

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Державний вищий навчальний заклад "Херсонський державний аграрний 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	Державний вищий навчальний заклад "Херсонський державний аграрний 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	Біолого-технологічний факультет
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	<i>відсутня</i>
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	73006, м. Херсон, вул. Стрітенська, 23, ДВНЗ "ХДАУ"
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	Магістр з харчових технологій
Мова (мови) викладання	Українська, Англійська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	260149
ПІБ гаранта ОП	Дзюндзя Оксана Валентинівна
Посада гаранта ОП	Доцент
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	Dzyundzya_o@ksau.kherson.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(050)-667-38-30
Додатковий телефон гаранта ОП	+38(073)-303-76-34

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

Випускова кафедра інженерії харчового виробництва біолого–технологічного факультету ДВНЗ «ХДАУ» започаткувала освітню діяльність у 2016 році.

Освітня програма (далі – ОП) «Харчові технології» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» розроблена у 2019 р. на основі Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів вищої освіти, затверджених наказом Міністерства освіти і науки України від 01.06.2016 р. № 600, загальновідомих положень та результатах сучасних наукових досліджень з харчових технологій. ОП «Харчові технології» розглянута та затверджена на засіданні Вченої ради ДВНЗ «ХДАУ» прокол № 11 від 24.06.2019 р. Ліцензію на започаткування провадження освітньої діяльності за другим (магістерським) рівнем вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» ДВНЗ «ХДАУ» отримав 30.11.2018 р. (наказ МОН від 30.11.2018 р. № 2320-л, протокол Ліцензійної комісії від 30.11.2018 р.). Дана ОП була впроваджена в освітній процес з 01.09.2019 р. для першого набору здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня.

ОП вирішує питання відсутності подібних магістерських програм у Херсонській області та потреби в кадрах високої кваліфікації для забезпечення організації технологічних процесів з виробництва харчової продукції, основаних на інноваційних підходах та необхідності сертифікації харчових продуктів відповідно до вимог ЄС згідно Стратегії розвитку Херсонської області на період до 2020 р. (<https://khoda.gov.ua/strategiya-rozvitku-2020>).

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2020 - 2021	14	29	5	0	0
2 курс	2019 - 2020	19	15	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	0	0

управління (оренда, безоплатне користування тощо)		
Приміщення, здані в оренду	662	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

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

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>ОПП 181 Харчові технології.pdf</i>	WoVl6xk1VlSzMvGigNfCOF9qz5o98S4GnSP18lBCJTE=
Навчальний план за ОП	<i>Навчальний план.pdf</i>	X6h+dsrJe2LHoA2nQl2SAYertq7H8x93jSEOGPu9jSI=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_на_ОП_Баденко О.Е..pdf</i>	wRli7yDF7twUIngFsMsudta3Rpryw+hhCNjkbz+epn4=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_на_ОП_Бартків Л.Г.pdf</i>	ebVIDOdH637/SUUZTYUKo6luzaURc8L+q/cgnjSJz/w=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_на_ОП_Дронов О.П..pdf</i>	KHqr915McwL2lPMwo2qvAKpO3F8YqLVQd8pv6ieZwg4 =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_на_ОП_Коломацька О.В..pdf</i>	VXsVKxx2egNZkFEFOJQwfuD34taSz9Rw7tDCk2okGM M=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія_на_ОП_Тіхосова Г.А..pdf</i>	n4DtMKvhQHEk22nUXh2ysjZxqdbuWVwwCcan+PZtUes =

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Метою освітньої програми «Харчові технології» є забезпечення підготовки висококваліфікованих фахівців переробної галузі, здатних розв'язувати комплексні проблеми харчової промисловості України, які мають глибокі практичні та наукові знання щодо дослідницько-інноваційної діяльності харчових виробників, технолімічного контролю сировини та готової продукції, стандартизації і сертифікації харчових продуктів.

Унікальність: дана ОП є продовженням результатів реалізації Міжнародних проектів 159173 – TEMPUS-DE-TEMPUS JPCR з підготовки фахівців за спеціалізацією «Експертиза та контроль якості харчових продуктів» (2010-2012 рр.) та «Українського проекту бізнес-розвитку плодоовочівництва» (UHBDP) з 2015 р., що надає можливість здобувачам стати учасниками конкурсного відбору з грантової програми стажування в агроінтернатурі, отримуючи фахові компетенції та реалізуючі програмні результати навчання щодо здатності організовувати виробничі процеси та управління різними технологіями переробки рослинної сировини та продукції тваринництва, відтворювати результати наукових досліджень та випробувань у виробничих умовах реально діючих підприємств.

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

Цілі ОП «Харчові технології» щодо підготовки фахівців повністю узгоджуються з місією та стратегією ДВНЗ «ХДАУ» (<http://www.ksau.kherson.ua/files/pologennya/Стратегія%20розвитку%20%20ХДАУ%20на%202020-2024%20рр..pdf>), Концепцією освітньої діяльності ЗВО, викладеною в Статуті Університету (<http://www.ksau.kherson.ua/files/Статут%20ДВНЗ%20'ХДАУ'%202016%20рр..PDF>).

У Статуті зазначається, що основною метою освітньої діяльності Університету є підготовка висококваліфікованих і конкурентоспроможних на національному та міжнародному ринку праці фахівців за всіма рівнями вищої освіти, які володіють інноваційними технологіями для розвитку агропромислового комплексу і які дозволяють їм бути конкурентоспроможним фахівцем на ринку праці і затребуваними суспільством. В основу освітньої діяльності ДВНЗ «ХДАУ» покладено принципи відповідності ОП потребам осіб, що навчаються, вимогам роботодавців, впровадження освітніх інновацій та інформаційних технологій в освітній процес.

Політика ДВНЗ «ХДАУ» спрямована на гарантоване забезпечення вимог та очікувань замовників освітніх послуг. Відповідно до стратегії ЗВО, діяльність з провадження ОП сплановано в такий спосіб, щоб зайняти гідну позицію серед вітчизняних та зарубіжних ЗВО у сфері виробництва харчових продуктів. У зв'язку з тим, що нинішня стратегія ЗВО спрямована на інтеграцію в європейський освітній простір, то основні цілі ОП повністю відповідають місії та стратегії ДВНЗ «ХДАУ».

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

ОП «Харчові технології» формувалася на ґрунті ідеї студентоцентрованого навчання та викладання. Враховано

побажання здобувачів вищої освіти шляхом анкетування, які пройшли практику та навчання в агроінтернатурі на підприємствах харчової промисловості, їх оцінках щодо вміння працювати в команді, постійно розвиватися, у тому числі шляхом самонавчання, володіння іноземною мовою, що вкрай важливо в умовах поглиблення та активізації інтеграційних процесів у Європі та світі, можливостях працевлаштування та реалізації їх особистих характеристик. (<http://www.ksau.kherson.ua/%D1%8F%Do%BA%D1%96%D1%81%D1%82%D1%8C-%Do%BE%D1%81%Do%B2%D1%96%D1%82%Do%B8/%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>)

<http://www.ksau.kherson.ua/restr/restr-3.html?start=40>)

Так, відбулись зміни у навчальному плані після врахування думки щодо збільшення обсягу навчальної дисципліни «Міжнародна та регіональна стандартизація та сертифікація» з метою гарантувати безпеку та якість продукції відповідно до діючих вітчизняних та міжнародних стандартів.

