educational tourism in
Great Britain: historical
Сучасний стан та
потенціал розвитку
індустрії гостинності в
Україні: матеріали I
Всеукр. наук.-практ.
конф. (Херсон, 23
квітня, 2021 р.),
Херсон: ХДАЕУ, 2021.
2. Як успішно скласти
Єдиний Вступний
Іспит з англійської
мови (читання):
подальші методичні
рекомендації для
студентів
нефілологічних
спеціальностей
Сучасні тенденції
навчання студентів
іноземних мов у
мультикультурному
академічному
середовищі: матеріали
I Міжнар. наук.-практ.

інтернет-конф. (Суми, 17 квітня 2021 р.)
Суми: СНАУ, 2021.

3. Як успішно скласти ЄВІ з англійської мови: методичні поради Сучасні методики навчання іноземних мов і перекладу в Україні та за її межами: матеріали II Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (Переяслав, 03 грудня 2020 р.)
Переяслав: Університет Григорія Сковороди в Переяславі, 2020.

4. Класифікація «фейкових» новин у сучасному медіапросторі: синергетичний аспект Лінгвістичні обрії XXI сторіччя: матеріали I Всеукр. наук.-практ. конф. (Херсон, 25-26 червня 2019 р.).
Херсон: ХДУ, 2019.

5. Реалізація категорії комічного в текстах «фейкових» новин». Філологія та лінгводидактика в умовах євроінтеграції: реалії та перспективи: матеріали I Міжнар. наук.-практ. конф. (Херсон, 25-26 жовтня 2019 р.).
Херсон: ХДУ, 2019.

6. Стратегії та тактики перекладу драми Сарі Кейн «Жага». Культурна дипломатія в контексті сучасної Європейської та вітчизняної драматургії: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Херсон, 16-17 травня 2019 р.).
Херсон: ХДУ, 2019.

7. Презентація засобів комічного у текстах «фейкових» нов. ин масмедійного дискурсу: лінгвостилістичний аспект. Прикладні наукові розробки та теоретичні дослідження XXI століття: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Вінниця, 15 квітня 2019 р.).
Вінниця, 2019.

8. Reproduction of manipulative affect in texts of different functional styles. Лінгвістика XXI століття: здобутки та перспективи: матеріали II Міжнар. наук.-практ. конф. (Херсон, 15-16 травня 2019 р.).
Херсон: ХДУ,

2019.

9. Способи та прийоми перекладу термінологічних одиниць галузевих терміносистем. Мова як засіб міжкультурної комунікації: матеріали II Міжнар. наук.-практичної конференції (16-17 травня 2019 р.). Херсон: ХНТУ, 2019.

10. "Fake" news functions: historical background of their development. Мова. Суспільство. Культура: матеріали I Всеукр. Наук.-практ. конф. (херсон, 15-16 листопада 2018 р.). Херсон: ХДУ, 2018.

11. Лінгвостилістичні засоби вербалізації гендеру: лексико-семантичний контекст (на матеріалі текстів «жіночих» політичних програм атлантичної традиції). Лінгвістика XXI століття: здобутки та перспективи: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Херсон, 15-16.11.2017 р.) Херсон: ХДУ, 2017.

12. The typology of repetitions in text prefaces. Філологія: сучасний погляд на вивчення актуальних проблем: матеріали Всеукр. наук.-практ. конф. (Запоріжжя, 17-18.02.2017 р.). Запоріжжя: Класичний приватний університет, 2017.

15) керівництво школярем, який зайняв призове місце III-IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів, II-III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів-членів Національного центру «Мала академія наук України»; участь у журі III-IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів чи II-III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів-членів Національного центру «Мала академія наук України» (крім третього (освітньо-наукового / освітньо-

						<p>творчого) рівня); Керівництво науковою роботою МАН – учениця 10 ІНФ класу Херсонського академічного ліцею імені О. В. Мішукова Херсонської міської ради при Херсонському державному університеті Іванова М.О., тема «Реалізація категорії комічного у текстах «фейкових» новин – 1 місце у міському турі (19.12.2018).; 2 місце в обласному турі (14.02.2019). Підвищення кваліфікації</p> <p>1. Херсонський національний технічний університет, Херсон. Тема: «Теоретичні, практичні та методологічні аспекти викладання галузевого перекладу в закладах вищої освіти», свідоцтво № 391 від 30.04.2019 р., 120 годин.</p> <p>2. Херсонський державний університет, м. Херсон. Тема: «Інституційні інструменти професійного розвитку сучасного викладача університету», сертифікат № 1/4-20 від 18.02.2020 р., 12 годин.</p> <p>3. Херсонський державний університет, м. Херсон. Тема: «Технології дистанційного навчання у ЗВО засобами LMS Moodle», сертифікат № 1/33 від 02.04.2020, 6 годин.</p> <p>4. Херсонський державний університет, м. Херсон. Тема: «Інформальна освіта: інформаційно-комунікаційний, власне професійний модуль», сертифікат № 2020/66, 60 годин.</p>	
209862	Новікова Наталя Володимирівна	В.о. завідувача кафедри, доцент, Основне місце роботи	Біолого-технологічний	Диплом магістра, Державний вищий навчальний заклад "Херсонський державний аграрний університет",	5	Нутріціологія	Сумська Ольга Петрівна / 392165, Кандидат технічних наук, доцент, основне місце роботи, Факультет біолого-технологічний, кафедра інженерії харчового виробництва. Диплом

рік закінчення:
2011,
спеціальність:
130201
Технологія
виробництва і
переробки
продукції
тваринництва,
Диплом
кандидата наук
ДК 025624,
виданий
22.12.2014

спеціаліста ИВ-І №
089415 від 30.06.1984
р., Херсонський
індустріальний
інститут,
спеціальність –
хімічна технологія і
устаткування і
опоряджувального
виробництва,
класифікація –
інженер-хімік-
технолог.
Диплом кандидата
технічних наук
ДК № 000025 від
22.10.1992 р.,
спеціальність –
05.19.03 – технологія
текстильних
матеріалів.
Атестат доцента
ДЦ № 005277 від
30.05.1997 р.,
рішенням
Атестаційної колегії
присвоєно вчене
звання доцента
кафедри хімічної
технології
волокнистих
матеріалів. Стаж
роботи 26 років.
Відповідність
ліцензійним вимогам
п.38 1) наявність не
менше п'яти
публікацій у
періодичних наукових
виданнях, що
включені до переліку
фахових видань
України, до
наукометричних баз,
зокрема Scopus або
Web of Science Core
Collection;
1. Поліпшення
технологічних
характеристик
трикотажного полотна
шляхом застосування
нанорозмірних
органосиліконових
пом'якшувачів. Вісник
КНУТД, №3 (146),
2020.-С. 112-128
2. Домбровська О.П.,
Домбровський А.Г.,
Сумська О.П. Основні
засоби державного
регулювання у сфері
телекомунікації.
Товарознавчий
вісник. 2019. – Випуск
12, Луцьк: РВВ
Луцького НТУ, 2019.
С. 304-315.
3. O.Ishchenko,
O.Sumska, V.Plavan,
I.Liashok, I.Resnytskyi.
The use of the modified
starch in biologically
active system. Fibres
and Textiles (3), V/25,
2018, Vlakna a textile
(3), 2018. С. 24-29.
4. Сумская О. П.
Иновационные
коллоидные системы
в процессе крашения

для підвищення
якості окрасок
смесових тканин.
Матеріали и
технологии. 2018. №1.
С. 43 - 48.

5. Сумська О.П.,
Богомолова Я.М.,
Повстяной В.М.,
Расторгуєва М.Й.
Розвиток методів
ідентифікаційної
експертизи
сировинного складу
новітніх текстильних
матеріалів. Вісник
Київського
національного
університету
технологій та дизайну,
№3 (110), 2017, ISBN
1813-6796 С.154-161.

8) виконання функцій
(повноважень,
обов'язків) наукового
керівника або
відповідального
виконавця наукової
теми (проекту), або
головного редактора /
члена редакційної
колегії / експерта
(рецензента)
наукового видання,
включеного до
переліку фахових
видань України, або
іноземного наукового
видання, що
індексується в
бібліографічних
базах;
Рецензент
зарубіжного
наукового видання,
що індексується в
бібліографічних базах
– «Матеріали і
технології»
(Учреждение
образования
«Витебский
государственный
технологический
университет» (лист №
08.09.04/4284 від
10.10.2018.

10) участь у
міжнародних
наукових та/або
освітніх проектах,
залучення до
міжнародної
експертизи, наявність
звання «суддя
міжнародної
категорії»;
Міжнародний експерт
проекту «Thousand
Talents Plan», 06.2019-
2021 р. Грамота
пошани категорії С.
Гранд на проект
«Використання
похідного акридину
для надання
продлонгової
протигрибкової
обробки», 12-22
червня 2019 р.,
м.Шаусинь, провінція

Чженсян..
11) наукове консультування підприємств, установ, організацій не менше трьох років, що здійснювалося на підставі договору із закладом вищої освіти (науковою установою);
Наукове консультування ДП «Хімтекс», Херсон, 2018-2021 р.

12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій;
1. N.Panchenko, O.Sumska, O.Riazanova. Bacterial transmission through woven and nonwoven materials. Молодь – науці і виробництву – 2021: Інноваційні технології легкої промисловості»: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. здобувачів вищої освіти і молодих учених, (Херсон, 19-20 травня 2021 р.), Херсон: ХНТУ, 2021. С.75.
2. O.Sumska, N. Panchenko. International scientific and technical cooperation as a mechanism of increasing innovative potential of industry/ Текстильні та фешн технології: матеріали III Міжнар. наук.-практ. конф. KyivTex&Fashin, (Київ, 31 жовтня 2019 р.), Київ: КНУТД, 2019. С. 84-87.
3. Сумська О.П., Фещук Ю.А., Каплунова А.В. Перспективи виробництва вовномістких текстильних матеріалів з антимікробними властивостями відповідно до стандарту ОЕКО-ТЕХ STANDART 100. VIII Ukrainian-Polish Scientific Dialogues: Conference Proceedings. Internashional Scientific Conference, (16-19 October 2019),

Khmelnitskyi University, 2019. p. 73-74.

4. О.П.Сумська, Н.В.Панченко, А.М.Кулик. Функціоналізація поліпропілену похідними акридину з метою надання антибактерицидних властивостей медичним маскам Spunbond/Meltblown/Spunbond: матеріали XIV Укр. конф. З високомолекулярних сполук, (Київ, 15-18 жовтня 2018 р.), Київ: Інститут хімії високомолекулярних сполук НАН України. 2018. С.282-284.

5. Сумська О.П. Інформатизація інноваційних технологій промисловості як економічний ресурс. Сучасні технології промислового комплексу: базові процесні інновації: матеріали IV Міжнар. наук.-практ. конф. (Херсон, 12-16 вересня 2018 р.), Херсон: ХНТУ, 2018. випуск 4. С. 186-188.

14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету/журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком/проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів (для забезпечення провадження

освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів; керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу; Керівництво студентом, який є переможцем Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт (диплом II ступеня – Богомолова Яна Михайлівна, 2018 р.). 20) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності. 14.08.1984-31.07. 87 – «інженер-технолог, Тираспольское производственное хлопчатобумажное объединение», 10.08.87 -31.05.1988 – інженер-химик, Херсонский ХБК, 06.06.1988 -01.04.1989 – старший інженер ХИИ. Підвищення кваліфікації

						<p>Чжецзян АСМЕ з інформаційних технологій Co. LTD, провінція Чжецзян, Zhejiang ASME Information Technology co. LTD» (no 199, 6 creative road, Keqiao), Shaoxing, Zhejiang province, People's Republic of China. Під час навчання опрацьовано 4 кредити, 122 години, в період з 11.06.2019 р. по 25.06.2019 р. за міжнародною програмою: Інженерна і матеріалознавська наука.</p>	
209862	Новікова Наталя Володимирівна	В.о. завідувача кафедри, доцент, Основне місце роботи	Біолого-технологічний	<p>Диплом магістра, Державний вищий навчальний заклад "Херсонський державний аграрний університет", рік закінчення: 2011, спеціальність: 130201 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, Диплом кандидата наук ДК 025624, виданий 22.12.2014</p>	5	Інтелектуальна власність та патентознавство	<p>Правоторова Ольга Михайлівна, Диплом доктора економічних наук ДД № 006975 від 11.10.2017 р., спеціальність – адміністративне право і процес; фінансове право; інформаційне право. Аттестат професора АП № 001654 від 26.02.2020 р.. рішенням Атестаційної колегії присвоєно вчене звання професор кафедри адміністративного і господарського права та правоохоронної діяльності. Стаж 11 років. Ліцензійні умови п.38 1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection; 1. 3. Vitalina Babenko, Olga Pravotorova, Nataliia Yefremova, Svitlana Popova, Irina Kazanchuk, Vladislav Honcharenko The Innovation Development in China in the Context of Globalization Certification WSEAS Transactions on Business and Economics, ISSN / E-ISSN: 1109-9526 / 2224-2899, Volume 17, 2020, Art. #51, pp. 523-531 2. Діденко С.В., Тополя Р.В., Руснак Л.М, Єщук О.М. Державне управління у сфері вугільної промисловості</p>

Науковий вісник
Національного
гірничого
університету. Випуск 2
(170) / 2019 рік С. 124-
130.

3. Правоторова О.М.
Особливості
ефективності
адміністративно-
правової охорони.
Науковий вісник
Міжнародного
гуманітарного
університету. Серія
«Юриспруденція».
2019. № 40.

4. Правоторова О.М.
Адміністративно-
правова охорона:
сучасні
юрислінгвістичні
аспекти. Право і
суспільство. 2019. № 5

5. Попова С.М.,
Крайник Г.С., Попова
Л.М., Ещук О.М.
Додержання
податкового
законодавства як
необхідна умова
фінансового розвитку
держави. // Збірник
наукових праць
"Фінансово-кредитна
діяльність: проблеми
теорії та практики"
Випуск 3 (26) / 2018.
С.425-434.

2) наявність одного
патенту на винахід або
п'яти деклараційних
патентів на винахід чи
корисну модель,
включаючи секретні,
або наявність не
менше п'яти свідоцтв
про реєстрацію
авторського права на
твір;
Державним
департаментом
інтелектуальної
власності
zareєстровано
авторське право на
твір:
- 1) навчальний
посібник «Правова
статистика» 2-ге
правлене видання
(свідоцтво від
05.01.2015 № 57979);
- 2) монографію
«Адміністративно-
правове регулювання
судово-експертної
діяльності» (свідоцтво
від 26.02.2016 №
64159);
- 3) монографія
«Адміністративно-
правова охорона:
теорія, практика та
перспективи
розвитку» (свідоцтво
від 12.04.2018 №
78290);
- 4) навчальний
посібник «Словник
законодавчих термінів

з господарського права України» (свідоцтво від 12.04.2018 №78289).

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора;

1. Єщук О. М. Адміністративно-правова охорона: теорія, практика та перспективи розвитку. монографія. Херсон: Грінь Д. С., 2017. 396 с.

2. «Словник законодавчих термінів з господарського права України» для студентів спеціальності 6.030401 «Правознавство» ступеня вищої освіти «бакалавр» А.А. Казанчан, О.Ю. Волкович, І.М. Риженко та інші; За заг.ред. І.М. Риженко .- Херсон: ТОВ «ВКФ»СТАРТ» ЛТД», 2018.-100 с.

3. Адміністративне право України. Повний курс : підручник / Галунько В., Діхтієвський П., Кузьменко О., Стеценко С. та ін.. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2018. 446

4. Адміністративне право України. Повний курс : 2 видання, підручник / Галунько В., Діхтієвський П., Кузьменко О., Стеценко С. та ін.. Видання друге. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС., 2019. 520 с.

5. Адміністративне право України. Повний курс : підручник / В. Галунько, П. Діхтієвський, О. Кузьменко та ін. ; за ред. В. Галунька, О. Правоторової. – Видання третє. – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. – 584 с. (Редакція всього підручника та написання Розділу 7 заг ред. Т. Коломоєць, С. 208-291).

4) наявність виданих

навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм, інших друківаних навчально-методичних праць загальною кількістю

1. Навчально-методичний посібник «Словник законодавчих термінів з господарського права України» для студентів спеціальності 6.030401 «Правознавство» ступеня вищої освіти «бакалавр» / А.А. Казанчан, О.Ю. Волкович, І. М. Риженко, О.М. Єщук (Правоторова-зараз) та інші; За заг. ред. І. М. Риженко. – Херсон, 2017. Затвердила вчена рада, протокол № 3 від 30 жовтня 2017 р. обсяг др. арк. 5,81 ISBN 978-966-1596-70-1

URI:

5) захист дисертації на здобуття наукового ступеня

В вересні 2017 року захистила дисертацію на здобуття наукового ступеня д.ю.н., за темою «Адміністративно-правова охорона: теорія, практика та перспективи розвитку».

6) наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня; Науковий керівник: Олійника Олега Олександровича - здобувача на отримання наукового ступеня кандидата юридичних наук. Захист відбувся 27 листопада 2014 р. на засіданні спеціалізованої вченої ради Д 26.139.01 у Відкритому міжнародному університеті розвитку

людини «Україна» за адресою: 03115, м. Київ, вул. Львівська, 23

2. Науковий керівник: Тополі Руслана Володимировича - здобувача на отримання наукового ступеня кандидата юридичних наук. Захист відбувся в 2 липня 2015 р. року на засіданні спеціалізованої вченої ради Д 26.139.01 у Відкритому міжнародному університеті розвитку людини «Україна» за адресою: 03115, м. Київ, вул. Львівська, 23

3. Науковий керівник: Зіневича Олександра Леонідовича - здобувача на отримання наукового ступеня кандидата юридичних наук. Захист відбувся 6 грудня 2016 року на засіданні спеціалізованої вченої ради К 26.503.01 Науково-дослідного інституту публічного права» за адресою: 03115, м. Київ, вул. Кустанайська, 66.

7) участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад;

1) Участь в атестації як офіційного опонента Оксіня Віталія Юрійовича, здобувача на отримання наукового ступеня кандидата юридичних наук. Захист відбувся «25» червня 2015 р. на засіданні спеціалізованої вченої ради Д 26.139.01 у Відкритому міжнародному університеті розвитку людини «Україна» за адресою: 03115, м. Київ, вул. Львівська, 23

2) Участь в атестації як офіційного опонента Циганка Сергія Васильовича, здобувача на отримання наукового ступеня кандидата юридичних наук. Захист відбувся «3» липня 2017 р. на засіданні спеціалізованої вченої ради К 26.503.01 у

Науково-дослідному інституті публічного права за адресою: 03035, м. Київ, вул. Георгія Кірпи, 2 А

3) Участь в атестації як офіційного опонента Селіванової Наталі Петрівни здобувача на отримання наукового ступеня кандидата юридичних наук. Захист відбувся 25 грудня 2017 р. на засіданні спеціалізованої вченої ради К 26.503.01 у Науково-дослідному інституті публічного права за адресою: 03035, м. Київ, вул. Георгія Кірпи, 2 А

4) Участь в атестації як офіційного опонента Красногора Олександра Володимировича, здобувача на отримання наукового ступеня кандидата юридичних наук. Захист відбувся «6» лютого 2018 р. на засіданні спеціалізованої вченої ради К 26.503.01 у Науково-дослідному інституті публічного права за адресою: 03035, м. Київ, вул. Георгія Кірпи, 2 А

5) Участь в атестації як офіційного опонента Лазаренко Максима Валентиновича, здобувача на отримання наукового ступеня кандидата юридичних наук. Захист відбувся «6» лютого 2018 р. на засіданні спеціалізованої вченої ради К 26.503.01 у Науково-дослідному інституті публічного права за адресою: 03035, м. Київ, вул. Георгія Кірпи, 2 А

6) Участь в атестації як офіційного опонента Маркіної Анни Миколаївни, здобувача на отримання наукового ступеня кандидата юридичних наук. Захист відбувся «7» березня 2018 р. о 9 00 годині на засіданні спеціалізованої вченої ради К 26.503.01 у Науково-дослідному інституті публічного права за адресою: 03035, м. Київ, вул. Георгія Кірпи, 2 А.

7) Участь в атестації як офіційного опонента

Драмаренко Кирило Борисович
«Адміністративно-правове регулювання діяльності політичних партій в Україні», Науково-дослідний інститут публічного права (м. Київ) (дата захисту - 11.10.2019 р.)
8) Участь в атестації як офіційного опонента Педан Артем Ігорович
«Адміністративно-правові відносини у сфері виконавчого провадження в Україні», Науково-дослідний інститут публічного права (м. Київ) (дата захисту - 16.07.2019 р.)
9) Участь в атестації як офіційного опонента Ковальчук Сергій Павлович
«Адміністративно-правове регулювання нотаріальної діяльності в Україні», Науково-дослідний інститут публічного права (м. Київ) (дата захисту - 15.07.2019 р.)
10). Участь в атестації як офіційного опонента Кандиби Сергія Володимировича
«Адміністративно-правовий захист осіб з інвалідністю в Україні», Науково-дослідний інститут публічного права (м. Київ).
11) Участь в атестації як офіційного опонента Ромашова Юрія Сергійовича
«Публічне адміністрування кадрового забезпечення Національної поліції в Україні» Науково-дослідний інститут публічного права (м. Київ) та інші.