Для покращення якості програми й відповідності її сучасним вимогам ринку праці планується публічно обговорювати наступні зміни до ОП з урахуванням здобувачів вищої освіти.

- роботодавці

Роботодавці брали участь у засіданнях групи щодо розробки ОП, залучалися до проведення майстер-класів, очолювали екзаменаційні комісії в якості їх голів (<http://www.ksau.kherson.ua/news/5166-2020-06-18-1.html>), забезпечували здобувачам проходження виробничої практики на базі очолюваних ними підприємств. ОП, що акредитується в цілому задовольняє потреби, вимоги та запити стейкхолдерів-роботодавців, що підтверджується рецензіями-відгуками (<http://www.ksau.kherson.ua/%D1%8F%Do%BA%D1%96%D1%81%D1%82%D1%8C-%Do%BE%D1%81%Do%B2%D1%96%D1%82%Do%B8/187-%Do%Bo%Do%BA%D1%80%Do%B5%Do%B4%Do%B8%D1%82%Do%Bo%D1%86%D1%96%D1%8F-%Do%BE%D1%81%Do%B2%D1%96%D1%82%Do%BD%D1%96%D1%85-%Do%BF%D1%80%Do%BE%Do%B3%D1%80%Do%Bo%Do%BC.html>)

Проте, під час розгляду навчального плану на вступ 2019 року в зв'язку з відсутністю стандарту для даної ОП другого (магістерського) рівня запропоновано ввести до ОП та навчальних планів навчальні дисципліни «Аналіз ризиків у харчових продуктах і кормах» та «Основи інспектування харчових продуктів»;

на вступ 2020 року було внесено пропозицію щодо заміни розрахунково-графічних робіт з навчальних дисциплін «Сучасні методи наукових досліджень», «Дослідницький практикум», «Експертиза харчових продуктів», «Оптимізація технологічних процесів» на цільові завдання методом кейсів на практичних заняттях з даних дисциплін здобувачів вищої освіти з метою поглибленого вивчення та закріплення на практичних заняттях теоретичних, практичних знань, умінь, навичок та виробничих ситуацій (<http://www.ksau.kherson.ua/biolog/4642-radrobbtf.html>).

- академічна спільнота

При роботі над ОП відбувалися консультації з представниками академічної спільноти – науково-педагогічними працівниками споріднених та інших кафедр університету, фахівцями з інших ЗВО, у яких здійснюється підготовка за спорідненими спеціальностями. Маючи на меті підготувати висококваліфіковані кадри, які, крім професійних компетенцій, повинні мати власну світоглядну та громадську позицію, бути соціально відповідальними, володіти розвинутими організаторськими навичками, вміти комунікувати в професійній сфері, до ОП було включено освітні компоненти, які дозволяють сформувати в здобувачів потрібні на сьогодні компетенції, досягти наперед визначених програмних результатів.

У навчальному плані на вступ 2020 року враховано пропозиції перенести із вибіркової компоненти в обов'язкову навчальні дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)», «Філософія здоров'я», «Оптимізація технологічних процесів», «Експертиза харчових продуктів», «Основи інспектування харчових продуктів» та з обов'язкової компоненти до вибіркової «Дослідницький практикум», «Охорона праці та цивільний захист» у зв'язку з тим, що обов'язкова компонента повинна складати 75% від загальної кількості дисциплін в ОП, а вибіркова – 25%.

- інші стейкхолдери

Під час щорічних конференцій, круглих столів, зустрічей випускників факультету відбуваються опитування щодо сучасних виробничих проблем та вимог до фахівців.

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

Херсонщина – унікальна територія для харчової промисловості з використанням та переробкою продукції сільського господарства. Регіон відрізняється поєднанням значних обсягів високопродуктивних земель, водних ресурсів, кліматичних умов як для виробництва продукції тваринництва, вирощування сільськогосподарських культур так і переробки та зберігання продукції. Згідно стратегії розвитку Херсонської області та проекту «Обласна цільова програма розвитку харчової та переробної галузі Херсонської області на 2020 – 2025 роки» є створення нових робочих місць в результаті розширення потужностей переробної та харчової галузі. Тому є потреба в підготовці висококваліфікованих спеціалістів, здатних комплексно вирішувати всі галузеві питання (<https://khoda.gov.ua/strategiya-rozvitku-2020>; <https://apk-kherson.gov.ua/doc/2019/2/oblprog2.pdf>). Виходячи з наявного суспільного запиту, ОП спрямовується на формування у здобувачів програмних результатів, які дозволять їм після закінчення навчання реалізуватися у сфері харчових технологій.

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://apk-kherson.gov.ua/doc/2019/2/oblprog2.pdf> 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 формування цілей та програмних результатів навчання ОП було враховано досвід аналогічних вітчизняних та іноземних програм

При формуванні цілей та програмних результатів навчання ОП використовувався досвід аналогічних програм наступних ЗВО: «Національного університету харчових технологій», «Одеської академії харчових технологій» «Національного університету біоресурсів і природокористування України» в частині формування переліку дисциплін та програмних результатів. Зазначені програми мають чітко сформульовані цілі та очікувані результати, обґрунтування необхідності її запровадження, відповідають потребам і запитам здобувачів вищої освіти, враховують потреби інших стейкхолдерів. ОП, що акредитується, розроблена відповідно до вимог Національної рамки кваліфікацій для восьмого кваліфікаційного рівня освіти. Також враховано досвід реалізації міжнародних проєктів 159173 – TEMPUS-DE-TEMPUS JPCR з підготовки фахівців за спеціалізацією «Експертиза та контроль якості харчових продуктів» (2010-2012 рр.) та «Українського проєкту бізнес-розвитку плодоовочівництва» (UHBDP) з 2015 р., що робить її конкурентоздатною поряд з вітчизняними аналогами.

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

Стандарт вищої освіти за ОП «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти не затверджено.

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?

Під час розробки даної ОП програмні результати навчання визначались відповідно вимогам Національної рамки кваліфікацій щодо здатності здобувача вищої освіти розв'язувати складні задачі і проблеми галузі харчових технологій під час навчання, що передбачає проведення досліджень, здійснення інновацій, що дає можливість підготовки висококваліфікованих фахівців.

Відповідність ПРН вимогам Національної рамки кваліфікації (НРК):

Вимозі НРК «Розв'язання проблем в галузі харчових технологій» відповідають такі ПРН: 2, 5, 6, 10, 12, 17, 20, 21, 24,28

Вимозі «Проведення досліджень» - ПРН: 11, 13, 15, 18, 22, 25

Вимозі «Здійснення інновацій» - ПРН:14, 16, 19, 23,27

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)?

68

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

22

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

Зміст ОП – відповідає предметній області спеціальності.

Мета - забезпечення підготовки висококваліфікованих фахівців переробної галузі, здатних розв'язувати комплексні проблеми харчової промисловості України, які мають глибокі практичні та наукові знання щодо дослідницько-інноваційної діяльності харчових виробництв, технохімічного контролю сировини та готової продукції, стандартизації і сертифікації харчових продуктів.

Предметна область – проблеми харчової промисловості України, що мають практичне значення щодо дослідницько-інноваційної діяльності харчових виробництв, технохімічного контролю сировини та готової продукції, стандартизації і сертифікації харчових продуктів.