Була членом Спеціалізованої вченої ради К 26.503.01 Науково-дослідного інституту публічного права». (Наказ МОН від 11 липня 2016 року № 820).
9) робота у складі експертної ради з питань проведення експертизи дисертацій МОН або у складі галузевої експертної ради як експерта Національного агентства із забезпечення якості

вищої освіти, або у складі Акредитаційної комісії, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти Акредитаційної комісії, або трьох експертних комісій МОН/зазначеного Агентства, або Науково-методичної ради/науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої або фахової передвищої освіти МОН, наукових/науково-методичних/експертних рад органів державної влади та органів місцевого самоврядування, або у складі комісій Державної служби якості освіти із здійснення планових (позапланових) заходів державного нагляду (контролю);

1. Наказ МОН від 15.05.2019 № 550 – л «Про проведення чергової акредитаційної експертизи» з підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.03040101 «Правознавство» в Бізнес-коледжі Приватного вищого навчального закладу «Європейський університет» 28 травня по 30 травня 2019 року.

2. Наказ МОН від 12.06.2019 № 859-л «Про проведення акредитаційної експертизи» підготовки бакалаврів з напрямку підготовки 5.030401 «Правознавство» у Ужгородському гуманітарно-економічному коледжі Карпатського університету імені Августина Волошина з 23 по 27 червня 2019 року.

3. Наказ НАіЗЗЯО від 26.11.2019 № 216 – Е Про призначення експертної групи для проведення акредитаційної експертизи за спеціальністю 081 «Право» в Центральнотрапезькому державному педагогічному університеті імені Володимира Винниченка (м.

Кропивницький), з 2 по 6 грудня 2019 р.

10) участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання "суддя міжнародної категорії";

1) Проєкт «Правова оцінка подій Голодомору-геноциду 1932-1933 років на території Півдня України» ("Legal assessment of events Famine-Genocide of 1932-1933 in the South of Ukraine"); (Водотика С., Кузова Н., Риженко І., Правоторова О.) на 2020 рік.

2) Правова оцінка знищення громадянського суспільства як складова політики Голодомору 1932-1933 років на Півдні України» від Holodomor Research and Education Centre, Університет Альберти (Канада). (Водотика С., Цибуленко Г., Риженко І., Правоторова О.) на 2021 рік.

12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій;

1. Правоторова О.М. Онтологічні та гносеологічні аспекти адміністративно-правової охорони. Роль інтеграційних процесів у формуванні національних правових систем. Матеріали I Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (10–11 квітня 2020 року). Том 2. Херсон: Херсонський державний університет, 2020. С. 93-96

2). Правоторова О.М., Беліков І.В. Правове регулювання адміністративно-правової охорони флори України. Роль інтеграційних процесів у формуванні

національних правових систем.
Матеріали I Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (10–11 квітня 2020 року). Том 2. Херсон: Херсонський державний університет, 2020. С. 93-96

3. Єщук О. М. Типовий перелік обладнання, на якому є можливість виготовляти продукцію, конкурентноспроможну на ринку ЄС. Актуальні проблеми створення інтелектуальних і індустріальних парків: матеріали Всеукр. наук.-практ. конф. (Київ, 22 лют. 2016 р.). Київ, 2016. С. 51-57.

4. IV регіональний науково-практичний семінар «Культурно-мовні зв'язки як шлях формування національної свідомості», 15 травня 2019 р., м. Херсон, Україна, (тези сертифікат учасника);

5. Правоторова О.М. International Scientific and Practical Online Conference “Current issues of administrative, maritime and space law in the context of counteraction to coronavirus disease (COVID-19)” 24-25 April, 2020 (Міжнародна конференція) та інші заходи.

14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком / проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських

мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу; Робота студента Довгопостола В. В. (13-211 група) на тему «Правове регулювання діяльності органів юстиції» пройшла до участі у II турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з адміністративного права і процесу; фінансового права; інформаційного права та посіла 151 місце з 174 учасників у

Одеській
Національній
юридичній академії
(м. Одеса) 21-22
березня 2019 р.
19) діяльність за
спеціальністю у формі
участі у професійних
та/або громадських
об'єднаннях;
Член ГО «Академії
адміністративно-
правових наук».
Член-коресподент
Академії
адміністративно-
правових наук,
диплом AL № 0122,
протокол №2 від 28
жовтня 2019 року.
Підвищення
кваліфікації
1. Дистанційне
навчання на вебінарі :
«Проектний
менеджмент для
євроклубів: як
написати і реалізувати
успішний проєкт?» в
рамках проєкту
представництва ЄС
«Інформаційна
підтримка мереж ЄС в
Україні», 22 та 29
квітня 2020 року,
Сертифікат про
успішне навчання у
вебінарі 22 та 29
квітня 2020 року (2
год.);
- участь у вебінарі
майстер-класі
«Основи роботи з
системою перевірки
текстів на плагіат»
Сертифікат про участь
у вебінарі від 12
травня 2020 (3 год.).
- учасниця Zoom-
вебінару
«Особливості
навчання людей
похилого віку» (2 год.)
Сертифікат від
27.05.2020 року.
2. Стажування в
Гуманітарному-
природничому
університеті в
Сандомирі
(Республіка Польща)
180 годин (4 ECTS
credits), (з 3.12.18 по
14.02.18 року).
Сертифікат в
наявності.
3. Національне
агентство із
забезпечення якості
вищої освіти,
сертифікат про
успішне закінчення
курсу «Експерт з
акредитації освітніх
програм: онлайн
тренінг», наданий
НАЗЯВО через
платформу масових
відкритих онлайн-
курсів Prometheus.
4. Стажування на

						кафедрі професійних та спеціальних дисциплін Херсонського факультету Одеського державного університету внутрішніх справ (період з 22.11.2017 р. по 22.12.2017 р.), свідоцтво про проходження стажування, реєстраційний номер 3191/17 від 27 грудня 2017 р.). 5. Стажування в ДВНЗ «Юридичний факультет Київського національного університету імені Тараса Шевченка» (Осіньна школа з адміністративного права у межах проекту «Удосконалення юридичної освіти та освіти з прав людини») за темою: «Проблеми сучасного адміністративного права та німецької методики вирішення казусів» про що є відповідний сертифікат. (8 листопада 2016 року по 11 листопада 2016 року).	
390735	Горач Ольга Олексіївна	доцент, Основне місце роботи	Біолого-технологічний	Диплом спеціаліста, Херсонський національний технічний університет, рік закінчення: 2006, спеціальність: 091802 Переробка, стандартизація і сертифікація продукції легкої промисловості, Диплом кандидата наук ДК 054250, виданий 08.07.2009	12	Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції	1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus або Web of Science Core Collection; 1. Chursina Ludmila, Gorach Olga, Bazuk Vitaliy Safety of oil flax fiber production articles of technical designation textiles. Engineering Computations, No.8 (2). Volume 34. Emerald Group Publishing Ltd., 2017. - Pages 2528-2533. 2. Chursina Ludmila, Gorach Olga Determination of criteria of quality indicators fiber flax oil to produce technical textiles of different functions / The XVIII International Academic Congress "History, Problems and Prospects of Development of Modern Civilization", (Japan, Tokyo, 25-27 January 2017), Volume XVIII. «Tokyo University Press». 2017,

- Р. 118-124.

3. Чурсіна Л.А., Горач О.О. Класифікація технічного текстилю – шлях до якості і безпеки товарів. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. 2020. № 1 (96). С. 113-120.

4. Чурсіна Л.А., Горач О.О. Світовий ринок технічного текстилю. Стандартизація. Сертифікація. Якість. 2017. № 4. С. 87-93

5. Горач О.О., Богданова О.Ф. Оцінка якості льняної целюлози з метою виготовлення виробів технічного призначення. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. 2017. Вип 17. Т 1. С. 206-212.

6. Тіхосова Г.А., Горач О.О., Князев О.В. Аналіз розвитку технічного текстилю у світі. Збірник наукових праць Перспективні технології та прилади. 2016. № 9 (2). С. 25-29

7. Чурсіна Л.А., Горач О.О., Бартків Л.Г. Analysis of regulatory documents for the purpose of linen development of normative documents on the stem with straw and flax fibers oil flax. The scientific heritage. № 9 (9). 2017. P. 1. Budapest. Hungary. P. 87-91.

8. Горач О.О. Бартків Л.Г., Круглий Д.Г. Актуальність розробки нормативних документів на стебла соломи та волокно льону олійного. Вісник Херсонського національного технічного університету. 2016. № 2(57). С. 118-122.

2) наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір;

1. Спосіб одержання целюлози із льняного волокна пат. 112518 Україна МПК D01B

1/10 (2006.01); заявл. 29.04.2016; опубл. 26.12.2016, Бюл. № 24.

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора);

1. Тіхосова Г.А., Богданова О.Ф., Горач О.О. Сертифікація товарів та послуг. Навчальний посібник для вузів. Херсон, Олді-плюс, Київ: Видавництво Ліра-К, 2013,- 328 с.

2. Чурсіна Л.А., Богданова О.Ф., Горач О.О. Стандартизація та сертифікація послуг. Навчальний посібник для вузів. Херсон, ХНТУ, 2017. - 80 с.

12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій;

1. Тіхосова. Г.А., Горач О.О. Нові композиційні матеріали з лубоволокнистими наповнювачами. Якість та безпечність товарів: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Луцьк, 09 квітня 2021 р.). Луцьк, 2021. С. 142-144.

2. Головенко Т.М., Горач О.О. Проблеми стандартизації і сертифікації сировини та готової продукції з луб'яних культур. Інфраструктура якості: перспективи та тенденції розвитку: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 15 листопада 2017 р.), Київ, 2017. С. 13.

3. Богданова О.Ф., Горач О.О. Основні причини, принципи та моделі державного регулювання туристичного бізнесу Проблеми та перспективи розвитку технічного

регулювання у сферах виробництва, послуг і торгівлі згідно з вимог ЄС: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Херсон, 6-8 вересня 2017 р.). Херсон, 2017. С. 93-97.

4. Чурсіна Л.А., Горач О.О. Проблеми та перспективи розвитку технічного регулювання у сферах виробництва, послуг і торгівлі згідно з вимог ЄС: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Херсон, 6-8 вересня 2017 р.). Херсон, 2017. С. 26-31.

5. Горач О.О., Бутенко Ю.В., Богданова О.Ф. Організація торгівлі та оцінка якості спортивного взуття Реформування системи технічного регулювання відповідно до вимог законодавства ЄС та торгівлі України: матеріали Всеукр. наук.-практ. конф. студ. та молодих учених. (Херсон, 23-25 травня 2017 р.). Херсон, 2017. С. 70-73.

6. Горач О.О., Гурєєва С.С., Ялпачик В.Ф. Аналіз якості соломи льону олійного після зберігання. Реформування системи технічного регулювання відповідно до вимог законодавства ЄС та торгівлі України: матеріали Всеукр. наук.-практ. конф. студ. та молодих учених (Херсон, 23-25 травня 2017 р.). Херсон, 2017. С. 30-35.

7. Чурсіна Л.А., Горач О.О. Прогнозування якості виробів технічного призначення з волокна льону олійного Технічне регулювання, метрологія та якість: виклики сучасності: матеріали XIII Всеукр. наук.-практ. конф. молодих учених і студентів. (Одеса, 18-19 травня 2017 р.). Одеса, 2017. С. 58-60.

8. Чурсіна Л.А., Горач О.О. Безпечність сировини для виготовлення виробів технічного призначення Якість та безпечність товарів: матеріали Міжнар.

						<p>наук.-практ. конф. молодих вчених та студентів. (Луцьк, 24 березня 2017 р.). Луцьк, 2017. С. 143-145.</p> <p>9. Богданова О.Ф., Горач О.О. Стандартизація льняної целюлози для виготовлення целюлозних виробів Приладобудування та метрологія: сучасні проблеми, тенденції розвитку: матеріали II Всеукр. наук.-практ. конф. (Луцьк, 6-7 жовтня 2016 р.), Луцьк, 2016. С. 23-24.</p> <p>10. Тіхосова. Г.А., Горач О.О. Необхідність створення нормативних документів з оцінки технічного текстилю в Україні. Приладобудування та метрологія: сучасні проблеми, тенденції розвитку: матеріали II Всеукр. наук.-практ. конф. (Луцьк, 6-7 жовтня 2016 р.). Луцьк, 2016. С. 92-93.</p> <p>11. Богданова О.Ф., Горач О.О. Основні тенденції системи регулювання екологічної безпеки та якості продовольчих товарів. Інноваційні технології одержання виробів функціонального призначення, їх стандартизація та сертифікація: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Херсон, 7-9 вересня 2016 р.). Херсон, 2016. С. 100-102.</p>	
38788	Чернишов Ігор В`ячеславович	Доцент, Основне місце роботи	Біолого-технологічний	<p>Диплом спеціаліста, Херсонський державний аграрний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом кандидата наук ДК 055706, виданий 18.11.2009, Атестат доцента 12ДЦ 034140, виданий 25.01.2013</p>	16	<p>Технологія зберігання і транспортування харчової продукції та продовольчої сировини</p>	<p>1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus або Web of Science Core Collection;</p> <p>1. Чернишов І.В. Шевчук А.С. Аналіз відповідності технології виробництва продукції тваринництва підприємства «Нижньодніпровське звіропромгосподарство» вимогам органічного землеробства. Таврійський науковий вісник. Херсон:</p>

ХДАЕУ. Вип. 115.
2020. С. 252-256

2. Чернишов І.В.,
Задніпрський М.В.,
Малютін Н.Д.
Дослідження
технології забою
великої рогатої худоби
в умовах ТОВ
«АРГОР» с.
Чорнобаївка
Білозерського району
Херсонської області.
Таврійський науковий
вісник.
сільськогосподарські
науки, Херсон: ДВНЗ
«ХДАУ». Вип.109, Т.
2., 2019. С. 141-144.

3. Чернишов І.В.,
Задніпрський М.В.
Організація сортової
розрубки туш свиней в
умовах ТОВ "Аргор"
с. Чорнобаївка
Білозерського району
Херсонської області.
Науково-
інформаційний
вісник. Херсон: ДВНЗ
«ХДАУ». Вип. 12,
2019. С. 96-98

4. Чернишов І.В.,
Карпенко К.В.
Характеристика
різних режимів
заморожування
пельменів. Науково-
інформаційний вісник
Херсон: ДВНЗ
«ХДАУ», Вип. 12,
2019. С. 101-103

5. Чернишов І.В.,
Малютін Н.Д.
Передзабійне
утримання тварин в
умовах ТОВ
"М.М.ДЖІ. Холдингс
кооперейшен" міста
Херсон. Науково-
інформаційний
вісник. Херсон: ДВНЗ
«ХДАУ», Вип. 12,
2019. С. 124-126

6. Чернишов І.В.,
Вашина Д.О.
Порівняльна
характеристика
заморожених
напівфабрикатів
різних типів, що
виробляються на
підприємстві ФОП
«БОРОДІНА.
Науково-
інформаційний
вісник. Херсон: ДВНЗ
«ХДАУ», Вип. 12,
2019. С. 86-89

2) наявність одного
патенту на винахід або
п'яти деклараційних
патентів на винахід чи
корисну модель,
включаючи секретні,
або наявність не
менше п'яти свідоцтв
про реєстрацію
авторського права на
твір;
Пат. № 138577 ДП

«Український інститут інтелектуальної власності» (Укрпатент) від 10.12.2019 р. «Спосіб утилізації відходів сільськогосподарського виробництва». Карашук Г.В., Левченко М.В., Чернишов І. В.

4) наявність виданих навчально-методичних посібників / посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій / практикумів / методичних вказівок / рекомендацій / робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю 3 найменування;

1. Методичні рекомендації до проведення лабораторно-практичних занять з дисципліни “Основи САПР процесів виробництва і переробки продукції тваринництва” для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти першого року навчання денної форми. Спеціальність 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва».

2. Програма професійної загально-технологічної практики з переробки продукції тваринництва здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня четвертого року навчання зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Освітньо-професійна програма «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва». Факультет біолого-технологічний. – НМВ ДВНЗ «ХДАУ», 2019.- 20 с

3. Методичні рекомендації до

проведення практичних робіт з дисципліни «Теплотехніка» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти першого року навчання денної форми. Спеціальність 204 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва». Освітньо – професійна програма «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва». Факультет біолого-технологічний.

10) участь у міжнародних наукових та/або освітніх проєктах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання «суддя міжнародної категорії»;

1 міжнародний Хакатон по біопластику в рамках проєкту “Towards circular economy thinking & ideation in Ukraine according to the EU action plan” (АСЕТІ), 27-28 травня 2021 року на базі Сумського національного аграрного університету

12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій;

1. Чернишов І.В., Благіда О. Передумови впровадження системи НАССР при виробництві м'ясорослинних консервів. Сучасна наука: стан та перспективи розвитку у сільському господарстві: матеріали ІІІ Всеукр. наук.-практ. конф. молодих вчених з нагоди Дня науки, (Херсон, 19 травня 2021 р.), Херсон: ХДАЕ, 2021.

2. Чернишов І.В., Степанченко Ю. Врахування принципів НАССР при проєктуванні

виробництва
мясорослинних
консервів. Сучасна
наука: стан та
перспективи розвитку
у сільському
господарстві:
матеріали III Всеукр.
наук.-практ. конф.
молодих вчених з
нагоди Дня науки,
(Херсон, 19 травня
2021 р.), Херсон:
ХДАЕУ, 2021.

3. Чернишов І.В.,
Використання грибів-
екзотів в
ландшафтному
дизайні. Досягнення
вітчизняної аграрної
науки: історія,
сучасний стан та
перспективи
розвитку: матеріали
Всеукр. наук.-практ.
інтернет-конф.
присвяченої 100-
річчю Національної
академії аграрних
наук. (Херсон, 15
листопада 2018 р.),
Херсон: НААНУ
Інститут зрошуваного
землеробства, 2018.

4. Чернишов І.В.,
Удосконалення
технології забою та
первинної обробки
туш в умовах ТОВ
„Фрідом фарм бекон”
Олешківського району
Херсонської області.
Актуальні питання
біотехнологій,
тваринництва та
стандартизації в АПК:
матеріали V Всеукр.
студ. наук.-практ.
інтернет-конф.,
(Миколаїв, 19-23
листопада 2018 р.).
Миколаїв: МНАУ,
2018.

5. Чернишов І.В.,
Аналіз маркетингу
ковбасних виробів у м.
Херсон. Актуальні
питання
біотехнологій,
тваринництва та
стандартизації в АПК:
матеріали V Всеукр.
студ. наук.-практ.
інтернет-конф.
(Миколаїв, 19-23
листопада 2018 р.).
Миколаїв: МНАУ,
2018.

19) діяльність за
спеціальністю у формі
участі у професійних
та/або громадських
об'єднаннях;
Член Всеукраїнської
асоціації
грибовиробників
Член науково-
популярної
мікологічної
спільноти «Гриби
України»

						20) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності. Засновник і керівник приватного підприємства «Ековиробництво», досвід 5,1р.	
390735	Горач Ольга Олексіївна	доцент, Основне місце роботи	Біолого-технологічний	Диплом спеціаліста, Херсонський національний технічний університет, рік закінчення: 2006, спеціальність: 091802 Переробка, стандартизація і сертифікація продукції легкої промисловості, Диплом кандидата наук ДК 054250, виданий 08.07.2009	12	Сучасні методи наукових досліджень та академічне письмо	1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus або Web of Science Core Collection; 1. Bogdanova Olga, Gorach Olga Perspective technologies of cellulosis reception flax fiber International Review of Education and Science, No.1. (14), (January-June). Volume VIII. University of Ottawa Press, 2018. – 213-221 p. 2. Chursina Ludmila, Mishenko Anna, Gorach Olga, Shot Veronika Investigation of opportunities for compositional materials with bonded fiber films International Review of Education and Science, No.1. (14), (January-June). Volume VIII. University of Ottawa Press, 2018. – 222-228 p. 3. Chursina Ludmila, Gorach Olga, Bazuk Vitaliy Technical textiles sector development in leading countries and in Ukraine Engineering Studies, Issue 3 (2), Volume 9. Taylor&Francis, 2017. – Pages 493-500. (United Kingdom). 4. Насіння ненаркотичних конопель - сировина для харчової промисловості. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки № 3 за 2021 (у друці) 5. Тіхосова Г.А., Горач О.О., Забродіна О.С. Проблеми формування композиційних матеріалів армованими луб'яними волокнами. Товарознавчий вісник : збірник наукових

праць. 2021. Вип. 14. С. 267-274.