Фокус програми комплекс організаційно-технологічних, дослідницько-інноваційних методів, методик і технологій для підвищення ефективності функціонування і стратегічного розвитку харчових підприємств південного регіону України.

У 2019 році Програма передбачає 90 кредитів ЄКТС, з яких 68 кредит ЄКТС – це обов'язкові компоненти (інтелектуальна власність та патентознавство, охорона праці та цивільний захист, сучасні методи наукових досліджень, дослідницький практикум, аналіз ризиків у харчових продуктах і кормах, актуальні проблеми галузі, інноваційні технології харчових виробництв, мікроструктурний аналіз, інноваційні інгредієнти харчових продуктів, міжнародна та регіональна стандартизація, філософія здоров'я, іноземна мова (за професійним спрямуванням), аграрна політика, основи інспектування харчових продуктів), що передбачають набуття здобувачем вищої освіти загальних компетенцій.

22 кредитів ЄКТС:

блок 1 – експертиза харчових продуктів, технологія продуктів функціонального призначення, оптимізація технологічних процесів, ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості, технологія біологічно активних речовин;

блок 2 – інжиниринг харчових технологій, оздоровче харчування, технологія спеціальних харчових продуктів, наукові основи безвідходних технологій, сучасні технології зберігання харчової продукції.

Перелік навчальних дисциплін дозволяє досягти інтегральну компетентність даної ОП, а їх хронологія вивчення, позначена у навчальному плані, має логічну послідовність. Перелік тем навчальних дисциплін дозволяє досягти окреслені програмні результати навчання для присвоєння кваліфікації «Магістр з харчових технологій».

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

Індивідуальна освітня траєкторія - персональний шлях реалізації особистісного потенціалу здобувача освіти, що формується з урахуванням його здібностей, інтересів, потреб, мотивації, можливостей і досвіду, ґрунтується на виборі здобувачем освіти видів, форм і темпу здобуття освіти, суб'єктів освітньої діяльності та запропонованих ними ОП, навчальних дисциплін і рівня їх складності, методів і засобів навчання. Індивідуальна освітня траєкторія в ДВНЗ «ХДАУ» реалізована через індивідуальний навчальний план згідно Закону України «Про освіту» (http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/T172145.html)

Індивідуальний навчальний план (далі ІНП) складається на підставі робочого навчального плану і містить інформацію про перелік та послідовність вивчення навчальних дисциплін, обсяг навчального навантаження здобувача вищої освіти (усі види навчальної діяльності), типи індивідуальних завдань, систему оцінювання (поточний та підсумковий контроль знань, атестацію здобувача); вибору блоку дисциплін з вибіркової компоненти ОП за власним бажанням; самостійної роботи здобувачів з кожної дисципліни навчального плану на підставі відповідних методичних рекомендацій, відповідно інтересам здобувачів, можливим майбутнім місцем працевлаштування (або вже існуючим); елементам дистанційної освіти, що дає можливість здобувачу самостійно, у своєму власному темпі та у будь-який час вивчати дисципліни навчального плану, шляхом опанування теорії та виконання індивідуальних завдань.

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 у ДВНЗ «ХДАУ» (протокол №3 від 27.11.2019 р., Наказ № 248/б.і. від 27.11.2019 р. <http://www.ksau.kherson.ua/files/pologennya/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%20%D0%B2%D0%B8%D0%B1%D1%96%D1%80%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%96%20%D0%B4%D0%B8%D1%81%D1%86%D0%B8%D0%BF%D0%BB%D1%96%D0%BD%D0%B8%20%D1%83%20%D0%94%D0%92%D0%9D%D0%97%20%C2%AB%D0%A5%D0%94%D0%90%D0%A3%C2%BB.pdf>)

Вибір навчальних дисциплін здійснюється здобувачем вищої освіти у межах, передбачених відповідною ОП та робочим навчальним планом, в обсязі, що становить 25% загальної кількості кредитів ЄКТС, передбачених для даного рівня вищої освіти. Вибіркові дисципліни надають можливість здійснення поглибленої підготовки та спеціальністю, що визначає характер майбутньої діяльності; сприяють академічній мобільності здобувача та його особистим інтересам, сприяють формуванню компетентностей здобувача відповідно до вимог ринку праці. Реалізація вільного вибору здобувачів вищої освіти передбачає два варіанти: вибір дисциплін за блоками; вибір окремих дисциплін з переліку. Здобувачі вищої освіти мають право обрати блок навчальних дисциплін, який повинен охоплювати дисципліни, які будуть викладатись з наступного після вибору семестру (перехідний етап); - вибір окремих дисциплін з переліку (вступає з 01 вересня 2020 року). Завідувачі кафедр, що пропонують вибіркові дисципліни, забезпечують підготовку робочих навчальних програм з дисциплін, методичних матеріалів, необхідних для вивчення вибіркової дисципліни. Перелік всіх вибіркової дисциплін з їх анотаціями розміщується на сайті ДВНЗ «ХДАУ» до 01 листопада поточного року. Організація вибору дисциплін на наступний курс навчання забезпечується деканатами факультетів на попередньому курсі навчання до 01 грудня у паперовому варіанті на навчально-інформаційному порталі ДВНЗ «ХДАУ». Якщо вибір дисциплін здобувачами вищої освіти здійснюється шляхом

подачі письмової заяви на ім'я декана факультету, заява зберігається в деканаті протягом усього терміну навчання. Результати вибору дисциплін на наступний курс навчання, проведеного деканатами факультетів на попередньому курсі до 01 грудня поточного року, подаються не пізніше 15 грудня до навчального відділу. Обрані дисципліни вносять до робочих навчальних планів спеціальностей ОП. Після остаточного формування і погодження академічних груп з вивчення вибіркового дисциплін, інформація про вибіркові дисципліни вноситься до індивідуального плану здобувача вищої освіти. З даного моменту вибіркова дисципліна стає для здобувача вищої освіти обов'язковою. Здобувач вищої освіти в односторонньому порядку не може відмовитись від вибраного і затвердженого Вченою радою факультету, університету блоку переліку дисциплін. Відмова від вивчення курсу тягне за собою академічну заборгованість, за що здобувач вищої освіти може бути відрахований з університету.

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

Зміст практичної підготовки та послідовність її проходження здобувачами визначаються програмами практик: виробнича (науково-дослідна), виробнича (переддипломна) (<http://www.ksau.kherson.ua/biolog/kihv.html>). Дана ОП передбачає проходження здобувачами виробничої практики у другому і третьому семестрах. Загальний обсяг виробничих практик становить 8 кредитів ЄКТС. Проведення практичної підготовки здійснюється згідно «Положення про практичну підготовку здобувачів вищої освіти» (протокол №7 від 27.02.2020 р.) (<http://www.ksau.kherson.ua/%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F.html>). Формування змісту практичної підготовки здійснюється у тісній співпраці НПП з роботодавцями. Метою практичної підготовки здобувачів, які навчаються за даною ОП, є закріплення і розвиток знань, умінь і навичок, набутих ними в період теоретичного навчання, формування загальних та фахових компетентностей. Як видно з матриці, результатом проходження здобувачами виробничої практики стане формування у них наступних спеціальних компетентностей: ФК 1, ФК 2, ФК 3, ФК 7, ФК 8, ФК 9, ФК 10, ФК 11, ФК 12, ФК 13, ФК 14, ФК 15, ФК 16, ФК 17, ФК 18, ФК 20, ФК 21.

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: здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, здатність спілкуватися іншою мовою на загальні та фахові теми, здатність спілкуватися з непрофільними фахівцями своєї галузі (з експертами з інших галузей), приймати обґрунтовані рішення, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт, здатність працювати в міжнародному контексті, прагнення до збереження довкілля.

Ці компетентності сприяють набуттю соціальних навичок. Серед освітніх компонентів відповідної ОП слід виділити наступні дисципліни: «Філософія здоров'я», «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)», «Аграрна політика», «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 у них вміння: правильно звертатися до іншої людини; презентувати себе; залишатися усвідомленим в будь-яких ситуаціях; керувати своїм голосом; бути тактовним і ввічливим; вміння вести комфортну для всіх бесіду та вміння слухати.

У подальшому ми приділяємо більшу увагу бізнес складовим та інформаційно-технологічним дисциплінам, що розвивають соціальне мислення. Працюємо над програмою впровадження нових дисциплін.

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)?

Згідно до ст. 62 Закону України «Про вищу освіту», Положення «Про організацію освітнього процесу ДВНЗ «ХДАУ»» ЗВО використовує нормативне співвідношення обсягу окремих освітніх компонентів ОП «Харчові технології» за денною формою навчання 30% на аудиторні навчальні заняття та 70% на самостійну роботу для другого (магістерського) рівня вищої освіти.

(<http://www.ksau.kherson.ua/files/pologennya/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%20%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D1%96%D0%B7%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%8E%20%D0%BE%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%BD%D1%8C%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%86%D0%B5%D1%81%D1%83%20%D0%B2%20%D0%94%D0%92%D0%9D%D0%97%20%C2%AB%D0%A5%D0%94%D0%90%D0%A3%C2%BB.pdf>.)

Фактичне навантаження за освітніми компонентами визначається навчальним планом. Навчальні години самостійної роботи для більшості дисциплін за даною ОП знаходиться у межах 70% від обсягу навчального часу, відведеного для вивчення конкретної дисципліни. Курсові роботи, практика та виконання кваліфікаційної роботи теж відносяться до самостійної роботи, але проводяться під керівництвом НПП кафедри. Форми самостійної роботи та умови їх виконання прописані у Положенні про організацію освітнього процесу в ДВНЗ «ХДАУ»

Якщо за ОП здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за дуальною формою освіти,

продемонструйте, яким чином структура освітньої програми та навчальний план зумовлюються завданнями та особливостями цієї форми здобуття освіти

Дуальна форма освіти за даною ОП другого (магістерського) рівня вищої освіти у ДВНЗ «ХДАУ» не запроваджена. Досвід проходження дуальної освіти є у здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти Жогло Є. Г., Куць А. В., Драга А. Ю., Панасенко М. М., Каменєва Р. С., Похил К. С. які закінчують другий (магістерський) рівень та проходили практичну підготовку в агроінтернатурі (Наказ № 111/4 від 12.03. 2018, Наказ № 443/4 від 01.10.2018) на ТОВ «Плодоовочевий комбінат «Херсон», фермерське (селянське) господарство «Курін» де отримали необхідні компетентності безпосередньо на виробництві (<http://www.ksau.kherson.ua/restr/restr-2.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/priymaln/97-2011-05-06-07-40-32.html>

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

Форма вступних іспитів у ДВНЗ «ХДАУ» і порядок їх проведення затверджуються кожного року у Правилах прийому (<http://www.ksau.kherson.ua/files/news/2020/202002/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%20%D0%9F%D0%9A%20%D0%BD%D0%Bo%202019%20%D1%80%D1%96%D0%BA.pdf>).

Для здобуття другого (магістерського) рівня вищої освіти за ОП «Харчові технології» при вступі до ДВНЗ «ХДАУ» приймаються: особи, які здобули ОС «Бакалавр», ОКР «Спеціаліст»; ОС «Магістр» за іншою спеціальністю. При вступі на здобуття ОС «Магістр» на базі ОС «Бакалавр» за ОП «Харчові технології» враховувались внутрішній іспит з іноземної мови та фахове вступне випробування. Вступники ОС «Бакалавр», ОС «Магістр» або ОКР «Спеціаліст», здобутого раніше за іншими спеціальностями, складали вступні випробування з додаткового вступного випробування, з іноземної мови, та фахове вступне випробування. Вступники мали можливість вільного доступу до програм вступних випробувань, які були розміщені на сайті Приймальної комісії.

Перегляд освітніх 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 в ДВНЗ «ХДАУ», «Положенням про перезарахування навчальних дисциплін та визначення академічної різниці в ДВНЗ «ХДАУ», «Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти ДВНЗ «ХДАУ». Здобувач вищої освіти, відрахований із закладу вищої освіти до завершення навчання за ОП, отримує академічну довідку, що містить інформацію про результати навчання, назви дисциплін, отримані оцінки і здобуту кількість кредитів ЄКТС.

Порядок відрахування, переривання навчання, поновлення і переведення осіб, які навчаються у закладах вищої освіти, а також порядок надання їм академічної відпустки визначаються «Положенням про організацію освітнього процесу в ДВНЗ «ХДАУ».

(<http://www.ksau.kherson.ua/%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F.html>).
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 навчання, отриманих у неформальній освіті в ДВНЗ «ХДАУ»

(<http://www.ksau.kherson.ua/files/osvita-pologennya/Pologennya%20pro%20neformalnu%20osvitu.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

При реалізації ОП використовуються загальноприйняті форми (денна, заочна) та методи навчання (лекції, практичні, лабораторні, індивідуальні заняття і консультації). НПП використовують сучасні підходи у викладанні для якісної підготовки фахівця, зокрема інтерактивні методи, кейс-методи, ділові ігри, мозковий штурм, дебати, дискусія, дистанційне навчання. Організація освітнього процесу прописана у «Положенні про організацію освітнього процесу в ДВНЗ «ХДАУ»». Здобувачі вищої освіти мають право обирати базу проходження виробничої практики.

<http://www.ksau.kherson.ua/files/pologennya/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%20%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D1%96%D0%B7%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%8E%20%D0%BE%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%BD%D1%8C%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%86%D0%B5%D1%81%D1%83%20%D0%B2%20%D0%94%D0%92%D0%9D%D0%97%20%C2%AB%D0%A5%D0%94%D0%90%D0%A3%C2%BB.pdf>

Продемонструйте, яким чином форми і методи навчання і викладання відповідають вимогам студентоцентрованого підходу? Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти методами навчання і викладання відповідно до результатів опитувань?

ОП має в основі компетентнісний підхід в системі студентоцентрованої освіти. Здобувачі вищої освіти активно залучаються до оцінки освітнього процесу та якості викладання шляхом анкетування згідно до «Положення про анкетування здобувачів вищої освіти ДВНЗ «ХДАУ»»

(<http://www.ksau.kherson.ua/%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F.html>)

За підсумками анкетування визначено добрий рівень задоволення здобувачів освіти, середні бали оцінки коливаються у межах від 8,5 до 9,27 балів. Систематичне проведення анкетування дозволяє визначити ефективність використання різноманітних педагогічних методів. На основі анкетування формуються пропозиції здобувачів щодо методів та форм навчання, що можуть враховуватись при наступному перегляді ОП.