6. Чурсіна Л.А., Горач О.О. Класифікація технічного текстилю – шлях до якості і безпеки товарів. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. 2020. № 1 (96). С. 113-120.

7. Горач О.О., Гурєєва С.С., Шот В.Е. Дослідження змочуваності лубу льону олійного та конопель. Товарознавчий вісник. 2019. Вип. 1. С. 89-96.

8. Чурсіна Л.А., Горач О.А., Базык В.П. Характеристика лубяного сир'я для використання в технічному текстилі. Матеріали и технологии. Вестник Витебского государственного технологического университета (Беларусь). 2018. №1 (1). С. 66-72.

9. Чурсіна Л.А., Горач О.О. Класифікації технічного текстилю. Товари і ринки. 2018. № 2 (26). С. 57-67.

10. Чурсіна Л.А., Горач О.О. Переробка стебел льону олійного в технічний текстиль на основі сучасних технологій Вісник Хмельницького національного університету. 2017. № 2. С. 72-75.

11. Горач О.О., Богданова О.Ф. Визначення властивостей технічної целюлози виготовленої з лляного волокна. Товарознавчий вісник: збірник наукових праць. 2017. Вип. 10. С. 64-70.

12. Богданова О.Ф., Горач О.О., Тернова Т.І. Одержання лляної целюлози з метою виготовлення виробів технічного призначення. Вісник Київського національного університету технологій та дизайну. Серія : Технічні науки. 2017. № 5. С. 137-142.

13. Богданова О.Ф., Горач О.О., Тернова Т.І. Моделювання технологічного процесу одержання

целюлози з метою виготовлення виробів технічного призначення. Вісник Хмельницького національного університету. 2016. № 5. С. 120-124

14. Богданова О.Ф., Горач О.О., Тернова Т.І. Визначення оптимального режиму варіння целюлози з льняної сировини нейтрально-сульфітним способом за допомогою математичного моделювання. Молодий вчений. 2016. № 10 (37). С. 18-23.

2) наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір;

1. Спосіб одержання целюлози із льняного волокна пат. 112518 Україна МПК D01B 1/10 (2006.01); заявл. 29.04.2016; опубл. 26.12.2016, Бюл. № 24.

3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора);

1. Тіхосова Г.А., Богданова О.Ф., Горач О.О. Сертифікація товарів та послуг. Навчальний посібник для вузів. Херсон, Олді-плюс, Київ: Видавництво Ліра-К, 2013,- 328 с.

2. Чурсіна Л.А., Богданова О.Ф., Горач О.О. Стандартизація та сертифікація послуг. Навчальний посібник для вузів. Херсон, ХНТУ, 2017. - 80 с.

12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною

кількістю не менше п'яти публікацій;

1. Горач О.О., Капітонов А.В. Споживні властивості композиційних матеріалів з луб'яними волокнистими наповнювачами. Сучасний стан оцінки відповідності товарів та послуг: матеріали Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. студентів і молодих учених, присвяченої 50-річчю кафедри товарознавства, стандартизації та сертифікації (Херсон, 18-19 травня 2021), Херсон: ХНТУ, 2021. С. 64-68.
2. Чурсіна Л.А., Горач О.О., Базик В.П. Застосування волокон льону олійного для армування композиційних матеріалів. Dynamics of the development of world science: Abstracts of VI international scientific and practical conference (February 19-21, 2020), Ванкувер, Канада, 2021. С 363-366.
3. Чурсіна Л.А., Горач О.О., Базик В.П. Проблеми класифікації технічного текстилю. Підприємництво, торгівля, маркетинг, стратегії, технології та інновації: матеріали Міжн. наук.-практ. конф. (Київ, 23 травня 2018), Київ, 2018. С. 197-201.
4. Чурсіна Л.А., Горач О.О. Теоретичне обґрунтування застосування волокон льону олійного у технічному текстилі. Інновації у льонарстві та коноплярстві: матеріали V міжнар. наук.-практ. конференції (Суми, 25-27 жовтня. 2016), Суми, 2016. С. 32-35.
4. Тіхосова. Г.А., Горач О.О. Перспективи розвитку технічного текстилю в Україні. Інноваційні технології одержання виробів функціонального призначення, їх стандартизація та сертифікація: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Херсон, 7-9 вересня 2016), Херсон, 2016. С. 72-74.
5. Верещак О.О.,

							Богданова О.Ф., Горач О.О. Товарознавча оцінка споживчих властивостей текстильних тканин. Сучасні напрями розвитку систем технічного регулювання в Україні: матеріали Всеукр. конф. студентів та молодих учених (Херсон, 24-26 травня 2016), Херсон, 2016. С. 89-90.
160460	Ряполова Ірина Олександрівна	Доцент, Основне місце роботи	Біолого-технологічний	Диплом спеціаліста, Державний вищий навчальний заклад "Херсонський державний аграрний університет", рік закінчення: 2016, спеціальність: 7.09010201 технології виробництва і переробки продукції тваринництва, Диплом кандидата наук ДК 031746, виданий 15.12.2005, Атестат доцента 12ДЦ 021724, виданий 23.12.2008	30	Інспектування та експертиза харчових продуктів	1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus або Web of Science Core Collection; 1. Dzyundzya O., Burak V., Ryapolova I., Voievoda N., Shinkaruk M., Antonenko A., Brovenko T., Tolok G., Kryvoruchko M., Mihailik Vi. Establishing the effect of eggplant powders on the rheological characteristics of a semi-finished product made from liver pate masses. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2019. 4 (11 (100)), P. 56–63. 2. Dzyundzya, O., Burak, V., Averchev, A., Novikova, N., Ryapolova, I., Antonenko, A. et. al. Obtaining the powder-like raw materials with the further research into properties of eggplant powders. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2018. 5 (11 (95)). 14–20. 3. Ряполова І.О., Плохенко Т.В. Санітарно-гігієнічний контроль м'ясної сировини для виробництва м'ясних кулінарних виробів. Науковий вісник ТДАТУ, 2021. Вип. 11, том 1. URL: 4. Верешко С.С. Експертиза м'ясної та рослинної сировини при виробництві м'ясо-рослинних консервів. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, (2), 37-43. 5. Ряполова І.О., Новікова Н.В.

Санітарно-гігієнічні показники молока-сировини, які впливають на якість сиру. Вісник Херсонського національного технічного університету. 2020. – №1 (72). – С.129-134.

6. Ряполова І. О., Жогло. Є.Г. Перспективи впровадження технології виготовлення томатів в'ялених в умовах плодоовочевого комбінату «Херсон». Праці ТДАТУ. 2020. С.176–184.

7. Новікова Н. В., Ряполова І.О. Проблеми впровадження інновацій у харчовій промисловості. Вісник Херсонського національного технічного університету. Херсон, 2020. № 1(72), Ч. 1, С. 117–122

8. Ряполова І.О., Гончарук Д. Розробка рецептури та експертиза соусної продукції із некондиційної сировини. Вчені записки Таврійського національного університету ім. Вернадського. 2020. Т.31. №6. С.89-94

9. Ряполова І.О., Новікова Н.В. Превентивна система контролю виробництва яловичини за біологічними ризиками. Вісник Херсонського національного технічного університету. 2018. Вип. 2 (65). С. 131-137

10. Ряполова І.О. Мікробіологічні ризики при виробництві яловичини Таврійський науковий вісник. Херсон: Айлант. 2017. №9.7 С. 173 – 178.

4) наявність виданих навчально-методичних посібників / посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій /

практикумів / методичних вказівок / рекомендацій / робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю 3 найменування;

1. Методичні рекомендації до проведення лабораторно - практичних занять з дисципліни «Профілактика хвороб» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти навчання денної форми НМВ ДВНЗ «ХДАУ», 2019. 32 с.

2. Методичні рекомендації до лабораторних занять з навчальної дисципліни «Санітарія і гігієна харчових виробництв» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня четвертого року навчання біолого-технологічного факультету спеціальність 181 «Харчові технології». НМВ ДВНЗ «ХДАУ», 2020. 34 с

3. Методичні рекомендації до лабораторних занять з навчальної дисципліни «Мікробіологія м'яса і м'ясних продуктів» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня другого року навчання біолого-технологічного факультету спеціальність 181 «Харчові технології». НМВ ДВНЗ «ХДАУ», 2021. 24 с

8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проєкту), або головного редактора / члена редакційної колегії / експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах;

Відповідальний виконавець теми «Розробка схем застосування ЕМ-препарату для вирішення екологічних проблем з відходами птахівництва» (Договір 1-18).

10) участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання «суддя міжнародної категорії»;

Erasmus+ project of 561975-ERP-1-2015-1-FI-ERPKA2-SVNE-JP 12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій;

1. Дзюндзя О.В., Ряполова І.О. Експертиза харчових продуктів за допомогою тест-організмів. Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів: матеріали VIII Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (Полтава, 25–26 березня 2021р.) Полтава, 2021. С. 140-142.

2. Верешко С.С. Екологічний напрям безпеки харчових консервованих продуктів. Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства харчових виробництв: матеріали II Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (Кривий Ріг, 30 квітня 2021 р.) Кривий Ріг: Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, 2021.

3. Плохенко Т.В. Контроль якості м'ясної продукції у закладах ресторанного господарства. Сучасний та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні: матеріали Всеукр.

наук.-практ. конф. (Херсон, 23 квітня 2021 р.) Херсон: ХДАЕУ, 2021.

4. Ряполова І.О., Колеснікова К.Ю. Аналіз мікробіологічних ризиків при виробництві ковбас. Актуальні проблеми підвищення якості та безпека виробництва й переробки продукції тваринництва: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Дніпро, 14 лютого 2020 р.) Дніпро, 2021. С.223-226.

5. Куць А.В., Ряполова І.О. Збагачення традиційного соусу рослинними мікронутрієнтами. Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини: матеріали ІХ Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (Прага, 23 жовтня 2020 р.) Прага: Oktan Print s.r.o., 2020. С. 66-67.

6. Гончарук Д.В., Ряполова І.О. Елементи впровадження НАССР при розробці нової соусної продукції. Міждисциплінарні наукові дослідження: особливості та тенденції: матеріали Міжнар. наук. конф. (Чернігів, 04 грудня 2020 р.) Чернігів: МЦНД, 2020. С.57-59.

7. Куць А.В., Ряполова І.О. Овочі в оптимізації рецептурного складу соусу. Сучасні підходи до вирощування, переробки і зберігання плодовоовочевої продукції: матеріали міжнар. наук.-практ. конф. (Миколаїв, 18 листопада 2020 р.) Миколаїв: МНАУ, 2020. С. 172-174.

8. Жогло Є.Г., Ряполова І.О. Теоретичне обґрунтування технологічного процесу консервування томатів за рахунок використання нетрадиційної сировини. Сучасний стан та перспективи розвитку тваринництва України в умовах євроінтеграції: матеріали міжнар. наук. конф.. Херсон:

ХДАУ, 2020. С. 241-245.

9. Ряполова І.О. Ветеринарно-санітарні вимоги до гігієни отримання м'яса. Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. (Київ, 24 листопада 2020 р.) Київ: НУХТ, 2020. С. 67-68.

10. Ряполова І.О., Мерна І.І., Шинкарук М.В. Прийоми збереження плодовоовочевої продукції. Наука та інновації - 2019: теорія, методологія та практика: матеріали міжнародної наукової конференції. Запоріжжя, 2019. Т. 2. С.67-69.

14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету/журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком/проблемною групою; керівництво студентом, який став призером або лауреатом Міжнародних, Всеукраїнських мистецьких конкурсів, фестивалів та проєктів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проєктів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів,

віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів; керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу; I місце II туру Всеукраїнської студентської олімпіади, Коковіхіна О.С., мікробіологія, 2017/2018 н.р. 15) керівництво школярем, який зайняв призове місце III-IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів, II-III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів-членів Національного центру «Мала академія наук України»; участь у журі III-IV етапу Всеукраїнських учнівських олімпіад з базових навчальних предметів чи II-III етапу Всеукраїнських конкурсів-захистів науково-дослідницьких робіт учнів-членів Національного центру «Мала академія наук України» (крім третього (освітньо-наукового / освітньо-творчого) рівня); Підготовлено школяра, який зайняв

II місце II етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів – членів Малої академії наук України у 2018/2019 н.р. та 2019/2020 н.р. Щорічно член журі II етапу Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів – членів Малої академії наук України. Секція: «Ветеринарія та зоотехнія».

20) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності. 1984-1991 Херсонська державна біологічна фабрика. Інженер-технолог. Мікробіолог

Підвищення кваліфікації

1. 4. Херсонський національний технічний університет, кафедра товарознавства, стандартизації та сертифікації, свідоцтво про підвищення кваліфікації реєстраційний № 496 від 09.03.2021 р., під час навчання опрацьовано 120 год (4 кредити ЄКТС) з 08.02.2021 по 09.03.2021 р.

2. Державне підприємство «Херсонський науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації» з 27.11.2017 р. по 27.12.2017 р.

3. Національний університет біоресурсів і природокористування України, ННІ післядипломної освіти, свідоцтво, свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/001466-16 від 28.10.2016, тема: «Навчання впродовж свого життя», за час навчання опрацьовано 108 год. з 17.10.2016 р. по 28.10.2016 р.

4. Інститут післядипломної освіти та дорадництва ДВНЗ ХДАУ, свідоцтво про підвищення кваліфікації 12 СПВ

						064062 від 18.03.2016 р. Підвищення кваліфікації за профилем навчання, за час навчання опрацьовано 36 год. З 14.03.2016 р. по 18.03.2016р.	
38788	Чернишов Ігор В`ячеславович	Доцент, Основне місце роботи	Біолого-технологічний	Диплом спеціаліста, Херсонський державний аграрний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом кандидата наук ДК 055706, виданий 18.11.2009, Атестат доцента 12ДЦ 034140, виданий 25.01.2013	16	Сучасні таропакувальні матеріали і середовище	<p>1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus або Web of Science Core Collection;</p> <p>1. Чернишов І.В. Шевчук А.С. Аналіз відповідності технології виробництва продукції тваринництва підприємства «Нижньодніпровське звіропромгосподарство» вимогам органічного землеробства. Таврійський науковий вісник. Херсон: ХДАЕУ. Вип. 115. 2020. С. 252-256</p> <p>2. Чернишов І.В., Задніпряний М.В., Малютін Н.Д. Дослідження технології забою великої рогатої худоби в умовах ТОВ «АРГОР» с. Чорнобаївка Білозерського району Херсонської області. Таврійський науковий вісник. сільськогосподарські науки, Херсон: ДВНЗ «ХДАУ». Вип.109, Т. 2., 2019. С. 141-144.</p> <p>3. Чернишов І.В., Задніпряний М.В. Організація сортової розрубки туш свиней в умовах ТОВ "Аргор" с.Чорнобаївка Білозерського району Херсонської області. Науково-інформаційний вісник. Херсон: ДВНЗ «ХДАУ». Вип. 12, 2019. С. 96-98</p> <p>4. Чернишов І.В., Карпенко К.В. Характеристика різних режимів заморожування пельменів. Науково-інформаційний вісник Херсон: ДВНЗ «ХДАУ», Вип. 12, 2019. С. 101-103</p> <p>5. Чернишов І.В., Малютін Н.Д. Передзабійне утримання тварин в</p>

умовах ТОВ
"М.М.ДЖІ. Холдингс
кооперейшен" міста
Херсон. Науково-
інформаційний
вісник. Херсон: ДВНЗ
«ХДАУ», Вип. 12,
2019. С. 124-126
6. Чернишов І.В.,
Вашина Д.О.
Порівняльна
характеристика
заморожених
напівфабрикатів
різних типів, що
виробляються на
підприємстві ФОП
«БОРОДИНА.
Науково-
інформаційний
вісник. Херсон: ДВНЗ
«ХДАУ», Вип. 12,
2019. С. 86-89
2) наявність одного
патенту на винахід або
п'яти деклараційних
патентів на винахід чи
корисну модель,
включаючи секретні,
або наявність не
менше п'яти свідоцтв
про реєстрацію
авторського права на
твір;
Пат. № 138577 ДП
«Український інститут
інтелектуальної
власності»
(Укрпатент) від
10.12.2019 р. «Спосіб
утилізації відходів
сільськогосподарськог
о виробництва».
Карашук Г.В.,
Левченко М.В.,
Чернишов І. В.
4) наявність виданих
навчально-
методичних
посібників /
посібників для
самостійної роботи
здобувачів вищої
освіти та
дистанційного
навчання,
електронних курсів на
освітніх платформах
ліцензіатів,
конспектів лекцій /
практикумів /
методичних вказівок /
рекомендацій /
робочих програм,
інших друкованих
навчально-
методичних праць
загальною кількістю 3
найменування;
1. Методичні
рекомендації до
проведення
лабораторно-
практичних занять з
дисципліни "Основи
САПР процесів
виробництва і
переробки продукції
тваринництва" для
здобувачів першого
(бакалаврського)

рівня вищої освіти першого року навчання денної форми. Спеціальність 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва».

2. Програма професійної загально-технологічної практики з переробки продукції тваринництва здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня четвертого року навчання зі спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» Освітньо-професійна програма «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва». Факультет біолого-технологічний. – НМВ ДВНЗ «ХДАУ», 2019.- 20 с

3. Методичні рекомендації до проведення практичних робіт з дисципліни «Теплотехніка» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти першого року навчання денної форми. Спеціальність 204 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва». Освітньо – професійна програма «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва». Факультет біолого-технологічний.

10) участь у міжнародних наукових та/або освітніх проєктах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання «суддя міжнародної категорії»;

I міжнародний Хакатон по біопластику в рамках проєкту “Towards circular economy thinking & ideation in Ukraine according to the EU action plan” (АСЕТІ), 27-28 травня 2021 року на базі Сумського національного аграрного університету

12) наявність

апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій;

1.
<https://rubryka.com/article/mushrooms-plastic-kherson/>

2.
<https://ua.korrespondent.net/ukraine/4299428-ucheni-z-khersona-stvoryly-hrybnyi-plastyk>

3.
<https://agroportal.ua/news/eksklyuzivnyy-ot-igrushek-do-sadovoi-mebeli-ukrainskie-ucheny-nauchilis-sozdavat-s-1-kg-selskokhozyaistvennykh-otkhodov-predmety-za---300/>

4.
<http://www.golos.com.ua/news/124789>

5.
<https://youtu.be/XhAaf8wXOVg>

19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях;
Член Всеукраїнської асоціації грибовиробників
Член науково-популярної мікологічної спільноти «Гриби України»

20) досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності.
Засновник і керівник приватного підприємства «Ековиробництво», досвід 5,1р.
Підвищення кваліфікації
1. Національний університет біоресурсів і природокористування України, ННІ післядипломної освіти і туризму СВДОЦТВО про підвищення кваліфікації
ССоо493706/012586-20. 09.10.2020 року.
Науково-педагогічні працівники з інноваційної спрямованості педагогічної діяльності
2. Національний

						університет біоресурсів і природокористування України ННІ післядипломної освіти СВДОЦТВО про підвищення кваліфікації 20.03.19 - 05.04.19 Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності 3. Підвищення кваліфікації в ННІ післядипломної освіти Національного університету біоресурсів та природокористування України 17.10.16-28.10.16.6	
209862	Новікова Наталя Володимирівна	В.о. завідувача кафедри, доцент, Основне місце роботи	Біолого-технологічний	Диплом магістра, Державний вищий навчальний заклад "Херсонський державний аграрний університет", рік закінчення: 2011, спеціальність: 130201 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, Диплом кандидата наук ДК 025624, виданий 22.12.2014	5	Технологія виробництва органічної продукції	1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus або Web of Science Core Collection; 1. Новікова Н.В., Дронов О. П. Визначення фізико-хімічних та органолептичних показників якості нових вафель функціонального призначення. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. 2021. Випуск 11, том 1 с. 25. 2. Новікова Н.В., Кірін В. О. Інноваційні технології виробництва м'ясних напівфабрикатів шляхом збагачення їх мікронутрієнтами. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. 2021. Випуск 11, том 1 с. 30 3. Новікова Н.В., Кірін В. О. Інноваційні технології виробництва м'ясних напівфабрикатів шляхом збагачення їх мікронутрієнтами. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. 2021. Випуск 11, том 1 с. 30 4. Ряполова І. О., Новікова Н.В. Санітарно-гігієнічні показники молока-сировини, які впливають на якість сиру. Вісник

Херсонського національного технічного університету. 2020. № 1 (72) с.129.

5. Новікова Н. В., Ряполова І. О. Проблеми впровадження інновацій у харчовій промисловості. Вісник Херсонського національного технічного університету . 2020. Вип.№ 4 (67) с.202-207

6. Дзюндзя О.В., Бурак В.Г., Аверчев О.В., Новікова Н.В., Ряполова І.О., Антоненко А.В., Бровенко Т.В., Криворучко М.Ю., Толоч Г. А. Obtaining the powder-like raw materials with the further research into properties of eggplant powders. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2018. Vol.5, Issue 11 (95). pp. 14–20. doi: 10.15587/1729-4061.2018.143407

7. Новікова Н. В., Каменева Р. С. Використання нетрадиційної сировини для поліпшення споживних властивостей тортів на вафельній основі. Вісник херсонського національного технічного університету . 2020. Вип.2 (73). С. 48-54.

8. Новікова Н. В., Воронова Т. В., Шинкарук М. В., Матвієнко А. Б. Підвищення харчової цінності печива цукрового. Таврійський науковий вісник. 2020. Вип. 93. С. 169 -174.

9. Новікова Н. В. Проведення контролю якості йогуртів та визначення їх конкурентоздатності. Вісник херсонського національного технічного університету. 2018. Вип.2 (65). С. 131-137.

8. Новікова Н.В. Переваги упаковки м'яса курей бройлерів в модифікованому газовому середовищі, та вплив на його зберігання. Таврійський науковий вісник. Херсон:

Айлант. 2017. Вип.97.
С. 155-159
9. Новікова Н. В.,
Ряполова І. О. Схеми
сертифікації для
переробників
сільськогосподарської
та харчової продукції.
Вісник Херсонського
національного
технічного
університету. 2018.
Вип.-3 (66).
2) наявність одного
патенту на винахід або
п'яти деклараційних
патентів на винахід чи
корисну модель,
включаючи секретні,
або наявність не
менше п'яти свідоцтв
про реєстрацію
авторського права на
твір;
1. Спосіб виробництва
«Пісних вареників»:
пат. 130986 Україна :
МПК А23L 7/157, А23L
3/36, № а 2019; заявл.
02.04.2018 ; опубл.
10.01.2019, Бюл. № 1.
2. Начинка для
вареників: пат.
130985 Україна : МПК
А23L 7/157, А23L 3/36,
№ а 2019; заявл.
02.04.2018 ; опубл.
10.01.2019, Бюл. № 1.
3. Спосіб
виготовлення ковбаси
«Перепелино –
делікатесна»: пат.
127774 Україна : МПК
А23L 13/16, А23L
29/206, А23L 13/00.
№ а 2018; заявл.
12.02.2018 ; опубл.
27.08.2018, Бюл. №
16.
4. Літературно –
письмовий твір
науково – технічного
характеру №77572.
«Дослідження та
розробка технології
виробництва
вершкового масла з
використанням
продуктів горобини.
5. Літературно –
письмовий твір
науково – технічного
характеру №77574.
«Впровадження
елементів системи
безпеки при
виробництві молочної
продукції»
3) наявність виданого
підручника чи
навчального
посібника
(включаючи
електронні) або
монографії
(загальним обсягом не
менше 5 авторських
аркушів), в тому числі
у співавторстві
(обсягом не менше 1,5
авторського аркуша на

кожного співавтора);
1. Dzyundzya, O.,
Novikova, N. The
prospect of the transfer
of eggplants in food
powder. Technological
innovation:
engineering,
manufacturing,
agricultural complex
and zoology: collective
scientific monograph.
Dalass, 2020. С. 2–17.
2. Аверчев О.В.,
Дзюндзя О.В.,
Новікова Н.В. Страви
з круп'яних та
овочевих культур
оздоровчого
призначення
Навчальний посібник.
Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС,
2021. 60 с.
3. Аверчев
О.В., Дзюндзя О.В.,
Новікова Н.В.,
Коб'яков С.М. Збірник
рецептур страв з рису
та овочів різних країн
світу Навчальний
посібник. Херсон:
ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 60
с.
4. Новікова Н. В.,
Шинкарук М.В.
Колективна наукова
монографія «Галузеві
дослідження ХХІ
століття : аграрні
науки, зоологія та
ветеринарія,
виробництво та
технології». 2021 р. С
2.-17.
4) наявність виданих
навчально-
методичних
посібників /
посібників для
самостійної роботи
здобувачів вищої
освіти та
дистанційного
навчання,
електронних курсів на
освітніх платформах
ліцензіатів,
конспектів лекцій /
практикумів /
методичних вказівок /
рекомендацій /
робочих програм,
інших друкованих
навчально-
методичних праць
загальною кількістю 3
найменування;
1. Новікова Н.В.
Методичні
рекомендації до
виконання курсового
проекту з дисципліни
«Товарознавство
харчових продуктів»
для студентів біолого-
технологічного
факультету
спеціальності 181
«Харчові технології».
Херсон. РВВ «Колос»
ХДАУ. 2020. 30 с.

2. Новікова Н.В.
Методичні
рекомендації до
виконання
розрахунково –
графічної роботи з
дисципліни
«Кулінарна
етнологія» для
студентів біолого-
технологічного
факультету
спеціальності 181
«Харчові технології».
Херсон. РВВ «Колос»
ХДАУ. 2020. 31 с.

3. Новікова Н.В.
Методичні
рекомендації для
проведення
лабораторно-
практичних занять з
дисципліни
«Мікробіологія
молока і молочних
продуктів» для
студентів біолого-
технологічного
факультету
спеціальності 181
«Харчові технології»
Херсон. РВВ «Колос»
ХДАУ. 2020. 25 с.

10) участь у
міжнародних
наукових та/або
освітніх проектах,
залучення до
міжнародної
експертизи, наявність
звання «суддя
міжнародної
категорії»;
Erasmus+ project of
561975-ERP-1-2015-1-
FI-ERPKA2-SVNE-JP
12) наявність
апробаційних та/або
науково-популярних,
та/або
консультаційних
(дорадчих), та/або
науково-експертних
публікацій з наукової
або професійної
тематики загальною
кількістю не менше
п'яти публікацій;

1. Барияк О.,
Новікова Н. В.
Планування
оптимізації
виробничого процесу
вафельних трубочок з
фруктовою начинкою
спеціального
призначення.
Актуальні питання
харчової
промисловості та
перспективи розвитку
галузі: матеріали
Всеукр. наук.-практ.
конф. (Херсон, 06
травня 2021 р.)
Херсон: ХДАЕУ, 2021

2. Новікова Н. В.
Інноваційний процес
та інноваційний
продукт. Сучасний та
потенціал розвитку

індустрії гостинності в Україні: матеріали Всеукр. наук.-практ. конф. (Херсон, 23 квітня 2021 р.) Херсон: ХДАЕУ, 2021.

3. Новікова Н. В., Кірін В. О. Виробництво напівфабрикатів з використанням продуктів функціонального призначення. Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів: матеріали VIII Міжнар. наук. інтернет конф. (Полтава, 25-26 березня 2021 р.) Полтава, 2021.

4. Новікова Н. В. Фізико-хімічні показники якості вафель функціонального призначення. Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів: матеріали VIII Міжнар. наук. інтернет конф. (Полтава, 25-26 березня 2021 р.) Полтава, 2021.

5. Барияк О. В. Новікова Н. В. Аналіз рецептурного складу вафельних трубочок у технології виробництва безглютенової продукції. Сучасні технології у тваринництві та рибництві: навколишнє середовище – виробництво продукції – екологічні проблеми: мат. 75-тої наук.-практ. конф. (Київ, 25-26 березня 2021 р.), Київ: НУБІП, 2021.

6. Новікова Н. В., Дронов О. П. Визначення показників якості нових вафель функціонального призначення. Сучасні технології у тваринництві та рибництві: навколишнє середовище – виробництво продукції – екологічні проблеми: мат. 75-тої наук.-практ. конф. (Київ, 25-26 березня 2021 р.), Київ: НУБІП, 2021.

7. Новікова Н.В., Каменева Р. С. Технологічні підходи у підвищенні харчової

та біологічної цінності вафельних тортів. Традиційні та інноваційні підходи до наукових досліджень: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., Луцьк, 2020. С. 114-115

8. Новікова Н. В., Драга А. Ю. Проблеми та перспективи використання пряно – ароматичної сировини у технологіях хлібобулочних виробів. Наука, технології, інновації: тенденції розвитку в Україні та світі: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., Харків, 2020. С. 26- 28

9. Новікова Н. В., Антоненко Н. М. Застосування принципів НАССР для забезпечення якості та безпечності при виробництві зернових хлібців. Сучасний рух науки: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., 2020. №2. С. 91–94.

10. Воронова Т.В., Новікова Н.В. Використання нетрадиційної сировини для поліпшення споживчих властивостей печива. Сучасні технології у тваринництві та рибництві: навколишнє середовище – виробництво продукції – екологічні проблеми: матеріали 74-ої Всеукр. наук.-практ. конф., Київ, 2020. С. 163–164.

11. Драга А. Ю., Новікова Н.В. Проблеми виробництва хлібних виробів з підвищеною харчовою цінністю. Сучасні технології у тваринництві та рибництві: навколишнє середовище – виробництво продукції – екологічні проблеми: матеріали 74-ої Всеукр. наук.-практ. конф., Київ, 2020. С. 166–167.

12. Новікова Н.В. Стан організації виробництва функціональних молочних продуктів. Наукові засади підвищення ефективності сільськогосподарського виробництва:

матеріали Міжнар. наук.–практ. конф., Харків: ХНАУ ім. В. В. Докучаєва, 2019 р. С.65-68

13. Новікова Н.В. Актуальні питання розвитку економіки, харчових технологій та товарознавства. Правове забезпечення якості та безпеки продуктів в Україні: матеріали Міжнар. наук.–практ. конф., Полтава: ПУЕТ, 2018 р. С. 125 - 218.

Підвищення кваліфікації

1. Херсонський національний технічний університет, свідоцтво про підвищення кваліфікації реєстраційний №495 від 09.03.2021 р., тема: «Перспективи технології галузі», за час навчання опрацьовано 120 год (4 кредити ЄКТС) з 08.02.2021 р. по 09.03.2021 р.

2. Державне підприємство «Херсонський науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації» з 27.11.2017 р. по 27.12.2017 р.

3. Національний університет біоресурсів і природокористування України, ННІ післядипломної освіти, свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/001466-16 від 03.05.2017 р., за час навчання опрацьовано 108 год.

4. Національний університет біоресурсів і природокористування України, ННІ післядипломної освіти, свідоцтво, свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/001466-16 від 28.10.2016, тема: «Характеристика основних видів контролю успішності студентів з дисципліни «Лабораторна справа», за час навчання опрацьовано 108 год. з 17.10.2016 р. по 28.10.2016 р.

5. Інститут післядипломної освіти

							та дорадництва ДВНЗ ХДАУ, свідоцтво про підвищення кваліфікації 12 СПВ 064062 від 18.03.2016 р. Підвищення кваліфікації за профилем навчання, за час навчання опрацьовано 36 год. З 14.03.2016 р. по 18.03.2016 р.
372495	Яцула Тетяна Володимирівна	професор, Основне місце роботи	Економічний	Диплом доктора наук ДД 001171, виданий 26.09.2012, Диплом кандидата наук КД 019653, виданий 25.06.1990, Аттестат доцента ДЦАР 000189, виданий 28.06.1994	31	Філософія здоров'я	1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus або Web of Science Core Collection; 1. Яцула Т.В. Деякі аспекти аналізу категорії «дозвілля» в системі філософських, соціологічних та культурологічних наук. Вісник Львівського університету. Серія філос.-політолог. студії. 2021. Випуск 36, с. Visnyk of the Lviv University. Series Philos.-Political Studies. Issue 36, p. 164–172 164–172 2. Яцула Т.В. Філософські аспекти розуміння смислу життя в підготовці майбутнього педагога. Наукове фахове видання Актуальні проблеми філософії та соціології Одеса, Вип. 27. 2020 с. 65 – 69 3. Яцула Т.В. Підготовка майбутніх учителів до організації дозвілля школярів. Актуальні питання культурології: Альманах наукового товариства «Афіна» Вип. 19 / За ред. проф. В. Г. Виткалова. Рівне: РДГУ, 2019. 141 с. С. 111-115 (Видання зареєстровано ISSN International Centre (Paris, FRANCE): ISSN 2521-1366 (Online), ISSN 2415-802X (Print) Видання індексується Index Copernicus, Google Scholar (Польща), РИНЦ (РФ), «Cosmos» (США) та «Research Gate» (Німеччина) 4. Яцула Т. В. Зміст та якісні результати формування культури особистісної взаємодії майбутніх учителів зі школярами у сфері дозвілля

Dynamics of the development of world science. Abstracts of the 5th International scientific and practical conference. Perfect Publishing. Vancouver, Canada. 2020. Pp. 1102-1111

5. Яцула Т. В. Теоретичні основи осмислення сутності взаємодії вчителя зі школярами. Scientific achievements of modern society. Abstracts of the 9th International scientific and practical conference. Cognum Publishing House. Liverpool United Kingdom. 2020. Pp. 1167-1175

URL:

6) наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня; За звітний період захищено 4 дисертації на здобуття наукового ступеня Доктор філософії

8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора / члена редакційної колегії / експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах;

Член редакційної колегії наукового журналу «Педагогічні науки», Херсонський державний університет

12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій;

1. Яцула Т. В. Зміст та якісні результати формування культури особистісної взаємодії майбутніх учителів зі школярами у сфері дозвілля

Dynamicsofthedevelop
mentofworldscience.
Abstractsofthe
5thInternationalScientific
andpracticalconference.
PerfectPublishing.
Vancouver, Canada.
2020. Pp. 1102-1111.
2.
ЯцулаТ.В.Теоретичні
основи осмислення
сутності взаємодії
вчителя зі
школярами. Scietific
achievements of
modern society.
Fbstracts of the
9thIntenational
scientificandpracticalco
nference.Cognum
Publishing House.
Liverpool United
Kingdom.
2020.Pp.1167-1175
3. Яцула Т.В. Дозвілля
молоді як психолого-
педагогічна проблема.
Science and education:
problems, prospects
and innovations.
Abstracts of the 1st
International scientific
and practical
conference. CPN
Publishing Group.
Kyoto, Japan. 2020. Pp.
513-521.
4. Яцула Т.В.
Визначення
концептуальних
підходів до оновлення
змісту підготовки
студентів вищих
закладів освіти до
педагогічної
діяльності.Педагогічні
інновації: матеріали
Всеукр. наук.-практ.
конф. (Миколаїв, 28-
29 квітня 2021р)
Миколаїв, 2021.
5. Яцула Т.В. Дозвілля
молоді у
соціокультурному
просторі сучасності.
Публічне управління
та адміністрування у
процесах економічних
реформ: матеріали V
Всеукр. наук.-практ.
конф. (24 березня
2021 р.), 2021.
6. Яцула Т.В.
Сприйняття „іншого”
у діалозі педагога з
тими, хто навчається,
як цінність
педагогічного
спілкування.
Перспективи розвитку
сучасної науки та
освіти: матеріали III
Міжнар. наук.-педаг.
Конф. (30-31 січня
2021р.), 2021.
20) досвід практичної
роботи за
спеціальністю не
менше п'яти років
(крім педагогічної,
науково-педагогічної,

						наукової діяльності. Українська Академія Акмеології Відділення прикладної (професійної) акмеології; академік Диплом № А – 129 Виданий 28 листопада 2018 року Підвищення кваліфікації Херсонський національний технічний університет, кафедра державного управління і місцевого самоврядування Довідка 122 – К від 30.09 2015.	
98988	Пелих Віктор Григорович	Завідувач кафедри, професор, Основне місце роботи	Біолого-технологічний	Диплом доктора наук ДД 002768, виданий 12.03.2003, Диплом доктора філософії ДД 002768, виданий 12.03.2003, Диплом кандидата наук СХ 012783, виданий 07.03.1990, Атестат доцента ДЦ 005844, виданий 14.09.1994, Атестат професора ПР 002277, виданий 19.06.2003	29	Розробка та дослідження new продуктів	1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus або Web of Science Core Collection; 1. Пелих В.Г., Ушакова С.В., Сахацька Є.А. Особливості виробництва січених м'ясних напівфабрикатів з харчовою клітковиною. Таврійський науковий вісник. Херсон: ХДАЕУ, 2020. №115 С.211-215 2. Пелих В.Г., Ушакова С.В., Сахацька Є.А. Особливості виробництва січених м'ясних напівфабрикатів із харчовою клітковиною. Таврійський науковий вісник. Серія: Сільськогосподарські науки. Херсон: ДВНЗ «ХДАУ»: Видавничий дім «Гельветика», 2020. Вип. 115. С.211-215 3. Danylova O., Screening of Agricultural Raw Materials and Long-Term Storage Products to Identify Bacillary Contaminants / Serdyuk M., Pylypenko L., Lopotan I., Iegorova A., Pelykh V. Modern Development Paths of Agricultural Production. Springer, Cham. 2019; 641-653. 4. Pelikh V. G. Index evaluation of pigs and determination of selection limits / V. G. Pelikh, S. V. Ushakova, N. L. Pelikh. Agric. sci. pract. 2019; 6(1):67-74. 5. Pylypenko LN .Safety

and toxin-producing ability of bacillary microbiota of Ukrainian plant raw materials and products / Pylypenko LN, Lopotan IV, Yamborko G V, Ilyeva ES, Pelykh VG. Journal of Public Health and Nutrition. -2018 Volume 1 Issue. – P.39-40

6. Пелих В.Г., Балабанова І.О. Виробництва питного йогурту з використанням колагену «COLPROPUR D PLUS» Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія : Тваринництво. Суми, 2018. Вип. 2. С. 187-192

2) наявність одного патенту на винахід або п'яти деклараційних патентів на винахід чи корисну модель, включаючи секретні, або наявність не менше п'яти свідоцтв про реєстрацію авторського права на твір;

1. Пелих В.Г., Балабанова І.О. Свідоцтво про реєстрацію авторського права на твір № 77156 Літературно-письмовий твір науково-технічного характеру «Технологія виробництва кисломолочних продуктів імуномодельючої дії» від 20.02.2018 року

2. Пелих В.Г., Балабанова І.О. Спосіб підвищення показників м'ясо-сальної продуктивності свиней великої білої породи. Патент на корисну модель №127101 від 10.07.2018 року

3. Коваленко В.П., Пелих В.Г., Коваленко Т.С. Спосіб оцінки материнських якостей свиноматок Патент на корисну модель Заяв. №201512957/30/16 від 23.03.2016

4. Пелих В.Г., Коваленко В.П., Чернишов І.В., Левченко М.В. Спосіб відбору свиней за компенсаторним ростом на час відлучення. Патент на корисну модель

№85705 25.11.2013,
бюл. № 22
3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора);
1. Пелих В. Г., Сморочинський О.М., Назаренко І.В. Технологія продуктів забою тварин: навч.посібник. Херсон: «Олді-плюс», 2008. 264с.
2. Технологія виробництва продукції свинарства. Підручник Ю.В. Засуха, В.М. Нагаєвич, М.П. Хоменко, Д.І. Барановський, В.І. Герасимов, В.Г. Пелих та ін. / за загальною редакцією М. П. Хоменко. Вінниця : Нова Книга, 2008. 336 с.
3. Селекція сільськогосподарських тварин / Ю. Ф. Мельник, В. П. Коваленко, А.М. Угнівенко, Б. М., К. А. Найденко, В.Г. Пелих та ін.; за заг. ред. Ю.Ф. Мельника, В.П. Коваленка та А.М. Угнівенка. Київ, 2007. 554 с.
4. Земельні ресурси Херсонської області – базовий фактор регіональної економічної політики / Демьохін В.А., Пелих В.Г., Полупан М.І. та ін.; за ред. канд. техн. наук В.А. Демьохіна. Київ: Аграрна наука, 2007. 152с.
5. Мировой генофонд свиней: Монография. / В.И. Герасимов, Н. Д. Березовский, В. М. Нагаевич, В.Г. Пельх и др.; под ред. В. И. Герасимова, Н. Д. Березовского и В.М. Нагаевича. Харьков: Эспада, 2006. 520 с
6. Пелих В. Г. Селекційні методи підвищення продуктивності свиней. Херсон: Айлант, 2002. 264 с.
4) наявність виданих навчально-методичних посібників / посібників для

самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій / практикумів / методичних вказівок / рекомендацій / робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю 3 найменування;

1. Пелих В.Г., Ковбасенко В.М., Балабанова І.О., Юзюк Т.В. Технологія переробки молока. Навчально-методичний посібник до виконання лабораторно-практичних робіт. – Херсон: Херсонський державний аграрно-економічний університет, 2021. – 122 с.