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

Принципи академічної свободи враховані у «Положенні про організацію освітнього процесу в ДВНЗ «ХДАУ»», що забезпечує НПП вільне обирання форм та методів навчання та викладання.

З метою запобігання конфлікту інтересів між академічною свободою та інституційною автономією права НПП були реалізовані наступним чином: на початку навчального року викладачі складають або оновлюють робочі програми, методичне забезпечення дисципліни, індивідуальні плани, які розглядаються і затверджуються на засіданнях кафедр і методичній комісії факультету. Під час обговорення оцінюється відповідність змісту робочих програм цілям і задачам ОП. На початку викладання навчальної дисципліни НПП інформують про особливості оцінювання та форми контролю, можливістю участі у науково-дослідній роботі, отримання додаткових балів. Відповідність методів навчання і викладання на ОП висвітлено у робочих програмах, які є доступними на сторінках кафедр сайту ДВНЗ «ХДАУ».

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 *

Відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу ДВНЗ «ХДАУ»» усім учасникам ОП на початку навчального року надається доступна інформація щодо цілей, змісту та програмних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання в межах окремих освітніх компонентів. Цю інформацію розміщено в робочих програмах дисциплін, які є доступними в електронному і паперовому вигляді.

Доступ до дистанційної платформи Moodle здійснюється через веб-сайт університету (<http://dspace.ksau.kherson.ua:8888/login/index.php>).

На сайті університету представлено ОП, розклад занять, розклад сесії, графік виробничої практики, результати опитування ЗВО, посилання на дистанційне навчання тощо (<http://www.ksau.kherson.ua/infopak.html>; <http://www.ksau.kherson.ua/rozklad.html>; http://www.ksau.kherson.ua/component/content/article/239-inf_fak/5259-btf-dek-inf.html; <http://www.ksau.kherson.ua/%D1%8F%D0%BA%D1%96%D1%81%D1%82%D1%8C-%D0%BE%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%B8.html>)

Система оцінювання знань за дисциплінами складається з поточного, проміжного та підсумкового контролю.

Порямок, форми та критерії оцінювання у робочих програмах прописуються згідно Положення про проведення поточної атестації та семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти у ДВНЗ «ХДАУ» (прот. № 2 від 31.10.2019р., Наказ № 232 б/і від 31.10.2019 р.

(<http://www.ksau.kherson.ua/files/pologennya/Положення%20про%20проведення%20поточної%20атестації%20студентів%20та%20семестрового%20контролю%20від%2031.10.2019.pdf>)

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

В університеті створено необхідні умови для поєднання навчальної та дослідницької діяльності. Науково-дослідна робота (далі – НДР) здобувачів виконується в різних формах, що забезпечує формування в університеті широкого залучення студентської молоді до наукових досліджень. НДР здобувачів знаходить відображення у роботі студентського наукового гуртка «Харчовик - науковець»

(<http://www.ksau.kherson.ua/%D0%BD%D0%B0%D1%83%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%96-%D0%B3%D1%83%D1%80%D1%82%D0%BA%D0%B8-%D0%B7%D0%B4%D0%BE%D0%B1%D1%83%D0%B2%D0%B0%D1%87%D1%96%D0%B2-%D0%B2%D0%B8%D1%89%D0%BE%D1%97-%D0%BE%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%B8/206-gurtbiol1/4686-%D1%85%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%BA-%E2%80%93%D0%BD%D0%B0%D1%83%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B5%D1%86%D1%8C.html>)

Здобувачі вищої освіти приймають активну участь у НДР кафедри інженерії харчового виробництва згідно ініціативної тематики (№ держ. реєстрації 01174004501 за темою «Розробка і удосконалення технології виробництва якісних комбінованих продуктів харчування з використанням системи управління якістю НАССР»), роботі різного рівня наукових та науково-практичних конференцій, Школі аграрного лідера, семінарів та круглих столів, виконання індивідуальних пошукових завдань під час проходження практики, підготовки курсових та випускної кваліфікаційної роботи. Розуміючи важливість формування у здобувачів наукового світогляду, вміння здійснювати самостійні дослідницькі пошуки, вільно та аргументовано відстоювати свою точку зору, оперувати широким діапазоном методів наукового пізнання та сучасних методик дослідження, в університеті започатковано наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів та молодих вчених.

<http://www.ksau.kherson.ua/files/photo/nauktovstud/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B5%D0%BA%D1%82%20%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%20%D0%9D%D0%B0%D1%83%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%B5%20%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE%202020.pdf>

Так, приміром упродовж 2019-2020 н.р. здобувачі взяли участь у :

- Антоненко Н. - Міжнародній науково-практичній конференції «Сучасний рух науки» (м. Дніпро, 2020);
- Драга А. - Міжнародній науково-практичній конференції «Наука, технології, інновації: тенденції розвитку в Україні та світі» (м. Харків, 2020);
- Каменева Р. - Міжнародній науковій конференції «Традиційні та інноваційні підходи до наукових досліджень» (м. Луцьк, 2020);
- Панасенко М, Похил К. - Міжнародній студентській науковій конференції «Наука сьогодні: від досліджень до стратегічних рішень» (м. Івано-Франківськ, 2020) та ін.

НДР здобувачів вищої освіти підтверджена публікаціями тез Міжнародних конференцій (22 публікації) та фахових статей (8 публікацій) (<http://dspace.ksau.kherson.ua/handle/123456789/458>).

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

НПП групи забезпечення ОП приділяють увагу питанням оновлення змісту навчальних дисциплін: за результатами анкетування здобувачів вищої освіти корегується зміст окремих компонентів. Систематично відбувається моніторинг наукових видань з питань інноваційних підходів удосконалення технології виробництва харчових продуктів. Результати наукової роботи викладачів кафедри впроваджуються в освітній процес. Так, результати дисертаційних досліджень та публікацій к.т.н., доцента О.В. Дзюндзі, що входять до науково-метричної бази SCOPUS (<https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57200823212>), впроваджено у фахову підготовку магістрів за дисципліною «Актуальні проблеми галузі». Результати наукової діяльності к.т.н., ст. викладача Воеводи Н.В. використані для оновлення курсу навчальної дисципліни «Сучасні методи наукових досліджень». Здобутки наукових досліджень та практичний досвід д.т.н., доцента Матвієнко А.Б, стали підґрунтям для створення навчального курсу дисципліни «Ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості».

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

У «Положенні про порядок реалізації права на академічну мобільність у ДВНЗ «ХДАУ»» зазначається, що процеси інтернаціоналізації є невід'ємною частиною стратегії розвитку ЗВО. Напрямами діяльності у межах Концепції є забезпечення активної участі ДВНЗ «ХДАУ» в міжнародних освітніх та наукових програмах і проектах та міжнародних стажуваннях. У рамках ОП «Харчові технології» доцентом Дзюндзю О.В. було здійснено міжнародне стажування у м. Ченстахово (Республіка Польща, сертифікат КРК №19/07/40 від 05.07.2019 р.), що дає можливість удосконалювати методіку викладання навчальних дисциплін. У період 2016-2019 року, к.с.-г.н., доцент Папакіна Н.С приймала участь у проєкті ЕСОІМПАСТ (<http://e-impact.net/uk/>, <https://ecoimpact-ple.com/ru/about.html>). Отриманий досвід використано для оновлення робочої програми з дисципліни «Інтелектуальна власність та патентознавство».