2. Пелих В.Г., Ушакова С.В., Левченко М.В. Методичні рекомендації до проведення практичних занять з дисципліни "Технології продукції тваринництва з комбінованим складом сировини" для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти третього року навчання денної форми. Спеціальність 204 "Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва". Факультет біолого-технологічний.- НМВ ДВНЗ «ХДАУ»-2018. – 16 с.

3. Пелих В.Г., Балабанова І.О., Нежлукченко Т.І., Вовченко Б.О., Корбич Н.М., Ведмеденко О.В., Пелих Н.Л., Сморочинський О.М., Архангельська М.В., Новікова Н.В., Зарівняк І.С. Методичні рекомендації з підготовки і захисту випускної кваліфікаційної магістерської роботи за спеціальністю 204 "Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва". –

Херсон.-Ред. Вид.
Центр «Колос» ХДАУ
,2018. – 40с
4. Пелих В.Г.,
Сморочинський О.М.,
Ушакова С.В.
Методичні
рекомендації до
проведення
лабораторних занять з
дисципліни
"Технологія продуктів
забою тварин" для
здобувачів першого
(бакалаврського)
рівня вищої освіти
четвертого року
навчання денної
форми. Спеціальність
204 "Технологія
виробництва і
переробки продукції
тваринництва". Факуль
тет біолого-
технологічний.- НМВ
ДВНЗ «ХДАУ»-2018. –
36с.
5. Пелих В.Г., Ушакова
С.В., Левченко М.В.
Методичні
рекомендації до
проведення
лабораторних занять з
дисципліни "Контроль
якості та безпечності
продукції
тваринництва" для
здобувачів другого
(магістерського) рівня
вищої освіти другого
року навчання денної
форми. Спеціальність
204 "Технологія
виробництва і
переробки продукції
тваринництва".
Факультет біолого-
технологічний.- НМВ
ХДАЕУ-2021. – 75с.
6) наукове
керівництво
(консультування)
здобувача, який
одержав документ про
присудження
наукового ступеня;
1. Ушакова С.В. -
«Ефективність
використання
міжпородних
поєднань для
підвищення
продуктивних якостей
свиней» 06.02.01 –
розведення та
селекція тварин
Диплом кандидата с.-
г. наук ДК №040113
2. Левченко М.В. –
«Підвищення
продуктивних якостей
свиней української
м'ясної породи
шляхом оцінки і
відбору за
біологічними та
індивідуальними
особливостями росту»
06.02.01 – розведення
та селекція тварин
Диплом кандидата с.-

г. наук ДК № 026568
7) участь в атестації наукових кадрів як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради, або члена не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад;
1. Офіційний опонент дисертаційної роботи Мельника Володимирча Олександровича на тему: «Оцінка біології розмноження та обґрунтування відтворювальних функцій і продуктивних якостей племінних свиней», на здобуття наукового ступеня доктора сільськогосподарських наук за спеціальністю 06.02.01 – розведення та селекція тварин
2. Офіційний опонент дисертаційної роботи Ващенко Павла Анатолійовича на тему «Прогнозування племінної цінності свиней на основі лінійних моделей, селекційних індексів та ДНК-маркерів» на здобуття наукового ступеня доктора сільськогосподарських наук за спеціальністю 06.02.01 – розведення та селекція тварин.
8) виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора / члена редакційної колегії / експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах;
1. Член редколегії наукового збірника «Таврійський науковий вісник» ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет»
2. Член редколегії науково-теоретичного фахового журналу "Науковий Вісник "Асканія-Нова"
9) робота у складі експертної ради з питань проведення експертизи дисертацій МОН або у

складі галузевої експертної ради як експерта
Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, або у складі Акредитаційної комісії, або міжгалузевої експертної ради з вищої освіти
Акредитаційної комісії, або трьох експертних комісій МОН / зазначеного Агентства, або Науково-методичної ради / науково-методичних комісій (підкомісій) з вищої або фахової передвищої освіти МОН, наукових / науково-методичних / експертних рад органів державної влади та органів місцевого самоврядування, або у складі комісій Державної служби якості освіти із здійснення планових (позапланових) заходів державного нагляду (контролю);
Експерт МОН України 2014-2015 рр.;
Експертна рада ВАК України з зоотехнії та ветеринарної медицини 2004-2010рр.
12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій;
1. Пелих В.Г., Ушакова С.В., Сахацька Є.А. Харчові волокна в технології м'ясних напівфабрикатів. Інноваційні технології та підвищення ефективності виробництва харчових продуктів: матеріали Всеукр. наук.-прак. конф. в заочній формі (7 квітня 2020 року). Умань, 2020. С.145-147
2. 4. Ушакова С.В., Швердєєва І.С. Споживчий ринок органічного зерна в Україні. Формування сучасної наукової думки: матеріали міжнар. наук. конф., (Кропивницький, 31 січня, 2020 р.), Кропивницький.

Україна: МЦНД. 2020. С.75-77

3. Пелих В.Г., Ушакова С.В., Сахацька Є.А. Використання харчової клітковини у технології січених м'ясних напівфабрикатів. Наукові доповіді НУБІП України, 2020. 05(87)

4. Раціональне використання відходів сільсько-господарської галузі. Технології, інструменти та стратегії реалізації наукових досліджень: матеріали Міжнар. наук. конф., (Херсон, 20 березня, 2020 р.). Херсон: МЦНД. 2020. С.46-47

5. Пилипенко Л.М. Данилова О.І., Пелих В.Г. Сучасні тенденції контролю безпечності харчової продукції в індустрії гостинності. Актуальні проблеми розвитку ресторанного, готельного та туристичного бізнесу в умовах світової інтеграції: досягнення та перспективи: міжнар. наук.-практ. конф. (Харків, 19-20 вересня 2019 р.). Харків: ХДУХТ, 2019. С.141-145

19) діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях;

Створено лабораторний комплекс ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет» з ТОВ «Данон Дніпро», «Геліос-1», Міжнародний, міжрегіональний, агропромисловий кластер Херсонської області Ea.F.Tech+, Українська лабораторія якості і безпеки продукції АПК НУБІП, Торгова марка «ОСА»

Підвищення кваліфікації

1. Національний університет біоресурсів і природокористування України ННІ неперервної освіти і туризму. Сертифікат учасника. Міжнародна весняна школа «На шляху до гарантування безпечності харчових

						<p>продуктів: підходи у запровадженні та здійсненні Європейського контролю за безпечністю харчових продуктів» в рамках реалізації Модуля Жана Моне 587548-EPP-1-2017-1-UA-EPPJMO-MODULE “EU FoodSafetyControl”. 28.04.20–29.04.20. 0,4 кредити (12 год.)</p> <p>2. Національний університет біоресурсів і природокористування України ННІ післядипломної освіти. Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/012576-20 Науково-педагогічні працівники з інноваційної спрямованості педагогічної діяльності. 28.09.20-09.10.20. 2 кредити (60 годин)</p> <p>3. Сумський державний університет. Свідоцтво про підвищення кваліфікації СП № 05408289/1596-20. Особливості застосування інструментів Microsoft Office 365 для організації дистанційного навчання в закладах освіти. 09.09.20-16.09.20. 1 кредит (30 год).</p> <p>4. Національний університет біоресурсів і природокористування України ННІ післядипломної освіти. Свідоцтво про підвищення кваліфікації СС 00493706/009287-19. Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності. 20.03.19 - 05.04.19. 5 кредитів (150 год).</p>
--	--	--	--	--	--	--

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначено му	Обов’язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
----------------------------------	--	---	-----------------	----------------------------

	стандартом вищої освіти (або охоплює його)			
<p><i>ПРН 18. Створення в колективах атмосфери для обговорення нагальних питань з урахуванням професійної етики, позитивної соціальної та емоційної поведінки, поваги до етичних принципів</i></p>	<input type="checkbox"/>	<p>Виконання кваліфікаційної роботи та атестація здобувачів вищої освіти</p>	<p>словесні, наочні, практичні</p>	<p>Дипломна робота, як метод оцінювання якості підготовки магістра, має продемонструвати відповідні вміння. Контроль на всіх етапах виконання дипломної роботи. Привселюдний захист кваліфікаційної магістерської роботи перед членами ЕК.</p>
	<p>Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції</p>	<p>Методи навчання як свідомі систематичні й послідовні дії, що ведуть до досягнення поставленої мети з вивчення і засвоєння дисципліни «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції» включають проведення лекцій з викладенням теоретичного матеріалу та застосуванням лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Застосовуються словесні методи навчання (пояснювально-спонукальне пояснення) та наочні методи навчання (система зображально-виражальних засобів). Практичні - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах. Лабораторні роботи проходять у формі фронтальних занять з виконанням індивідуальних завдань. В залежності від роботи використовуються такі види інтерактивних методів навчання: обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах.</p>	<p>Методами поточного контролю дисципліни «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції» є: усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); презентація самостійної роботи студента; спостереження як метод контролю (під час виконання лабораторних робіт); тестовий контроль за кожною з тем дисципліни; проблемні ситуації. Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача.</p>	
	<p>Інтелектуальна власність та патентознавство</p>	<p>Оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Практична робота - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах.</p>	<p>Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача. Формою підсумкового контролю є залік.</p>	
	<p>Наукова іноземна мова</p>	<p>Інноваційні методи навчання, що забезпечують комплексне оновлення традиційного педагогічного процесу. Це, наприклад, комп'ютерна підтримка освітнього процесу,</p>	<p>Усний контроль (опитування, презентація, доповідь, складання діалогів); письмовий контроль (модульна/семестрова контрольна робота, диктант,</p>	

			<p>впровадження інтерактивних методів навчання (внутрішні (зовнішні) кола (inside/outsidecircles); мозковий штурм (brainstorm); обмін думками (think-pair-share); парні інтерв'ю (pair-interviews); робота в малих групах (smallgroupswork), проектна робота (R&D), ситуативне моделювання (modelingsituations).</p>	<p>тест, написання реферату, складання анотацій до фахових/суспільно-політичних статей); одномовний (безперекладний) і двомовний (перекладний) контролі; комбінований контроль; презентація самостійної роботи здобувача; проблемні ситуації тощо. Формою підсумкового контролю є екзамен</p>
		Філософія здоров'я	<p>Лекції (проблемні лекції, лекції з елементами діалогу) Інформаційні та інтерактивні технології (кейс-метод, міні-дискусії в групах, акваріум, мозковий штурм), Ессе, доповідь, презентація, сценарій дискусії, ток-шоу</p>	<p>Поточний контроль відбувається через аналіз повноти відповідей на практичних заняттях, аргументованість власної точки зору, критичність, вміння переносити отримані знання на власну професійно-особистісну діяльність. Контроль та оцінювання самостійної роботи відбувається на основі аналізу сформованості умінь самостійно визначити мету та завдання теми самостійної роботи, скласти план есе, доповіді, сценарію та аргументувати доцільність зазначеного змісту, форми для подальшої професійної діяльності. Формою підсумкового контролю є залік, що виставляється на основі результатів поточного контролю та виконання завдань самостійної роботи.</p>
		Інспектування та експертиза харчових продуктів	<p>Застосовуються словесні методи навчання (пояснювально-спонукальне пояснення) та наочні методи навчання. Лекції з викладенням теоретичного матеріалу та застосуванням візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Практичні заняття - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія. Лабораторні роботи - виконання індивідуальних завдань аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах.</p>	<p>Усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); презентація самостійної роботи студента; спостереження як метод контролю (під час виконання лабораторних робіт); тестовий контроль; контроль за результатами виконання відповідних робіт; вирішення проблемних ситуацій. Формою підсумкового контролю є іспит. Форма проведення – письмова.</p>
<p>ПРН 17. Уміння аналізувати технологію та виробничий процес, визначити відхилення від норми, які спричиняють зниження якості продукції</p>	<input type="checkbox"/>	<p>Виробництво крафтових харчових продуктів</p>	<p>Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій</p>	<p>Поточний контроль полягає у перевірці знань і практичної підготовленості здобувачів з певної завершеної частини навчальної дисципліни (змістового модуля), умінь виконання індивідуальних завдань. Формами поточного контролю є: письмові контрольні роботи за темами лекційних занять; тестування знань здобувачів</p>

	<p>Наочні методи навчання, ілюстрування. Практичні - ввиконання завдання (презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій) та усне опитування. Лабораторні роботи проходять у формі фронтальних занять з виконанням індивідуальних завдань, роботи в малих групах.</p>	<p>з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; усне опитування; виконання і захист лабораторних і практичних робіт. Формою підсумкового контролю є екзамен.</p>
<p>Технологія виробництва органічної продукції</p>	<p>Лекції, лабораторні, практичні, самостійна робота. Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомлювальне, інструктивне-практичне, пояснювально-спонукальне, система зображально-виражальних засобів. Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Практичні - наочні методи навчання, ілюстрування. Лабораторні - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах. За результатами виконання самостійних робіт здобувачі опановують використання методів презентації, демонстрації, обговорення.</p>	<p>Методами поточного контролю дисципліни є усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); письмовий контроль (контрольна робота, реферат, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі тощо); комбінований контроль; презентація самостійної роботи студента; практичний контроль (під час практичних робіт, на практикумах, під час усіх видів практики); спостереження як метод контролю; тестовий контроль; графічний контроль; програмований контроль; лабораторний контроль; проблемні ситуації тощо. Підсумковий контроль за змістовною частиною проводить у формі тестового контролю та усної доповіді. Формою підсумкового контролю є екзамен.</p>
<p>Сучасні таропакувальні матеріали і середовище</p>	<p>Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій, ілюстрування Лабораторні роботи-вивчення наочного матеріалу, проведення досліджень з якісних і кількісних показників пакувальних матеріалів, оформлення звіту Самостійна робота передбачає: вивчення та конспектування 2-3 проблемних питань, які обговорюються на заняттях; підготовку реферату за вибраною темою з переліку, який надає викладач; виступ на студентських наукових конференціях з доповідями за темою реферату.</p>	<p>Дисципліна передбачає поточний контроль у вигляді опитування, доповіді, повідомлення під час лабораторного заняття, контрольна робота за кожною змістовою частиною, підготовка реферату, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі; презентація самостійної роботи студента, презентація реферату; тестовий контроль за окремими темами і змістовими частинами. Підсумковий контроль за змістовою частиною передбачає відповіді на тестові завдання по кожній змістовній частині. Формою підсумкового контролю є залік, що виставляється на основі результатів поточного контролю та виконання завдань самостійної роботи. Мінімальна кількість балів, за якою студент отримує залік – 60 балів.</p>

		Розробка та дослідження new продуктів	Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Практичні заняття - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах. Лабораторні роботи - вивчення наочного матеріалу, проведення досліджень з якісних і кількісних показників харчових продуктів, оформлення звіту.	Методи поточного контролю: усний контроль - опитування, бесіда, доповідь, повідомлення під час кожного практичного заняття; письмовий контроль - контрольна робота за кожною змістовою частиною, підготовка реферату, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі; комбінований контроль; презентація самостійної роботи студента – презентація реферату; тестовий контроль за окремими темами і змістовими частинами; проблемні ситуації. Формою підсумкового контролю є екзамен.
		Виробнича (науково - дослідна) практика	Словесні, наочні, практичні	оформлення звіту з практики (індивідуальне завдання); захист результатів практики: оцінка керівника від бази практики; презентація та захист результатів практики; відповіді на питання комісії; залік
		Виробнича (переддипломна) практика	Словесні, наочні, практичні	Оцінювання відбувається під час проведення практичних заходів на базі практики. Застосовується усний контроль, метод самоконтролю, практична перевірка. Оформлення звіту з практики (індивідуальне завдання); Захист результатів практики: оцінка керівника від бази практики; Презентація та захист результатів практики; Відповіді на питання комісії; залік
		Виконання кваліфікаційної роботи та атестація здобувачів вищої освіти	словесні, наочні, практичні	Дипломна робота, як метод оцінювання якості підготовки магістра, має продемонструвати відповідні вміння. Контроль на всіх етапах виконання дипломної роботи. Привселюдний захист кваліфікаційної магістерської роботи перед членами ЕК.
ПРН 10. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових	<input checked="" type="checkbox"/>	Виробництво крафтових харчових продуктів	Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням	Поточний контроль полягає у перевірці знань і практичної підготовленості здобувачів з певної завершеної частини навчальної дисципліни (змістового модуля), умінь виконання індивідуальних завдань. Формами поточного контролю є: письмові контрольні роботи за темами лекційних занять;

<p>продуктів, використовувати професійно – профільовані знання для розробки і впровадження систем управління HACCP та ISO.</p>		<p>мультимедійних технологій Наочні методи навчання, ілюстрування. Практичні - ввиконання завдання (презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій) та усне опитування. Лабораторні роботи проходять у формі фронтальних занять з виконанням індивідуальних завдань, роботи в малих групах.</p>	<p>тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; усне опитування; виконання і захист лабораторних і практичних робіт. Формою підсумкового контролю є екзамен.</p>
	<p>Нутріціологія</p>	<p>Лекційні заняття з викладенням теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Практичні заняття - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія. Лабораторні роботи - фронтальні заняття з виконанням індивідуальних завдань. Інтерактивні методи навчання: обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, роботи в малих групах.</p>	<p>Поточний контроль - письмові контрольні роботи за темами лекційних занять; тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; усне опитування; виконання і захист лабораторних і практичних робіт. Формою підсумкового контролю є екзамен.</p>
	<p>Технологія виробництва органічної продукції</p>	<p>Лекції, лабораторні, практичні, самостійна робота. Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомлювальне, інструктивне-практичне, пояснювально-спонукальне, система зображально-виражальних засобів. Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Практичні - наочні методи навчання, ілюстрування. Лабораторні - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах. За результатами виконання самостійних робіт здобувачі опановують використання методів презентації, демонстрації, обговорення.</p>	<p>Методами поточного контролю дисципліни є усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); письмовий контроль (контрольна робота, реферат, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі тощо); комбінований контроль; презентація самостійної роботи студента; практичний контроль (під час практичних робіт, на практикумах, під час усіх видів практики); спостереження як метод контролю; тестовий контроль; графічний контроль; програмований контроль; лабораторний контроль; проблемні ситуації тощо. Підсумковий контроль за змістовною частиною проводить у формі тестового контролю та усної доповіді. Формою підсумкового контролю є екзамен.</p>
	<p>Розробка та дослідження new продуктів</p>	<p>Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення</p>	<p>Методи поточного контролю: усний контроль - опитування, бесіда, доповідь, повідомлення під час кожного практичного</p>

	<p>теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Практичні заняття - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах. Лабораторні роботи - вивчення наочного матеріалу, проведення досліджень з якісних і кількісних показників харчових продуктів, оформлення звіту.</p>	<p>заняття; письмовий контроль - контрольна робота за кожною змістовою частиною, підготовка реферату, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі; комбінований контроль; презентація самостійної роботи студента – презентація реферату; тестовий контроль за окремими темами і змістовими частинами; проблемні ситуації. Формою підсумкового контролю є екзамен.</p>
<p>Технологія зберігання і транспортування харчової продукції та продовольчої сировини</p>	<p>Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій, ілюстрування. Практичні - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах тощо. Лабораторні-вивчення наочного матеріалу, проведення досліджень з якісних і кількісних показників харчових продуктів, оформлення звіту. Самостійна робота передбачає: вивчення та конспектування 2-3 проблемних питань, які обговорюються на практичних заняттях; підготовку реферату за вибраною темою з переліку, який надає викладач; виступ на студентських наукових конференціях з доповідями за темою реферату</p>	<p>Поточний контроль здійснюється шляхом опитування; через письмову контрольну роботу за кожною змістовою частиною, підготовку реферату, презентації самостійної роботи студента, презентації реферату; тестовий контроль за окремими темами і змістовими частинами. Підсумковий контроль за змістовою частиною передбачає відповіді на тестові завдання по кожній змістовній частині. Формою підсумкового контролю є залік, що виставляється на основі результатів поточного контролю та виконання завдань самостійної роботи. Мінімальна кількість балів, за якою студент отримує залік – 60 балів.</p>
<p>Виробнича (науково - дослідна) практика</p>	<p>Словесні, наочні, практичні</p>	<p>оформлення звіту з практики (індивідуальне завдання); захист результатів практики: оцінка керівника від бази практики; презентація та захист результатів практики; відповіді на питання комісії; залік</p>
<p>Виробнича (переддипломна) практика</p>	<p>Словесні, наочні, практичні</p>	<p>Оцінювання відбувається під час проведення практичних заходів на базі практики. Застосовується усний контроль, метод самоконтролю, практична перевірка. Оформлення звіту з практики (індивідуальне завдання); Захист результатів практики: оцінка керівника від бази</p>