На даний час між ДВНЗ «ХДАУ» та навчальними закладами, науковими установами, організаціями країн-партнерів відбувається науково-інформаційний обмін, підписані меморандуми про співробітництво: № 55/09/19 від 20.09.2019р. з Аграрним Університетом Пловдива (Болгарія); № 09/02/19 від 27.02.2019р. з ПП Agrosuccess (Данія, Оденсе); 20.11.2018р. з Закладом освіти «Білоруська державна сільськогосподарська академія» (Білорусь, Горки); 03.05.2018р. з Державним університетом Огайо (США, Огайо, Колумбус); 14.04.2017 р. з «Study Action Inc.» (Канада); 03.01.2017р. з Громадською організацією «Інститут Міжнародного Академічного та Наукового Співробітництва» (Україна).

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?

Відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в ДВНЗ «ХДАУ» оцінювання здійснюється наступним чином: поточний контроль здійснюється під час проведення лабораторних, практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувачів до виконання конкретної роботи; вимоги до програмних результатів навчання з кожного компоненту ОП визначаються у робочій програмі навчальної дисципліни, та є відкритою інформацією для академічної спільноти. Засвоєння здобувачем програмного матеріалу змістової частини вважається успішним, якщо рейтингова оцінка його становить не менше, ніж 60 балів за 100-бальною шкалою. Підсумкова атестація включає семестрову атестацію здобувача. Семестрова атестація проводиться у формах іспиту або заліку з конкретної навчальної дисципліни. З метою перевірки результативності навчання з конкретної дисципліни, рівня засвоєння здобувачами передбаченого програмою навчального матеріалу, міри сформованості у них визначених компетентностей, а також задля того, аби з'ясувати, чи відповідають форми та методи навчання, які використовувалися при викладанні/вивченні дисципліни, наявним очікуванням, із визначеною періодичністю проводиться перевірка залишкових знань (ККР).

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

Згідно до «Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти ДВНЗ «ХДАУ»», система оцінювання здобувачів вищої освіти за ОП «Харчові технології» передбачає послідовне використання оприлюднених критеріїв, правил та процедур. Критерії оцінювання є обов'язковою складовою програми навчальної дисципліни, продемонстровані у робочих програмах навчальних дисциплін (розміщені на сайті). На початку семестру НПП, які залучені до реалізації ОП, інформують здобувачів вищої освіти зі змістом, структурою, формою екзаменаційної роботи та прикладами завдань, а також із системою та критеріями її оцінювання. Форми проведення поточного контролю визначаються викладачем, а критерії оцінки рівня знань – університетом. Результати поточного контролю є основною інформацією під час проведення заліку і враховуються викладачем щодо визначення підсумкової екзаменаційної оцінки з даної дисципліни. Збір інформації, щодо чіткості та зрозумілості критеріїв оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти, організовано шляхом опитування та анкетування здобувачів представником відділу якості освіти. Здобувачі вищої освіти систематично проходять анкетування, та надають оцінку якості та рівню викладання, а також можуть звертатись з пропозиціями та зауваженнями до завідувача кафедри, декана та керівництва ДВНЗ «ХДАУ».

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

Реалізація контрольних заходів відбувається у відповідності до «Положення про організацію освітнього процесу в ДВНЗ «ХДАУ»», яким передбачено проведення заліків та іспитів. Форми контрольних заходів вказані в навчальному плані і робочих програмах дисциплін, які оприлюднені на сайті університету, а їх чіткість і зрозумілість забезпечується повідомленням викладачем на початку вивчення кожної навчальної дисципліни. Наявність форм контролю та їх періодичність знаходить своє відображення у навчальному і робочому планах освітнього процесу, розкладі занять та сесії, що оприлюднюється на сайті університету. Вибір тієї чи іншої форми контролю регламентується відповідною нормативною базою ЗВО. Згідно «Положення про організацію освітнього процесу в ДВНЗ «ХДАУ» в ОП «Харчові технології» зазначено, що для здобувачів вищої освіти на підготовку до кожного іспиту планується не менше ніж 3 дні. Перед кожним іспитом обов'язково проводиться консультація. Структура екзаменаційних білетів та критерії оцінювання обговорюються та визначаються рішеннями методичної комісії факультету, про що здобувачі вищої освіти інформуються на початку семестру.

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

Стандарт вищої освіти відсутній.

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

Процедура проведення контрольних заходів визначається низкою положень, які розміщуються на офіційному сайті університету та є доступними для здобувачів та інших зацікавлених сторін. Обізнаність здобувачів із положеннями забезпечується відповідною інформаційною роботою, яку проводять адміністрація університету, НПП, які забезпечують викладання навчальних дисциплін, які є кураторами академічних груп, фахівців деканату на чолі з деканом факультету.

Організація контролю та оцінка якості навчання відбувається у відповідності до «Положення про організацію освітнього процесу у ДВНЗ «ХДАУ»», розділ 4.4 «Контрольні заходи». Доступність для учасників освітнього процесу забезпечується розміщенням документу на офіційному сайті ДВНЗ «ХДАУ»
<http://www.ksau.kherson.ua/files/pologennya/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%20%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D1%96%D0%B7%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%8E%20%D0%BE%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%BD%D1%8C%D0%BE%D0%B3%D0%B>

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

Відповідно до «Положення про проведення поточної атестації та семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти у ДВНЗ «ХДАУ»» іспит приймає викладач, який читає лекційний курс, залік - лектор або викладач, що проводив лабораторні, практичні заняття з урахуванням пропозицій провідного лектора. Для більшої об'єктивності у виставленні оцінки на іспиті присутній і викладач, який проводив практичні або лабораторні заняття. Іспит може проводитися по білетах у письмовій формі, а також шляхом тестування з використанням технічних засобів. Можливо поєднання різних форм контролю. Зміст екзаменаційних білетів обговорюється на засіданні кафедри і затверджуються завідувачем кафедри на початку навчального року. Після цього інформація доводиться до відома здобувачів вищої освіти.

Відповідальність НПП за об'єктивність оцінювання здобувачів регулюється також Кодексом академічної доброчесності ДВНЗ «ХДАУ». Розгляд апеляцій проводиться у відповідності з «Положенням про порядок створення та організацію роботи Екзаменаційної комісії у ДВНЗ «ХДАУ», розділ 5 «Розгляд апеляцій» (<http://www.ksau.kherson.ua/%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F.html>). Конфлікту інтересів або порушення процедур проведення контрольних заходів на ОП не було.

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

Відповідно до «Положення про проведення поточної атестації та семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти у ДВНЗ «ХДАУ»» здобувач вищої освіти, який не з'явився на іспит без поважних причин чи був усунений від нього вважається таким, що використав першу спробу атестації з певної дисципліни. За наявності поважних причин, що документально підтверджені, окремим здобувачам може встановлюватись індивідуальний графік складання іспитів (заліків) або ліквідації академічної заборгованості тривалістю не більше місяця з початку наступного навчального семестру. Здобувачі вищої освіти, які одержали під час сесії більше двох незадовільних оцінок, відраховуються з університету. Здобувачам вищої освіти, які одержали під час сесії не більше двох незадовільних оцінок, дозволяється ліквідувати академічну заборгованість до початку наступного семестру. Повторне складання іспитів допускається не більше двох разів з кожної дисципліни: один раз викладачу, другий – комісії. Оцінка комісії є остаточною. Застосовувати дані правила за ОП «Харчові технології» не було потреби.

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

Порядок оскарження процедури та результатів проведення контрольних заходів відбувається відповідно з «Положенням про порядок створення та організацію роботи Екзаменаційної комісії у ДВНЗ «ХДАУ» та «Положенням про проведення поточної атестації та семестрового контролю знань здобувачів вищої освіти ДВНЗ «ХДАУ»» (<http://www.ksau.kherson.ua/%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F.html>). У випадках конфліктної ситуації за мотивованою заявою здобувача вищої освіти чи викладача деканом створюється комісія для приймання іспиту (заліку), до складу якої входить: завідувач кафедри і викладачі відповідної кафедри, представники деканату, студентської ради. Приклади застосування правил на ОП «Харчові технології» відсутні.

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

У ЗВО визначено чітку та зрозумілу політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності, яких послідовно дотримуються всі учасники освітнього процесу під час реалізації освітньої програми. ЗВО популяризує академічну доброчесність та використовує відповідні технологічні рішення як інструменти протидії порушенням академічної доброчесності «Кодекс академічної доброчесності ДВНЗ «ХДАУ» та «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності ДВНЗ «ХДАУ»». У документах закріплюються моральні принципи, норми та правила етичного поведінки, професійного спілкування здобувачів вищої освіти, НПП, а також інших осіб, які навчаються чи працюють.

<http://www.ksau.kherson.ua/files/pologennya/%D0%9A%D0%BE%D0%B4%D0%B5%D0%BA%D1%81%20%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D0%B4%D0%B5%D0%BC%D1%96%D1%87%D0%BD%D0%BE%D1%97%20%D0%B4%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%BE%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%96%20%D0%94%D0%92%D0%9D%D0%97%20%C2%AB%D0%A5%D0%94%D0%90%D0%A3%C2%BB.pdf>

<http://www.ksau.kherson.ua/files/pologennya/%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%20%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D1%96%D1%81%D1%96%D1%8E%20%D0%B7%20%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D1%8C%20%D0%B5%D1%82%D0%B8%D0%BA%D0%B8%20%D1%82%D0%B0%20%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D0%B4%D0%B5%D0%BC%D1%96%D1%87%D0%BD%D0%BE%D1%97%20%D0%B4%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%BE%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%96%20%D0%94%D0%92%D0%9D%D0%97%20%C2%AB%D0%A5%D0%94%D0%90%D0%A3%C2%BB.pdf>

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

Відповідно «Кодексу академічної доброчесності ДВНЗ «ХДАУ»»

<http://www.ksau.kherson.ua/files/pologennya/%D0%9A%D0%BE%D0%B4%D0%B5%D0%BA%D1%81%20%D0%B0%D0%BA%D0%B0%D0%B4%D0%B5%D0%BC%D1%96%D1%87%D0%BD%D0%BE%D1%97%20%D0%B4%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%BE%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%96%20%D0%94%D0%92%D0%9D%D0%97%20%D0%92%AB%D0%A5%D0%94%D0%90%D0%A3%D0%BB.pdf> на ОП основними інструментами протидії порушення академічної доброчесності ДВНЗ «ХДАУ» є: ознайомлення всіх учасників освітнього процесу із нормами цього Положення; обов'язкове інформування учасників освітньо-наукового процесу про необхідність дотримання принципів та норм академічної доброчесності, професійної етики; розповсюдженні методичних матеріалів з уніфікованим визначенням вимог щодо належного оформлення посилань у письмових роботах; щорічному проведенні заходів з питань впровадження академічної доброчесності в освітньо-наукову діяльність ДВНЗ «ХДАУ» для здобувачів вищої освіти та співробітників; визнання в ДВНЗ «ХДАУ» принципу відкритості, що забезпечує можливість громадського контролю академічної діяльності, адміністративної та фінансової прозорості, шляхом оприлюднення на офіційному веб-сайті інформації. Всі наукові роботи здобувачів вищої освіти підлягають перевірці на антиплагіат за допомогою системи «Unichek».

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

Здійснюється: діяльністю Комісії з питань етики та академічної доброчесності; функціонуванням системи запобігання та виявлення академічного плагіату; посиленням заходів щодо протидії списування здобувачами під час виконання різних типів завдань; протидією будь-яким проявам неправомірної вигоди; публікацією на офіційному веб-сайті про заходи боротьби з корупцією; проведенням тренінгів, семінарів, лекцій, факультативів та ін.; формуванням умов для розвитку взаємної довіри та партнерства між всіма членами академічної спільноти. Кожен учасник освітнього процесу несе персональну відповідальність за дотримання правил академічної доброчесності. Питання про дотримання принципів академічної доброчесності розглядаються на засіданнях вченої ради ДВНЗ «ХДАУ», вчених рад факультетів, органів студентського самоврядування, засіданнях кафедр. Контроль за дотриманням принципів та норм академічної доброчесності науково-педагогічними працівниками здійснюють завідувачі відповідних кафедр. За інформування здобувачів вищої освіти про неприпустимість порушення академічної доброчесності та заходи впливу за порушення вказаних правил, відповідальність несуть декани факультетів, їх заступники. Відповідальність за дотримання принципів та норм академічної доброчесності здобувачів освіти несуть викладачі які викладають навчальні дисципліни передбачені навчальним планом.

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

За порушення академічної доброчесності, в ДВНЗ «ХДАУ» здобувачі вищої освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: 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, користування гуртожитком.

За порушення норм академічної доброчесності до учасників освітнього процесу можуть також бути застосовані заходи виховного характеру, а саме обов'язкове відвідування тренінгів, семінарів, лекцій, факультативу. Повторне скоєння порушень, за умови наявності застосованих до учасників освітнього процесу заходів впливу, є підставою для відрахування здобувача освіти з університету. Серед здобувачів вищої освіти, які навчаються за ОП, що акредитується, випадків порушення академічної доброчесності не було.

6. Людські ресурси

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

Порядок обрання викладачів ОП відбувається згідно з «Положенням про порядок проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників та укладання з ними контрактів у ДВНЗ «ХДАУ» та «Правилами внутрішнього трудового розпорядку ДВНЗ «ХДАУ». До участі допускаються особи, які мають повну вищу освіту за профілем кафедри, володіють державною мовою, мають стаж науково-педагогічної роботи, наявність наукових праць, підвищення кваліфікації, науковий ступінь та вчене звання, проведене відкрите заняття. Кількість пунктів Ліцензійних вимог не повинна бути меншою, ніж чотири. Обговорення кандидатур проводиться колективом кафедри в їх присутності. Після аналізу документів, попереднього обговорення на кафедрі та рекомендації конкурсної комісії відбувається обрання шляхом таємного голосування вченою радою факультету. Таким чином, проведені процедури є прозорими і передбачають відбір кандидатур з високим рівнем професіоналізму, які запрошуються до викладання за даною ОП.