				практики; Презентація та захист результатів практики; Відповіді на питання комісії; залік
		Виконання кваліфікаційної роботи та атестація здобувачів вищої освіти	словесні, наочні, практичні	Дипломна робота, як метод оцінювання якості підготовки магістра, має продемонструвати відповідні вміння. Контроль на всіх етапах виконання дипломної роботи. Привселюдний захист кваліфікаційної магістерської роботи перед членами ЕК.
<p><i>ПРН 15. Знання основних законів і нормативних документів України щодо якості та безпечності рослинницької і тваринницької сировини і управління безпекою харчових продуктів</i></p>	<input type="checkbox"/>	Виробнича (науково - дослідна) практика	Словесні, наочні, практичні	оформлення звіту з практики (індивідуальне завдання); захист результатів практики: оцінка керівника від бази практики; презентація та захист результатів практики; відповіді на питання комісії; залік
		Виробнича (переддипломна) практика	Словесні, наочні, практичні	Оцінювання відбувається під час проведення практичних заходів на базі практики. Застосовується усний контроль, метод самоконтролю, практична перевірка. Оформлення звіту з практики (індивідуальне завдання); Захист результатів практики: оцінка керівника від бази практики; Презентація та захист результатів практики; Відповіді на питання комісії; залік
		Виконання кваліфікаційної роботи та атестація здобувачів вищої освіти	Словесні, наочні, практичні	Дипломна робота, як метод оцінювання якості підготовки магістра, має продемонструвати відповідні вміння. Контроль на всіх етапах виконання дипломної роботи. Привселюдний захист кваліфікаційної магістерської роботи перед членами ЕК.
		Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції	Методи навчання як свідомі систематичні й послідовні дії, що ведуть до досягнення поставленої мети з вивчення і засвоєння дисципліни «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції» включають проведення лекцій з викладенням теоретичного матеріалу та застосуванням лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Застосовуються словесні методи навчання (пояснювально-спонукальне пояснення) та наочні методи навчання (система зображально-виражальних засобів). Практичні - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз	Методами поточного контролю дисципліни «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції» є: усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); презентація самостійної роботи студента; спостереження як метод контролю (під час виконання лабораторних робіт); тестовий контроль за кожною з тем дисципліни; проблемні ситуації. Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу

			<p>конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах. Лабораторні роботи проходять у формі фронтальних занять з виконанням індивідуальних завдань. В залежності від роботи використовуються такі види інтерактивних методів навчання: обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах.</p>	<p>курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача.</p>
		Нутріціологія	<p>Лекційні заняття з викладенням теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Практичні заняття - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія. Лабораторні роботи - фронтальні заняття з виконанням індивідуальних завдань. Інтерактивні методи навчання: обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, роботи в малих групах.</p>	<p>Поточний контроль - письмові контрольні роботи за темами лекційних занять; тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; усне опитування; виконання і захист лабораторних і практичних робіт. Формою підсумкового контролю є екзамен.</p>
		Інспектування та експертиза харчових продуктів	<p>Застосовуються словесні методи навчання (пояснювально-спонукальне пояснення) та наочні методи навчання. Лекції з викладенням теоретичного матеріалу та застосуванням візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Практичні заняття - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія. Лабораторні роботи - виконання індивідуальних завдань аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах.</p>	<p>Усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); презентація самостійної роботи студента; спостереження як метод контролю (під час виконання лабораторних робіт); тестовий контроль; контроль за результатами виконання відповідних робіт; вирішення проблемних ситуацій. Формою підсумкового контролю є іспит. Форма проведення – письмова.</p>
<p>ПРН 6. Мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Виробнича (науково - дослідна) практика	<p>Словесні , наочні, практичні</p>	<p>оформлення звіту з практики (індивідуальне завдання); захист результатів практики: оцінка керівника від бази практики; презентація та захист результатів практики; відповіді на питання комісії; залік</p>
		Виробництво крафтових харчових продуктів	<p>Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з</p>	<p>Поточний контроль полягає у перевірці знань і практичної підготовленості здобувачів з певної завершеної частини навчальної дисципліни (змістового модуля), умінь</p>

	використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій Наочні методи навчання, ілюстрування. Практичні - в виконання завдання (презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій) та усне опитування. Лабораторні роботи проходять у формі фронтальних занять з виконанням індивідуальних завдань, роботи в малих групах.	виконання індивідуальних завдань. Формами поточного контролю є: письмові контрольні роботи за темами лекційних занять; тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; усне опитування; виконання і захист лабораторних і практичних робіт. Формою підсумкового контролю є екзамен.
Технологія виробництва органічної продукції	Лекції, лабораторні, практичні, самостійна робота. Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомлювальне, інструктивне-практичне, пояснювальне-спонукальне, система зображально-виражальних засобів. Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Практичні - наочні методи навчання, ілюстрування. Лабораторні - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах. За результатами виконання самостійних робіт здобувачі опановують використання методів презентації, демонстрації, обговорення.	Методами поточного контролю дисципліни є усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); письмовий контроль (контрольна робота, реферат, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі тощо); комбінований контроль; презентація самостійної роботи студента; практичний контроль (під час практичних робіт, на практикумах, під час усіх видів практики); спостереження як метод контролю; тестовий контроль; графічний контроль; програмований контроль; лабораторний контроль; проблемні ситуації тощо. Підсумковий контроль за змістовною частиною проводить у формі тестового контролю та усної доповіді. Формою підсумкового контролю є екзамен.
Сучасні таропакувальні матеріали і середовище	Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій, ілюстрування Лабораторні роботи-вивчення наочного матеріалу, проведення досліджень з якісних і кількісних показників пакувальних матеріалів, оформлення звіту Самостійна робота передбачає: вивчення та конспектування 2-3 проблемних питань, які обговорюються на заняттях; підготовку реферату за	Дисципліна передбачає поточний контроль у вигляді опитування, доповіді, повідомлення під час лабораторного заняття, контрольна робота за кожною змістовою частиною, підготовка реферату, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі; презентація самостійної роботи студента, презентація реферату; тестовий контроль за окремими темами і змістовими частинами. Підсумковий контроль за змістовою частиною передбачає відповіді на тестові завдання по кожній змістовній частині. Формою підсумкового контролю є залік, що виставляється на основі результатів

			вибраною темою з переліку, який надає викладач; виступ на студентських наукових конференціях з доповідями за темою реферату.	поточного контролю та виконання завдань самостійної роботи. Мінімальна кількість балів, за якою студент отримує залік – 60 балів.
		Розробка та дослідження new продуктів	Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Практичні заняття - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах. Лабораторні роботи - вивчення наочного матеріалу, проведення досліджень з якісних і кількісних показників харчових продуктів, оформлення звіту.	Методи поточного контролю: усний контроль - опитування, бесіда, доповідь, повідомлення під час кожного практичного заняття; письмовий контроль - контрольна робота за кожною змістовою частиною, підготовка реферату, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі; комбінований контроль; презентація самостійної роботи студента – презентація реферату; тестовий контроль за окремими темами і змістовими частинами; проблемні ситуації. Формою підсумкового контролю є екзамен.
		Виробнича (переддипломна) практика	Словесні, наочні, практичні	Оцінювання відбувається під час проведення практичних заходів на базі практики. Застосовується усний контроль, метод самоконтролю, практична перевірка. Оформлення звіту з практики (індивідуальне завдання); захист результатів практики: оцінка керівника від бази практики; Презентація та захист результатів практики; Відповіді на питання комісії; залік
		Виконання кваліфікаційної роботи та атестація здобувачів вищої освіти	словесні, наочні, практичні	Дипломна робота, як метод оцінювання якості підготовки магістра, має продемонструвати відповідні вміння. Контроль на всіх етапах виконання дипломної роботи. Привселюдний захист кваліфікаційної магістерської роботи перед членами ЕК.
ПРН 14. Знання основних принципів наукової методології та методи проведення лабораторних і виробничих досліджень.	<input type="checkbox"/>	Технологія виробництва органічної продукції	Лекції, лабораторні, практичні, самостійна робота. Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомлювальне, інструктивне-практичне, пояснювально-спонукальне, система зображально-виражальних засобів. Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з	Методами поточного контролю дисципліни є усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); письмовий контроль (контрольна робота, реферат, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі тощо); комбінований контроль; презентація самостійної роботи студента; практичний контроль (під час практичних робіт, на практикумах, під час усіх видів практики);

	використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Практичні - наочні методи навчання, ілюстрування. Лабораторні - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах. За результатами виконання самостійних робіт здобувачі опановують використання методів презентації, демонстрації, обговорення.	спостереження як метод контролю; тестовий контроль; графічний контроль; програмований контроль; лабораторний контроль; проблемні ситуації тощо. Підсумковий контроль за змістовною частиною проводить у формі тестового контролю та усної доповіді. Формою підсумкового контролю є екзамен.
Розробка та дослідження new продуктів	Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Практичні заняття - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах. Лабораторні роботи - вивчення наочного матеріалу, проведення досліджень з якісних і кількісних показників харчових продуктів, оформлення звіту.	Методи поточного контролю: усний контроль - опитування, бесіда, доповідь, повідомлення під час кожного практичного заняття; письмовий контроль - контрольна робота за кожною змістовою частиною, підготовка реферату, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі; комбінований контроль; презентація самостійної роботи студента – презентація реферату; тестовий контроль за окремими темами і змістовими частинами; проблемні ситуації. Формою підсумкового контролю є екзамен.
Виробнича (науково - дослідна) практика	Словесні, наочні, практичні	оформлення звіту з практики (індивідуальне завдання); захист результатів практики: оцінка керівника від бази практики; презентація та захист результатів практики; відповіді на питання комісії; залік
Виконання кваліфікаційної роботи та атестація здобувачів вищої освіти	словесні, наочні, практичні	Дипломна робота, як метод оцінювання якості підготовки магістра, має продемонструвати відповідні вміння. Контроль на всіх етапах виконання дипломної роботи. Привселюдний захист кваліфікаційної магістерської роботи перед членами ЕК.
Сучасні методи наукових досліджень та академічне письмо	Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій, ілюстрування Практична робота - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій Лабораторна робота -	Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача. Формою

			виконання завдання та усне опитування	підсумкового контролю є іспит
		Виробництво крафтових харчових продуктів	Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій Наочні методи навчання, ілюстрування. Практичні - ввиконання завдання (презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій) та усне опитування. Лабораторні роботи проходять у формі фронтальних занять з виконанням індивідуальних завдань, роботи в малих групах.	Поточний контроль полягає у перевірці знань і практичної підготовленості здобувачів з певної завершеної частини навчальної дисципліни (змістового модуля), умінь виконання індивідуальних завдань. Формами поточного контролю є: письмові контрольні роботи за темами лекційних занять; тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; усне опитування; виконання і захист лабораторних і практичних робіт. Формою підсумкового контролю є екзамен.
ПРН 13. Знання особливостей біохімічних властивостей, поживних і біологічно-активних речовин сировини, їх впливу на технологічні процеси.	<input type="checkbox"/>	Виконання кваліфікаційної роботи та атестація здобувачів вищої освіти	словесні, наочні, практичні	Дипломна робота, як метод оцінювання якості підготовки магістра, має продемонструвати відповідні вміння. Контроль на всіх етапах виконання дипломної роботи. Привселюдний захист кваліфікаційної магістерської роботи перед членами ЕК.
		Технологія зберігання і транспортування харчової продукції та продовольчої сировини	Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій, ілюстрування. Практичні - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах тощо. Лабораторні-вивчення наочного матеріалу, проведення досліджень з якісних і кількісних показників харчових продуктів, оформлення звіту. Самостійна робота передбачає: вивчення та конспектування 2-3 проблемних питань, які обговорюються на практичних заняттях; підготовку реферату за вибраною темою з переліку, який надає викладач; виступ на студентських наукових конференціях з доповідями за темою реферату	Поточний контроль здійснюється шляхом опитування; через письмову контрольну роботу за кожною змістовою частиною, підготовку реферату, презентації самостійної роботи студента, презентації реферату; тестовий контроль за окремими темами і змістовими частинами. Підсумковий контроль за змістовою частиною передбачає відповіді на тестові завдання по кожній змістовній частині. Формою підсумкового контролю є залік, що виставляється на основі результатів поточного контролю та виконання завдань самостійної роботи. Мінімальна кількість балів, за якою студент отримує залік – 60 балів.
		Сучасні таропакувальні	Проведення лекційних занять включає: викладення	Дисципліна передбачає поточний контроль у

		<p>матеріали і середовище</p>	<p>теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій, ілюстрування Лабораторні роботи-вивчення наочного матеріалу, проведення досліджень з якісних і кількісних показників пакувальних матеріалів, оформлення звіту Самостійна робота передбачає: вивчення та конспектування 2-3 проблемних питань, які обговорюються на заняттях; підготовку реферату за вибраною темою з переліку, який надає викладач; виступ на студентських наукових конференціях з доповідями за темою реферату.</p>	<p>вигляді опитування, доповіді, повідомлення під час лабораторного заняття, контрольна робота за кожною змістовою частиною, підготовка реферату, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі; презентація самостійної роботи студента, презентація реферату; тестовий контроль за окремими темами і змістовими частинами. Підсумковий контроль за змістовою частиною передбачає відповіді на тестові завдання по кожній змістовній частині. Формою підсумкового контролю є залік, що виставляється на основі результатів поточного контролю та виконання завдань самостійної роботи. Мінімальна кількість балів, за якою студент отримує залік – 60 балів.</p>
		<p>Нутріціологія</p>	<p>Лекційні заняття з викладенням теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Практичні заняття - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія. Лабораторні роботи - фронтальні заняття з виконанням індивідуальних завдань. Інтерактивні методи навчання: обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, роботи в малих групах.</p>	<p>Поточний контроль - письмові контрольні роботи за темами лекційних занять; тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; усне опитування; виконання і захист лабораторних і практичних робіт. Формою підсумкового контролю є екзамен.</p>
<p><i>ПРН 12. Знання нормативної бази та вміння логічно презентувати результати наукової і практичної роботи українською і англійською мовами.</i></p>	<p><input type="checkbox"/></p>	<p>Розробка та дослідження new продуктів</p>	<p>Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Практичні заняття - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах. Лабораторні роботи - вивчення наочного матеріалу, проведення досліджень з якісних і кількісних показників харчових продуктів, оформлення звіту.</p>	<p>Методи поточного контролю: усний контроль - опитування, бесіда, доповідь, повідомлення під час кожного практичного заняття; письмовий контроль - контрольна робота за кожною змістовою частиною, підготовка реферату, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі; комбінований контроль; презентація самостійної роботи студента – презентація реферату; тестовий контроль за окремими темами і змістовими частинами; проблемні ситуації. Формою підсумкового контролю є екзамен.</p>

Виконання кваліфікаційної роботи та атестація здобувачів вищої освіти	словесні, наочні, практичні	Дипломна робота, як метод оцінювання якості підготовки магістра, має продемонструвати відповідні вміння. Контроль на всіх етапах виконання дипломної роботи. Привселюдний захист кваліфікаційної магістерської роботи перед членами ЕК.
Виробнича (переддипломна) практика	Словесні, наочні, практичні	Оцінювання відбувається під час проведення практичних заходів на базі практики. Застосовується усний контроль, метод самоконтролю, практична перевірка. Оформлення звіту з практики (індивідуальне завдання); Захист результатів практики: оцінка керівника від бази практики; Презентація та захист результатів практики; Відповіді на питання комісії; залік
Технологія зберігання і транспортування харчової продукції та продовольчої сировини	Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій, ілюстрування. Практичні - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах тощо. Лабораторні-вивчення наочного матеріалу, проведення досліджень з якісних і кількісних показників харчових продуктів, оформлення звіту. Самостійна робота передбачає: вивчення та конспектування 2-3 проблемних питань, які обговорюються на практичних заняттях; підготовку реферату за вибраною темою з переліку, який надає викладач; виступ на студентських наукових конференціях з доповідями за темою реферату	Поточний контроль здійснюється шляхом опитування; через письмову контрольну роботу за кожною змістовою частиною, підготовку реферату, презентації самостійної роботи студента, презентації реферату; тестовий контроль за окремими темами і змістовими частинами. Підсумковий контроль за змістовою частиною передбачає відповіді на тестові завдання по кожній змістовній частині. Формою підсумкового контролю є залік, що виставляється на основі результатів поточного контролю та виконання завдань самостійної роботи. Мінімальна кількість балів, за якою студент отримує залік – 60 балів.
Виробнича (науково - дослідна) практика	Словесні, наочні, практичні	оформлення звіту з практики (індивідуальне завдання); захист результатів практики: оцінка керівника від бази практики; презентація та захист результатів практики; відповіді на питання комісії; залік
Сучасні таропакувальні матеріали і середовище	Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з	Дисципліна передбачає поточний контроль у вигляді опитування, доповіді, повідомлення під

	<p>використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій, ілюстрування</p> <p>Лабораторні роботи-вивчення наочного матеріалу, проведення досліджень з якісних і кількісних показників пакувальних матеріалів, оформлення звіту</p> <p>Самостійна робота передбачає: вивчення та конспектування 2-3 проблемних питань, які обговорюються на заняттях; підготовку реферату за вибраною темою з переліку, який надає викладач; виступ на студентських наукових конференціях з доповідями за темою реферату.</p>	<p>час лабораторного заняття, контрольна робота за кожною змістовою частиною, підготовка реферату, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі; презентація самостійної роботи студента, презентація реферату; тестовий контроль за окремими темами і змістовими частинами. Підсумковий контроль за змістовою частиною передбачає відповіді на тестові завдання по кожній змістовній частині. Формою підсумкового контролю є залік, що виставляється на основі результатів поточного контролю та виконання завдань самостійної роботи. Мінімальна кількість балів, за якою студент отримує залік – 60 балів.</p>
Технологія виробництва органічної продукції	<p>Лекції, лабораторні, практичні, самостійна робота. Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомлювальне, інструктивне-практичне, пояснювально-спонукальне, система зображально-виражальних засобів. Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Практичні - наочні методи навчання, ілюстрування. Лабораторні - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах. За результатами виконання самостійних робіт здобувачі опановують використання методів презентації, демонстрації, обговорення.</p>	<p>Методами поточного контролю дисципліни є усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); письмовий контроль (контрольна робота, реферат, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі тощо); комбінований контроль; презентація самостійної роботи студента; практичний контроль (під час практичних робіт, на практикумах, під час усіх видів практики); спостереження як метод контролю; тестовий контроль; графічний контроль; програмований контроль; лабораторний контроль; проблемні ситуації тощо. Підсумковий контроль за змістовною частиною проводить у формі тестового контролю та усної доповіді. Формою підсумкового контролю є екзамен.</p>
Наукова іноземна мова	<p>Інноваційні методи навчання, що забезпечують комплексне оновлення традиційного педагогічного процесу. Це, наприклад, комп'ютерна підтримка освітнього процесу, впровадження інтерактивних методів навчання (внутрішні (зовнішні) кола (inside/outsidecircles); мозковий шторм (brainstorm); обмін думками (think-pair-share); парні</p>	<p>Усний контроль (опитування, презентація, доповідь, складання діалогів); письмовий контроль (модульна/семестрова контрольна робота, диктант, тест, написання реферату, складання анотацій до фахових/суспільно-політичних статей); одномовний (безперекладний) і двомовний (перекладний) контролі; комбінований</p>

			інтерв'ю (pair-interviews); робота в малих групах (smallgroupswork), проєктна робота (R&D), ситуативне моделювання (modelingsituations).	контроль; презентація самостійної роботи здобувача; проблемні ситуації тощо. Формою підсумкового контролю є екзамен
		Виробництво крафтових харчових продуктів	Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Наочні методи навчання, ілюстрування. Практичні - ввиконання завдання (презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій) та усне опитування. Лабораторні роботи проходять у формі фронтальних занять з виконанням індивідуальних завдань, роботи в малих групах.	Поточний контроль полягає у перевірці знань і практичної підготовленості здобувачів з певної завершеної частини навчальної дисципліни (змістового модуля), умінь виконання індивідуальних завдань. Формами поточного контролю є: письмові контрольні роботи за темами лекційних занять; тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; усне опитування; виконання і захист лабораторних і практичних робіт. Формою підсумкового контролю є екзамен.
<i>ПРН 11. Знання основних напрямів та перспектив розвитку галузі, розуміння проблем у підприємницьких формуваннях галузі та вміння застосовувати зарубіжний досвід розвитку харчової промисловості.</i>	<input type="checkbox"/>	Технологія виробництва органічної продукції	Лекції, лабораторні, практичні, самостійна робота. Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомлювальне, інструктивне-практичне, пояснювально-спонукальне, система зображально-виражальних засобів). Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Практичні - наочні методи навчання, ілюстрування. Лабораторні - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах. За результатами виконання самостійних робіт здобувачі опановують використання методів презентації, демонстрації, обговорення.	Методами поточного контролю дисципліни є усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); письмовий контроль (контрольна робота, реферат, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі тощо); комбінований контроль; презентація самостійної роботи студента; практичний контроль (під час практичних робіт, на практикумах, під час усіх видів практики); спостереження як метод контролю; тестовий контроль; графічний контроль; програмований контроль; лабораторний контроль; проблемні ситуації тощо. Підсумковий контроль за змістовною частиною проводить у формі тестового контролю та усної доповіді. Формою підсумкового контролю є екзамен.
		Наукова іноземна мова	Інноваційні методи навчання, що забезпечують комплексне оновлення традиційного педагогічного процесу. Це, наприклад, комп'ютерна підтримка освітнього процесу, впровадження інтерактивних методів навчання (внутрішні	Усний контроль (опитування, презентація, доповідь, складання діалогів); письмовий контроль (модульна/семестрова контрольна робота, диктант, тест, написання реферату, складання анотацій до фахових/суспільно-

	(зовнішні) кола (inside/outsidecircles); мозковий штурм (brainstorm); обмін думками (think-pair-share); парні інтерв'ю (pair-interviews); робота в малих групах (smallgroupswork), проєктна робота (R&D), ситуативне моделювання (modelingsituations).	політичних статей); одномовний (безперекладний) і двомовний (перекладний) контролі; комбінований контроль; презентація самостійної роботи здобувача; проблемні ситуації тощо. Формою підсумкового контролю є екзамен
Виробництво крафтових харчових продуктів	Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції з візуалізації з використанням мультимедійних технологій Наочні методи навчання, ілюстрування. Практичні - ввиконання завдання (презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій) та усне опитування. Лабораторні роботи проходять у формі фронтальних занять з виконанням індивідуальних завдань, роботи в малих групах.	Поточний контроль полягає у перевірці знань і практичної підготовленості здобувачів з певної завершеної частини навчальної дисципліни (змістового модуля), умінь виконання індивідуальних завдань. Формами поточного контролю є: письмові контрольні роботи за темами лекційних занять; тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; усне опитування; виконання і захист лабораторних і практичних робіт. Формою підсумкового контролю є екзамен.
Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції	Методи навчання як свідомі систематичні й послідовні дії, що ведуть до досягнення поставленої мети з вивчення і засвоєння дисципліни «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції» включають проведення лекцій з викладенням теоретичного матеріалу та застосуванням лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Застосовуються словесні методи навчання (пояснювально-спонукальне пояснення) та наочні методи навчання (система зображально-виражальних засобів). Практичні - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах. Лабораторні роботи проходять у формі фронтальних занять з виконанням індивідуальних завдань. В залежності від роботи використовуються такі види інтерактивних методів навчання: обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах.	Методами поточного контролю дисципліни «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції» є: усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); презентація самостійної роботи студента; спостереження як метод контролю (під час виконання лабораторних робіт); тестовий контроль за кожною з тем дисципліни; проблемні ситуації. Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача.
Виробнича (науково -	Словесні , наочні, практичні	оформлення звіту з

		дослідна) практика		практики (індивідуальне завдання); захист результатів практики: оцінка керівника від бази практики; презентація та захист результатів практики; відповіді на питання комісії; залік
		Виконання кваліфікаційної роботи та атестація здобувачів вищої освіти	словесні, наочні, практичні	Дипломна робота, як метод оцінювання якості підготовки магістра, має продемонструвати відповідні вміння. Контроль на всіх етапах виконання дипломної роботи. Привселюдний захист кваліфікаційної магістерської роботи перед членами ЕК.
<p><i>ПРН 8. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Інтелектуальна власність та патентознавство	Оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Практична робота - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах.	Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача. Формою підсумкового контролю є залік.
		Наукова іноземна мова	Інноваційні методи навчання, що забезпечують комплексне оновлення традиційного педагогічного процесу. Це, наприклад, комп'ютерна підтримка освітнього процесу, впровадження інтерактивних методів навчання (внутрішні (зовнішні) кола (inside/outsidecircles); мозковий штурм (brainstorm); обмін думками (think-pair-share); парні інтерв'ю (pair-interviews); робота в малих групах (smallgroupswork), проєктна робота (R&D), ситуативне моделювання (modelingsituations).	Усний контроль (опитування, презентація, доповідь, складання діалогів); письмовий контроль (модульна/семестрова контрольна робота, диктант, тест, написання реферату, складання анотацій до фахових/суспільно-політичних статей); одномовний (безперекладний) і двомовний (перекладний) контроль; комбінований контроль; презентація самостійної роботи здобувача; проблемні ситуації тощо. Формою підсумкового контролю є екзамен
		Сучасні методи наукових досліджень та академічне письмо	Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій, ілюстрування Практична робота - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій Лабораторна робота - виконання завдання та усне опитування	Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача. Формою підсумкового контролю є іспит
		Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції	Методи навчання як свідомі систематичні й послідовні дії, що ведуть до досягнення поставленої мети з вивчення і засвоєння дисципліни «Міжнародне регулювання та управління	Методами поточного контролю дисципліни «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції» є: усний контроль (опитування, бесіда,

			якістю харчової продукції» включають проведення лекцій з викладенням теоретичного матеріалу та застосуванням лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Застосовуються словесні методи навчання (пояснювально-спонукальне пояснення) та наочні методи навчання (система зображально-виражальних засобів). Практичні - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах. Лабораторні роботи проходять у формі фронтальних занять з виконанням індивідуальних завдань. В залежності від роботи використовуються такі види інтерактивних методів навчання: обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах.	доповідь, повідомлення тощо); презентація самостійної роботи студента; спостереження як метод контролю (під час виконання лабораторних робіт); тестовий контроль за кожною з тем дисципліни; проблемні ситуації. Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача.
		Виконання кваліфікаційної роботи та атестація здобувачів вищої освіти	словесні, наочні, практичні	Дипломна робота, як метод оцінювання якості підготовки магістра, має продемонструвати відповідні вміння. Контроль на всіх етапах виконання дипломної роботи. Привселюдний захист кваліфікаційної магістерської роботи перед членами ЕК.
ПРН 7. Здійснювати захист інтелектуальної власності у сфері харчових технологій, виконувати відповідні патентні дослідження, готувати документи на отримання патентів на винаходи і корисні моделі.	☒	Інтелектуальна власність та патентознавство	Оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Практична робота - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах.	Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача. Формою підсумкового контролю є залік.
		Сучасні методи наукових досліджень та академічне письмо	Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій, ілюстрування Практична робота - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій Лабораторна робота - виконання завдання та усне опитування	Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача. Формою підсумкового контролю є іспит
		Виробництво крафтових харчових продуктів	Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу,	Поточний контроль полягає у перевірці знань і практичної підготовленості здобувачів з певної завершеної частини навчальної дисципліни

			<p>оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій</p> <p>Наочні методи навчання, ілюстрування. Практичні - в виконання завдання (презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій) та усне опитування.</p> <p>Лабораторні роботи проходять у формі фронтальних занять з виконанням індивідуальних завдань, роботи в малих групах.</p>	<p>(змістового модуля), умінь виконання індивідуальних завдань. Формами поточного контролю є: письмові контрольні роботи за темами лекційних занять; тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; усне опитування; виконання і захист лабораторних і практичних робіт. Формою підсумкового контролю є екзамен.</p>
		Технологія виробництва органічної продукції	<p>Лекції, лабораторні, практичні, самостійна робота. Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомлювальне, інструктивне-практичне, пояснювально-спонукальне, система зображально-виражальних засобів. Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Практичні - наочні методи навчання, ілюстрування. Лабораторні - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах. За результатами виконання самостійних робіт здобувачі опановують використання методів презентації, демонстрації, обговорення.</p>	<p>Методами поточного контролю дисципліни є усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); письмовий контроль (контрольна робота, реферат, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі тощо); комбінований контроль; презентація самостійної роботи студента; практичний контроль (під час практичних робіт, на практикумах, під час усіх видів практики); спостереження як метод контролю; тестовий контроль; графічний контроль; програмований контроль; лабораторний контроль; проблемні ситуації тощо. Підсумковий контроль за змістовною частиною проводить у формі тестового контролю та усної доповіді. Формою підсумкового контролю є екзамен.</p>
		Виконання кваліфікаційної роботи та атестація здобувачів вищої освіти	<p>словесні, наочні, практичні</p>	<p>Дипломна робота, як метод оцінювання якості підготовки магістра, має продемонструвати відповідні вміння. Контроль на всіх етапах виконання дипломної роботи. Привселюдний захист кваліфікаційної магістерської роботи перед членами ЕК.</p>
<p>ПРН 9. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати з врахуванням сучасного стану</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Технологія виробництва органічної продукції	<p>Лекції, лабораторні, практичні, самостійна робота. Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомлювальне, інструктивне-практичне, пояснювально-спонукальне, система зображально-виражальних засобів.</p>	<p>Методами поточного контролю дисципліни є усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); письмовий контроль (контрольна робота, реферат, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі тощо); комбінований</p>

<p>науки і техніки у харчових та крафтових технологіях.</p>		<p>Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Практичні - наочні методи навчання, ілюстрування. Лабораторні - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах. За результатами виконання самостійних робіт здобувачі опановують використання методів презентації, демонстрації, обговорення.</p>	<p>контроль; презентація самостійної роботи студента; практичний контроль (під час практичних робіт, на практикумах, під час усіх видів практики); спостереження як метод контролю; тестовий контроль; графічний контроль; програмований контроль; лабораторний контроль; проблемні ситуації тощо. Підсумковий контроль за змістовною частиною проводить у формі тестового контролю та усної доповіді. Формою підсумкового контролю є екзамен.</p>
	<p>Сучасні методи наукових досліджень та академічне письмо</p>	<p>Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій, ілюстрування Практична робота - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій Лабораторна робота - виконання завдання та усне опитування</p>	<p>Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача. Формою підсумкового контролю є іспит</p>
	<p>Виробництво крафтових харчових продуктів</p>	<p>Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій Наочні методи навчання, ілюстрування. Практичні - в виконання завдання (презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій) та усне опитування. Лабораторні роботи проходять у формі фронтальних занять з виконанням індивідуальних завдань, роботи в малих групах.</p>	<p>Поточний контроль полягає у перевірці знань і практичної підготовленості здобувачів з певної завершеної частини навчальної дисципліни (змістового модуля), умінь виконання індивідуальних завдань. Формами поточного контролю є: письмові контрольні роботи за темами лекційних занять; тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; усне опитування; виконання і захист лабораторних і практичних робіт. Формою підсумкового контролю є екзамен.</p>
	<p>Нутріціологія</p>	<p>Лекційні заняття з викладенням теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Практичні заняття - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз</p>	<p>Поточний контроль - письмові контрольні роботи за темами лекційних занять; тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; усне опитування; виконання і захист лабораторних і практичних робіт. Формою підсумкового контролю є екзамен.</p>

	<p>конкретних ситуацій, дискусія.</p> <p>Лабораторні роботи - фронтальні заняття з виконанням індивідуальних завдань. Інтерактивні методи навчання: обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, роботи в малих групах.</p>	
Сучасні таропакувальні матеріали і середовище	<p>Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій, ілюстрування</p> <p>Лабораторні роботи- вивчення наочного матеріалу, проведення досліджень з якісних і кількісних показників пакувальних матеріалів, оформлення звіту</p> <p>Самостійна робота передбачає: вивчення та конспектування 2-3 проблемних питань, які обговорюються на заняттях; підготовку реферату за вибраною темою з переліку, який надає викладач; виступ на студентських наукових конференціях з доповідями за темою реферату.</p>	<p>Дисципліна передбачає поточний контроль у вигляді опитування, доповіді, повідомлення під час лабораторного заняття, контрольна робота за кожною змістовою частиною, підготовка реферату, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі; презентація самостійної роботи студента, презентація реферату; тестовий контроль за окремими темами і змістовими частинами. Підсумковий контроль за змістовою частиною передбачає відповіді на тестові завдання по кожній змістовній частині. Формою підсумкового контролю є залік, що виставляється на основі результатів поточного контролю та виконання завдань самостійної роботи. Мінімальна кількість балів, за якою студент отримує залік – 60 балів.</p>
Інспектування та експертиза харчових продуктів	<p>Застосовуються словесні методи навчання (пояснювально-спонукальне пояснення) та наочні методи навчання. Лекції з викладенням теоретичного матеріалу та застосуванням візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Практичні заняття - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія.</p> <p>Лабораторні роботи - виконання індивідуальних завдань аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах.</p>	<p>Усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); презентація самостійної роботи студента; спостереження як метод контролю (під час виконання лабораторних робіт); тестовий контроль; контроль за результатами виконання відповідних робіт; вирішення проблемних ситуацій. Формою підсумкового контролю є іспит. Форма проведення – письмова.</p>
Розробка та дослідження new продуктів	<p>Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова).</p> <p>Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Практичні заняття -</p>	<p>Методи поточного контролю: усний контроль - опитування, бесіда, доповідь, повідомлення під час кожного практичного заняття; письмовий контроль - контрольна робота за кожною змістовою частиною, підготовка реферату, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі; комбінований контроль; презентація самостійної роботи студента</p>

			презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах. Лабораторні роботи - вивчення наочного матеріалу, проведення досліджень з якісних і кількісних показників харчових продуктів, оформлення звіту.	– презентація реферату; тестовий контроль за окремими темами і змістовими частинами; проблемні ситуації. Формою підсумкового контролю є екзамен.
		Технологія зберігання і транспортування харчової продукції та продовольчої сировини	Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій, ілюстрування. Практичні - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах тощо. Лабораторні-вивчення наочного матеріалу, проведення досліджень з якісних і кількісних показників харчових продуктів, оформлення звіту. Самостійна робота передбачає: вивчення та конспектування 2-3 проблемних питань, які обговорюються на практичних заняттях; підготовку реферату за вибраною темою з переліку, який надає викладач; виступ на студентських наукових конференціях з доповідями за темою реферату	Поточний контроль здійснюється шляхом опитування; через письмову контрольну роботу за кожною змістовою частиною, підготовку реферату, презентації самостійної роботи студента, презентації реферату; тестовий контроль за окремими темами і змістовими частинами. Підсумковий контроль за змістовою частиною передбачає відповіді на тестові завдання по кожній змістовній частині. Формою підсумкового контролю є залік, що виставляється на основі результатів поточного контролю та виконання завдань самостійної роботи. Мінімальна кількість балів, за якою студент отримує залік – 60 балів.
		Виконання кваліфікаційної роботи та атестація здобувачів вищої освіти	словесні, наочні, практичні	Дипломна робота, як метод оцінювання якості підготовки магістра, має продемонструвати відповідні вміння. Контроль на всіх етапах виконання дипломної роботи. Привселюдний захист кваліфікаційної магістерської роботи перед членами ЕК.
ПРН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій.	☒	Інтелектуальна власність та патентознавство	Оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Практична робота - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах.	Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача. Формою підсумкового контролю є залік.
		Сучасні методи наукових досліджень та академічне письмо	Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, лекції візуалізації з	Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом

	використання мультимедійних технологій, ілюстрування Практична робота - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій Лабораторна робота - виконання завдання та усне опитування	перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача. Формою підсумкового контролю є іспит
Виробництво крафтових харчових продуктів	Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій Наочні методи навчання, ілюстрування. Практичні - виконання завдання (презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій) та усне опитування. Лабораторні роботи проходять у формі фронтальних занять з виконанням індивідуальних завдань, роботи в малих групах.	Поточний контроль полягає у перевірці знань і практичної підготовленості здобувачів з певної завершеної частини навчальної дисципліни (змістового модуля), умінь виконання індивідуальних завдань. Формами поточного контролю є: письмові контрольні роботи за темами лекційних занять; тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; усне опитування; виконання і захист лабораторних і практичних робіт. Формою підсумкового контролю є екзамен.
Філософія здоров'я	Лекції (проблемні лекції, лекції з елементами діалогу) Інформаційні та інтерактивні технології (кейс-метод, міні-дискусії в групах, акваріум, мозковий штурм), Ессе, доповідь, презентація, сценарій дискусії, ток-шоу	Поточний контроль відбувається через аналіз повноти відповідей на практичних заняттях, аргументованість власної точки зору, критичність, вміння переносити отримані знання на власну професійно-особистісну діяльність. Контроль та оцінювання самостійної роботи відбувається на основі аналізу сформованості умінь самостійно визначити мету та завдання теми самостійної роботи, скласти план ессе, доповіді, сценарію та аргументувати доцільність зазначеного змісту, форми для подальшої професійної діяльності. Формою підсумкового контролю є залік, що виставляється на основі результатів поточного контролю та виконання завдань самостійної роботи.
Нутріціологія	Лекційні заняття з викладенням теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Практичні заняття - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій,	Поточний контроль - письмові контрольні роботи за темами лекційних занять; тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; усне опитування; виконання і захист лабораторних і практичних робіт. Формою підсумкового контролю є екзамен.

	<p>дискусія. Лабораторні роботи - фронтальні заняття з виконанням індивідуальних завдань. Інтерактивні методи навчання: обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, роботи в малих групах.</p>	
Сучасні таропакувальні матеріали і середовище	<p>Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій, ілюстрування Лабораторні роботи-вивчення наочного матеріалу, проведення досліджень з якісних і кількісних показників пакувальних матеріалів, оформлення звіту Самостійна робота передбачає: вивчення та конспектування 2-3 проблемних питань, які обговорюються на заняттях; підготовку реферату за вибраною темою з переліку, який надає викладач; виступ на студентських наукових конференціях з доповідями за темою реферату.</p>	<p>Дисципліна передбачає поточний контроль у вигляді опитування, доповіді, повідомлення під час лабораторного заняття, контрольна робота за кожною змістовою частиною, підготовка реферату, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі; презентація самостійної роботи студента, презентація реферату; тестовий контроль за окремими темами і змістовими частинами. Підсумковий контроль за змістовою частиною передбачає відповіді на тестові завдання по кожній змістовній частині. Формою підсумкового контролю є залік, що виставляється на основі результатів поточного контролю та виконання завдань самостійної роботи. Мінімальна кількість балів, за якою студент отримує залік – 60 балів.</p>
Розробка та дослідження new продуктів	<p>Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Практичні заняття - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах. Лабораторні роботи - вивчення наочного матеріалу, проведення досліджень з якісних і кількісних показників харчових продуктів, оформлення звіту.</p>	<p>Методи поточного контролю: усний контроль - опитування, бесіда, доповідь, повідомлення під час кожного практичного заняття; письмовий контроль - контрольна робота за кожною змістовою частиною, підготовка реферату, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі; комбінований контроль; презентація самостійної роботи студента – презентація реферату; тестовий контроль за окремими темами і змістовими частинами; проблемні ситуації. Формою підсумкового контролю є екзамен</p>
Технологія зберігання і транспортування харчової продукції та продовольчої сировини	<p>Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій, ілюстрування. Практичні -</p>	<p>Поточний контроль здійснюється шляхом опитування; через письмову контрольну роботу за кожною змістовою частиною, підготовку реферату, презентації самостійної роботи студента, презентації реферату; тестовий контроль за окремими темами і</p>

	<p>презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах тощо. Лабораторні-вивчення наочного матеріалу, проведення досліджень з якісних і кількісних показників харчових продуктів, оформлення звіту. Самостійна робота передбачає: вивчення та конспектування 2-3 проблемних питань, які обговорюються на практичних заняттях; підготовку реферату за вибраною темою з переліку, який надає викладач; виступ на студентських наукових конференціях з доповідями за темою реферату</p>	<p>змістовими частинами. Підсумковий контроль за змістовою частиною передбачає відповіді на тестові завдання по кожній змістовній частині. Формою підсумкового контролю є залік, що виставляється на основі результатів поточного контролю та виконання завдань самостійної роботи. Мінімальна кількість балів, за якою студент отримує залік – 60 балів.</p>
Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції	<p>Методи навчання як свідомі систематичні й послідовні дії, що ведуть до досягнення поставленої мети з вивчення і засвоєння дисципліни «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції» включають проведення лекцій з викладенням теоретичного матеріалу та застосуванням лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Застосовуються словесні методи навчання (пояснювально-спонукальне пояснення) та наочні методи навчання (система зображально-виражальних засобів). Практичні - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах. Лабораторні роботи проходять у формі фронтальних занять з виконанням індивідуальних завдань. В залежності від роботи використовуються такі види інтерактивних методів навчання: обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах.</p>	<p>Методами поточного контролю дисципліни «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції» є: усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); презентація самостійної роботи студента; спостереження як метод контролю (під час виконання лабораторних робіт); тестовий контроль за кожною з тем дисципліни; проблемні ситуації. Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача.</p>
Виробнича (науково - дослідна) практика	Словесні, наочні, практичні	Оформлення звіту з практики (індивідуальне завдання); захист результатів практики; оцінка керівника від бази практики; презентація та захист результатів практики; відповіді на питання комісії; залік
Виробнича (переддипломна) практика	Словесні, наочні, практичні	Оцінювання відбувається під час проведення практичних заходів на базі практики. Застосовується

				усний контроль, метод самоконтролю, практична перевірка. Оформлення звіту з практики (індивідуальне завдання); захист результатів практики: оцінка керівника від бази практики; презентація та захист результатів практики; відповіді на питання комісії; залік
		Виконання кваліфікаційної роботи та атестація здобувачів вищої освіти	Словесні, наочні, практичні	Дипломна робота, як метод оцінювання якості підготовки магістра, має продемонструвати відповідні вміння. Контроль на всіх етапах виконання дипломної роботи. Привселюдний захист кваліфікаційної магістерської роботи перед членами ЕК.
		Технологія виробництва органічної продукції	Лекції, лабораторні, практичні, самостійна робота. Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомлювальне, інструктивне-практичне, пояснювально-спонукальне, система зображально-виражальних засобів. Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Практичні - наочні методи навчання, ілюстрування. Лабораторні - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах. За результатами виконання самостійних робіт здобувачі опановують використання методів презентації, демонстрації, обговорення.	Методами поточного контролю дисципліни є усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); письмовий контроль (контрольна робота, реферат, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі тощо); комбінований контроль; презентація самостійної роботи студента; практичний контроль (під час практичних робіт, на практикумах, під час усіх видів практики); спостереження як метод контролю; тестовий контроль; графічний контроль; програмований контроль; лабораторний контроль; проблемні ситуації тощо. Підсумковий контроль за змістовною частиною проводить у формі тестового контролю та усної доповіді. Формою підсумкового контролю є екзамен.
ПРН 2. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях.	☒	Сучасні методи наукових досліджень та академічне письмо	Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій, ілюстрування Практична робота - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій Лабораторна робота - виконання завдання та усне опитування	Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача. Формою підсумкового контролю є іспит
		Інспектування та експертиза харчових продуктів	Застосовуються словесні методи навчання (пояснювально-спонукальне пояснення) та наочні методи	Усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); презентація

	<p>навчання. Лекції з викладенням теоретичного матеріалу та застосуванням візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Практичні заняття - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія. Лабораторні роботи - виконання індивідуальних завдань аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах.</p>	<p>самостійної роботи студента; спостереження як метод контролю (під час виконання лабораторних робіт); тестовий контроль; контроль за результатами виконання відповідних робіт; вирішення проблемних ситуацій. Формою підсумкового контролю є іспит. Форма проведення – письмова.</p>
Розробка та дослідження new продуктів	<p>Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Практичні заняття - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах. Лабораторні роботи - вивчення наочного матеріалу, проведення досліджень з якісних і кількісних показників харчових продуктів, оформлення звіту.</p>	<p>Методи поточного контролю: усний контроль - опитування, бесіда, доповідь, повідомлення під час кожного практичного заняття; письмовий контроль - контрольна робота за кожною змістовою частиною, підготовка реферату, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі; комбінований контроль; презентація самостійної роботи студента – презентація реферату; тестовий контроль за окремими темами і змістовими частинами; проблемні ситуації. Формою підсумкового контролю є екзамен.</p>
Виробнича (науково - дослідна) практика	<p>Словесні, наочні, практичні</p>	<p>Оформлення звіту з практики (індивідуальне завдання); захист результатів практики: оцінка керівника від бази практики; презентація та захист результатів практики; відповіді на питання комісії; залік</p>
Виробнича (переддипломна) практика	<p>Словесні, наочні, практичні</p>	<p>Оцінювання відбувається під час проведення практичних заходів на базі практики. Застосовується усний контроль, метод самоконтролю, практична перевірка. Оформлення звіту з практики (індивідуальне завдання); захист результатів практики: оцінка керівника від бази практики; презентація та захист результатів практики; відповіді на питання комісії; залік</p>
Виконання кваліфікаційної роботи та атестація здобувачів вищої освіти	<p>словесні, наочні, практичні</p>	<p>Дипломна робота, як метод оцінювання якості підготовки магістра, має продемонструвати відповідні вміння. Контроль на всіх етапах виконання дипломної роботи. Привселюдний захист кваліфікаційної</p>

				магістерської роботи перед членами ЕК
<p><i>ПРН 3. Застосовувати статистичні методи обробки експериментальних даних в галузі харчових технологій, використовувати спеціалізоване програмне забезпечення для обробки експериментальних даних.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Виконання кваліфікаційної роботи та атестація здобувачів вищої освіти</p>	<p>словесні, наочні, практичні</p>	<p>Дипломна робота, як метод оцінювання якості підготовки магістра, має продемонструвати відповідні вміння. Контроль на всіх етапах виконання дипломної роботи. Привселюдний захист кваліфікаційної магістерської роботи перед членами ЕК.</p>
		<p>Виробнича (переддипломна) практика</p>	<p>Словесні, наочні, практичні</p>	<p>Оцінювання відбувається під час проведення практичних заходів на базі практики. Застосовується усний контроль, метод самоконтролю, практична перевірка. Оформлення звіту з практики (індивідуальне завдання); Захист результатів практики: оцінка керівника від бази практики; Презентація та захист результатів практики; Відповіді на питання комісії; залік</p>
		<p>Виробнича (науково - дослідна) практика</p>	<p>Словесні, наочні, практичні</p>	<p>Оформлення звіту з практики (індивідуальне завдання); захист результатів практики: оцінка керівника від бази практики; презентація та захист результатів практики; відповіді на питання комісії; залік</p>
		<p>Технологія зберігання і транспортування харчової продукції та продовольчої сировини</p>	<p>Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій, ілюстрування. Практичні - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах тощо. Лабораторні-вивчення наочного матеріалу, проведення досліджень з якісних і кількісних показників харчових продуктів, оформлення звіту. Самостійна робота передбачає: вивчення та конспектування 2-3 проблемних питань, які обговорюються на практичних заняттях; підготовку реферату за вибраною темою з переліку, який надає викладач; виступ на студентських наукових конференціях з доповідями за темою реферату</p>	<p>Поточний контроль здійснюється шляхом опитування; через письмову контрольну роботу за кожною змістовою частиною, підготовку реферату, презентації самостійної роботи студента, презентації реферату; тестовий контроль за окремими темами і змістовими частинами. Підсумковий контроль за змістовою частиною передбачає відповіді на тестові завдання по кожній змістовній частині. Формою підсумкового контролю є залік, що виставляється на основі результатів поточного контролю та виконання завдань самостійної роботи. Мінімальна кількість балів, за якою студент отримує залік – 60 балів.</p>
		<p>Технологія виробництва</p>	<p>Лекції, лабораторні, практичні, самостійна</p>	<p>Методами поточного контролю дисципліни є</p>

		органічної продукції	робота. Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомлювальне, інструктивне-практичне, пояснювально-спонукальне, система зображально-виражальних засобів. Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Практичні - наочні методи навчання, ілюстрування. Лабораторні - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах. За результатами виконання самостійних робіт здобувачі опановують використання методів презентації, демонстрації, обговорення.	усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); письмовий контроль (контрольна робота, реферат, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі тощо); комбінований контроль; презентація самостійної роботи студента; практичний контроль (під час практичних робіт, на практикумах, під час усіх видів практики); спостереження як метод контролю; тестовий контроль; графічний контроль; програмований контроль; лабораторний контроль; проблемні ситуації тощо. Підсумковий контроль за змістовною частиною проводить у формі тестового контролю та усної доповіді. Формою підсумкового контролю є екзамен.
		Сучасні методи наукових досліджень та академічне письмо	Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій, ілюстрування Практична робота - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій Лабораторна робота - виконання завдання та усне опитування	Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача. Формою підсумкового контролю є іспит
		Виробництво крафтових харчових продуктів	Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій Наочні методи навчання, ілюстрування. Практичні - виконання завдання (презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій) та усне опитування. Лабораторні роботи проходять у формі фронтальних занять з виконанням індивідуальних завдань, роботи в малих групах.	Поточний контроль полягає у перевірці знань і практичної підготовленості здобувачів з певної завершеної частини навчальної дисципліни (змістового модуля), умінь виконання індивідуальних завдань. Формами поточного контролю є: письмові контрольні роботи за темами лекційних занять; тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; усне опитування; виконання і захист лабораторних і практичних робіт. Формою підсумкового контролю є екзамен.
ПРН 4. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу	<input checked="" type="checkbox"/>	Виробництво крафтових харчових продуктів	Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних	Поточний контроль полягає у перевірці знань і практичної підготовленості здобувачів з певної

<p>діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій.</p>		<p>занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій Наочні методи навчання, ілюстрування. Практичні - ввиконання завдання (презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій) та усне опитування. Лабораторні роботи проходять у формі фронтальних занять з виконанням індивідуальних завдань, роботи в малих групах.</p>	<p>завершеної частини навчальної дисципліни (змістового модуля), умінь виконання індивідуальних завдань. Формами поточного контролю є: письмові контрольні роботи за темами лекційних занять; тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; усне опитування; виконання і захист лабораторних і практичних робіт. Формою підсумкового контролю є екзамен.</p>
	<p>Технологія виробництва органічної продукції</p>	<p>Лекції, лабораторні, практичні, самостійна робота. Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомлювальне, інструктивне-практичне, пояснювально-спонукальне, система зображально-виражальних засобів. Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Практичні - наочні методи навчання, ілюстрування. Лабораторні - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах. За результатами виконання самостійних робіт здобувачі опановують використання методів презентації, демонстрації, обговорення.</p>	<p>Методами поточного контролю дисципліни є усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); письмовий контроль (контрольна робота, реферат, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі тощо); комбінований контроль; презентація самостійної роботи студента; практичний контроль (під час практичних робіт, на практикумах, під час усіх видів практики); спостереження як метод контролю; тестовий контроль; графічний контроль; програмований контроль; лабораторний контроль; проблемні ситуації тощо. Підсумковий контроль за змістовною частиною проводить у формі тестового контролю та усної доповіді. Формою підсумкового контролю є екзамен.</p>
	<p>Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції</p>	<p>Методи навчання як свідомі систематичні й послідовні дії, що ведуть до досягнення поставленої мети з вивчення і засвоєння дисципліни «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції» включають проведення лекцій з викладенням теоретичного матеріалу та застосуванням лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Застосовуються словесні методи навчання (пояснювально-спонукальне пояснення) та наочні методи навчання (система зображально-виражальних</p>	<p>Методами поточного контролю дисципліни «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції» є: усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); презентація самостійної роботи студента; спостереження як метод контролю (під час виконання лабораторних робіт); тестовий контроль за кожною з тем дисципліни; проблемні ситуації. Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності</p>

			засобів). Практичні - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах. Лабораторні роботи проходять у формі фронтальних занять з виконанням індивідуальних завдань. В залежності від роботи використовуються такі види інтерактивних методів навчання: обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах.	та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача.
		Виконання кваліфікаційної роботи та атестація здобувачів вищої освіти	словесні, наочні, практичні	Дипломна робота, як метод оцінювання якості підготовки магістра, має продемонструвати відповідні вміння. Контроль на всіх етапах виконання дипломної роботи. Привселюдний захист кваліфікаційної магістерської роботи перед членами ЕК.
		Технологія зберігання і транспортування харчової продукції та продовольчої сировини	Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій, ілюстрування. Практичні - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах тощо. Лабораторні-вивчення наочного матеріалу, проведення досліджень з якісних і кількісних показників харчових продуктів, оформлення звіту. Самостійна робота передбачає: вивчення та конспектування 2-3 проблемних питань, які обговорюються на практичних заняттях; підготовку реферату за вибраною темою з переліку, який надає викладач; виступ на студентських наукових конференціях з доповідями за темою реферату	Поточний контроль здійснюється шляхом опитування; через письмову контрольну роботу за кожною змістовою частиною, підготовку реферату, презентації самостійної роботи студента, презентації реферату; тестовий контроль за окремими темами і змістовими частинами. Підсумковий контроль за змістовою частиною передбачає відповіді на тестові завдання по кожній змістовній частині. Формою підсумкового контролю є залік, що виставляється на основі результатів поточного контролю та виконання завдань самостійної роботи. Мінімальна кількість балів, за якою студент отримує залік – 60 балів.
<i>ПРН 16. Володіння методами оцінки якості сировини, напівфабрикатів та готових продуктів.</i>	<input type="checkbox"/>	Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції	Методи навчання як свідомі систематичні й послідовні дії, що ведуть до досягнення поставленої мети з вивчення і засвоєння дисципліни «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції» включають проведення лекцій з викладенням теоретичного матеріалу та застосуванням лекції	Методами поточного контролю дисципліни «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції» є: усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); презентація самостійної роботи студента; спостереження як метод контролю (під час

	візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Застосовуються словесні методи навчання (пояснювально-спонукальне пояснення) та наочні методи навчання (система зображально-виражальних засобів). Практичні - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах. Лабораторні роботи проходять у формі фронтальних занять з виконанням індивідуальних завдань. В залежності від роботи використовуються такі види інтерактивних методів навчання: обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах.	виконання лабораторних робіт); тестовий контроль за кожною з тем дисципліни; проблемні ситуації. Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача.
Сучасні методи наукових досліджень та академічне письмо	Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій, ілюстрування Практична робота - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій Лабораторна робота - виконання завдання та усне опитування	Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача. Формою підсумкового контролю є іспит
Інспектування та експертиза харчових продуктів	Застосовуються словесні методи навчання (пояснювально-спонукальне пояснення) та наочні методи навчання. Лекції з викладенням теоретичного матеріалу та застосуванням візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Практичні заняття - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія. Лабораторні роботи - виконання індивідуальних завдань аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах.	Усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); презентація самостійної роботи студента; спостереження як метод контролю (під час виконання лабораторних робіт); тестовий контроль; контроль за результатами виконання відповідних робіт; вирішення проблемних ситуацій. Формою підсумкового контролю є іспит. Форма проведення – письмова.
Виробнича (науково - дослідна) практика	Словесні , наочні, практичні	оформлення звіту з практики (індивідуальне завдання); захист результатів практики: оцінка керівника від бази практики; презентація та захист результатів практики; відповіді на питання комісії; залік
Виробнича (переддипломна) практика	Словесні , наочні, практичні	Оцінювання відбувається під час проведення практичних заходів на базі практики. Застосовується

				усний контроль, метод самоконтролю, практична перевірка. Оформлення звіту з практики (індивідуальне завдання); Захист результатів практики: оцінка керівника від бази практики; Презентація та захист результатів практики; Відповіді на питання комісії; залік
		Виконання кваліфікаційної роботи та атестація здобувачів вищої освіти	словесні, наочні, практичні	Дипломна робота, як метод оцінювання якості підготовки магістра, має продемонструвати відповідні вміння. Контроль на всіх етапах виконання дипломної роботи. Привселюдний захист кваліфікаційної магістерської роботи перед членами ЕК
ПРН 5. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки.	☒	Технологія виробництва органічної продукції	Лекції, лабораторні, практичні, самостійна робота. Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомлювальне, інструктивне-практичне, пояснювальне-спонукальне, система зображально-виражальних засобів. Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Практичні - наочні методи навчання, ілюстрування. Лабораторні - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах. За результатами виконання самостійних робіт здобувачі опановують використання методів презентації, демонстрації, обговорення.	Методами поточного контролю дисципліни є усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); письмовий контроль (контрольна робота, реферат, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі тощо); комбінований контроль; презентація самостійної роботи студента; практичний контроль (під час практичних робіт, на практикумах, під час усіх видів практики); спостереження як метод контролю; тестовий контроль; графічний контроль; програмований контроль; лабораторний контроль; проблемні ситуації тощо. Підсумковий контроль за змістовною частиною проводить у формі тестового контролю та усної доповіді. Формою підсумкового контролю є екзамен.
		Нутріціологія	Лекційні заняття з викладенням теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Практичні заняття - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія. Лабораторні роботи - фронтальні заняття з виконанням індивідуальних завдань. Інтерактивні методи навчання:	Поточний контроль - письмові контрольні роботи за темами лекційних занять; тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; усне опитування; виконання і захист лабораторних і практичних робіт. Формою підсумкового контролю є екзамен.

	обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, роботи в малих групах.	
Філософія здоров'я	Лекції (проблемні лекції, лекції з елементами діалогу) Інформаційні та інтерактивні технології (кейс-метод, міні-дискусії в групах, акваріум, мозковий штурм), Ессе, доповідь, презентація, сценарій дискусії, ток-шоу	Поточний контроль відбувається через аналіз повноти відповідей на практичних заняттях, аргументованість власної точки зору, критичність, вміння переносити отримані знання на власну професійно-особистісну діяльність. Контроль та оцінювання самостійної роботи відбувається на основі аналізу сформованості умінь самостійно визначити мету та завдання теми самостійної роботи, скласти план ессе, доповіді, сценарію та аргументувати доцільність зазначеного змісту, форми для подальшої професійної діяльності. Формою підсумкового контролю є залік, що виставляється на основі результатів поточного контролю та виконання завдань самостійної роботи.
Виробництво крафтових харчових продуктів	Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій Наочні методи навчання, ілюстрування. Практичні - ввиконання завдання (презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій) та усне опитування. Лабораторні роботи проходять у формі фронтальних занять з виконанням індивідуальних завдань, роботи в малих групах.	Поточний контроль полягає у перевірці знань і практичної підготовленості здобувачів з певної завершеної частини навчальної дисципліни (змістового модуля), умінь виконання індивідуальних завдань. Формами поточного контролю є: письмові контрольні роботи за темами лекційних занять; тестування знань здобувачів з певного розділу (теми) або з певних окремих питань дисципліни; усне опитування; виконання і захист лабораторних і практичних робіт. Формою підсумкового контролю є екзамен.
Сучасні таропакувальні матеріали і середовище	Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій, ілюстрування Лабораторні роботи-вивчення наочного матеріалу, проведення досліджень з якісних і кількісних показників пакувальних матеріалів, оформлення звіту Самостійна робота	Дисципліна передбачає поточний контроль у вигляді опитування, доповіді, повідомлення під час лабораторного заняття, контрольна робота за кожною змістовою частиною, підготовка реферату, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі; презентація самостійної роботи студента, презентація реферату; тестовий контроль за окремими темами і змістовими частинами. Підсумковий контроль за змістовою частиною передбачає відповіді на

	передбачає: вивчення та конспектування 2-3 проблемних питань, які обговорюються на заняттях; підготовку реферату за вибраною темою з переліку, який надає викладач; виступ на студентських наукових конференціях з доповідями за темою реферату.	тестові завдання по кожній змістовній частині. Формою підсумкового контролю є залік, що виставляється на основі результатів поточного контролю та виконання завдань самостійної роботи. Мінімальна кількість балів, за якою студент отримує залік – 60 балів.
Розробка та дослідження new продуктів	Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням наочного матеріалу, опорного конспекту, лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Практичні заняття - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах. Лабораторні роботи - вивчення наочного матеріалу, проведення досліджень з якісних і кількісних показників харчових продуктів, оформлення звіту.	Методи поточного контролю: усний контроль - опитування, бесіда, доповідь, повідомлення під час кожного практичного заняття; письмовий контроль - контрольна робота за кожною змістовою частиною, підготовка реферату, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі; комбінований контроль; презентація самостійної роботи студента – презентація реферату; тестовий контроль за окремими темами і змістовими частинами; проблемні ситуації. Формою підсумкового контролю є екзамен.
Виробнича (науково - дослідна) практика	Словесні, наочні, практичні	оформлення звіту з практики (індивідуальне завдання); захист результатів практики: оцінка керівника від бази практики; презентація та захист результатів практики; відповіді на питання комісії; залік
Виконання кваліфікаційної роботи та атестації здобувачів вищої освіти	словесні, наочні, практичні	Дипломна робота, як метод оцінювання якості підготовки магістра, має продемонструвати відповідні вміння. Контроль на всіх етапах виконання дипломної роботи. Привселюдний захист кваліфікаційної магістерської роботи перед членами ЕК.
Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції	Методи навчання як свідомі систематичні й послідовні дії, що ведуть до досягнення поставленої мети з вивчення і засвоєння дисципліни «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції» включають проведення лекцій з викладенням теоретичного матеріалу та застосуванням лекції візуалізації з використанням мультимедійних технологій. Застосовуються словесні методи навчання (пояснювально-спонукальне пояснення) та наочні методи навчання (система	Методами поточного контролю дисципліни «Міжнародне регулювання та управління якістю харчової продукції» є: усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); презентація самостійної роботи студента; спостереження як метод контролю (під час виконання лабораторних робіт); тестовий контроль за кожною з тем дисципліни; проблемні ситуації. Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом

		<p>зображально-виражальних засобів). Практичні - презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах. Лабораторні роботи проходять у формі фронтальних занять з виконанням індивідуальних завдань. В залежності від роботи використовуються такі види інтерактивних методів навчання: обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, кейс-методи, роботи в малих групах.</p>	<p>перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача.</p>
--	--	---	--