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

В університеті розроблені та практикуються різноманітні механізми залучення роботодавців до організації і реалізації освітнього процесу, зокрема створена Рада роботодавців (<http://www.ksau.kherson.ua/biolog/4642-gadrobbtf.html>), засідання якої відбуваються двічі на рік. Роботодавці залучаються до організації виробничої практики на провідних підприємствах

(http://www.ksau.kherson.ua/files/documents_2018/bazi_praktik/181%20%D0%A5%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%BE%D0%B2%D1%96%20%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%97.pdf); регулярно беруть участь у Днях кар'єри, Ярмарках вакансій (<http://www.ksau.kherson.ua/ck.html>), приймають участь в майстер-класах та тренінгах, долучаються до проведення навчальних занять на базі підприємств (<http://www.ksau.kherson.ua/restr/restr-3/2328-2017-09-13-63.html>).

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

До аудиторних занять за ОП «Харчові технології» систематично залучаються професіонали-практики, експерти галузі, роботодавці у форматі запрошень для проведення оглядових лекцій, семінарів, майстер-класів, під час практичних занять з фахових дисциплін. У 2019 р. 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 ДВНЗ «ХДАУ». На даній ОП викладає такий професіонал-практик як д.т.н., доц. Матвієнко А.Б., який очолював ЗАО сумісне Україно-Шведське підприємство «Саус Фуд, Інк.», ДП «Скадовський консервний завод», ПАТ «Чумак» та ТОВ «Кам'янка Глобал Вайн».

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

Порядок підвищення кваліфікації НПП ЗВО регулює «Положення про підвищення кваліфікації» (<http://www.ksau.kherson.ua/ipo/infokval.html>). Цей процес здійснюється згідно з планом підвищення кваліфікації ЗВО на певний рік, що затверджується Вченою радою Університету. Організацію підвищення кваліфікації НПП на сертифікованих курсах здійснює Навчально-науковий центр «Інститут післядипломної освіти та дорадництва» (<http://www.ksau.kherson.ua/ipo.html>), а результати її проходження відображаються у Базі даних з підвищення кваліфікації (<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1zXGNcli4fp8VF6RXqrMgRjEXCtrbLKLlpqB-Wo6zU2Q/edit#gid=0>). Викладачі ОП мають можливість підвищення кваліфікації у наукових, освітньо-наукових установах та організаціях як в Україні (доценти Ряполова І.О. (СС00493706/001485-16 від 28.10.2016р.) та Новікова Н.В. (СС00493706/002928-17 від 05.05.2017р.), НУБіП України ННІ післядипломної освіти, Київ), так і за її межами, зокрема у м. Ченстахово (Республіка Польща) у Wyzsza szkola lingwistyczna (к.т.н., доцент Дзюндзя О.В., сертифікат КРК №19/07/40 від 05.07.2019 р.). Також ДВНЗ «ХДАУ» підтримує викладання лекційних занять іноземною мовою, тому НПП освітньої програми, зокрема Дзюндзя О.В. успішно отримала сертифікат В2 знання англійської мови (КЖ-А №19/07/74 від 05.07.2019), а Воєвода Н.В. у 2019 закінчила Херсонський національний технічний університет та отримала спеціалізацію «035.041 Германські мови та літератури (переклад включно), перша - англійська» (диплом магістра М19 №198012).

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

Згідно п. 5.3 Колективного договору Університету (http://www.ksau.kherson.ua/files/documents_2018/Колективний%20договір%20ХДАУ%202018-2020%20pp.pdf) здійснюється преміювання, а також всі види матеріальної допомоги, заохочення та стимулювання працівників. В кінці року, згідно «Положення про порядок проведення рейтингової оцінки наукової та інноваційної діяльності науково-педагогічних працівників» (<http://www.ksau.kherson.ua/files/pologennya/ПОЛОЖЕННЯ%20про%20порядок%20проведення%20рейтингової%20оцінки%20від%2024.06.2019.pdf>) оцінюється обсяг наукової роботи, розроблене науково-педагогічним працівником навчально-методичне забезпечення дисципліни (підручників, посібників тощо). Результати рейтингової оцінки використовують під час прийняття рішень стосовно: подання до нагородження (зокрема, отримання почесних грамот, подяк та ін.); морального та матеріального заохочення кращих НПП кафедр, факультетів при встановленні доплат за науковий ступінь та вчене звання; конкурсного відбору на заміщення вакантних посад НПП. Згідно «Положення про нагородну комісію ДВНЗ «ХДАУ»» (<http://www.ksau.kherson.ua/відділ-кадрів/4647-polnagvk.html>) до нагородження почесними званнями, грамотами, подяками і заохочень представляються кращі працівники Університету, які мають заслуги, досягнення та успіхи у професійній діяльності.

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?

Досягнення визначених ОП цілей та програмних результатів навчання базуються на фінансових та матеріально-технічних ресурсах ДВНЗ «ХДАУ», які включають витрати, пов'язані з розвитком матеріально-технічної і лабораторної бази, із забезпеченням ліцензованими програмними продуктами для провадження освітньої і наукової діяльності. Матеріально-технічна база забезпечує досягнення здобувачами визначених ОП цілей та ПРН. Освітній процес здійснюється в навчальних корпусах, аудиторіях, лабораторіях та лабораторному комплексі кафедри біолого-технологічного факультету, комп'ютерних класах, які відповідають санітарно-технічним нормам і мають відповідні умови для їх експлуатації згідно нормативних вимог, забезпечені навчальною, методичною та науковою літературою на паперових та електронних носіях завдяки фондам наукової бібліотеки

(<http://www.ksau.kherson.ua/news-2/%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%B8-%D0%BD%D0%B0%D1%83%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%97-%D0%B1%D1%96%D0%B1%D0%BB%D1%96%D0%BE%D1%82%D0%B5%D0%BA%D0%B8.html>) та веб-ресурсам університету (<http://www.ksau.kherson.ua/>), вільного доступу до мережі інтернет за допомогою безкоштовного Wi-Fi на усій території університету. Підтримка здобувачів в університеті забезпечується розвиненою соціальною інфраструктурою, яка включає гуртожитки, спортивні зали і споруди, пункти громадського харчування, базу 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?

Для здобувачів вищої освіти, які навчаються в ДВНЗ «ХДАУ», зокрема за ОП «Харчові технології» освітнє середовище включає: вільний доступ до бібліотек, інформаційних фондів, спортивного комплексу університету; участь у науково-дослідних роботах, конференціях, симпозіумах, виставках, конкурсах, представлення своїх робіт для публікації; участь в обговоренні та вирішенні питань удосконалення навчального процесу, науково-дослідної роботи, призначення стипендій, організації дозвілля, побуту, оздоровлення; вибір навчальних дисциплін у межах, передбачених відповідною ОП та робочим навчальним планом в обсязі, що становить не менш як 25% загальної кількості кредитів ЄКТС; участь у діяльності органів громадського самоврядування ДВНЗ «ХДАУ», Вченої ради ДВНЗ «ХДАУ» (факультету), органів студентського самоврядування; користування культурно-освітньою, побутовою, оздоровчою базою «Колос» ДВНЗ «ХДАУ»; забезпечення гуртожитком на строк навчання у порядку, встановленому законодавством.

Для задоволення потреб та інтересів здобувачів створено якісне освітньо-виховне середовище: навчально-спортивний комплекс із спортивними командами (секціями), клуб університету із творчими колективами, структурний підрозділ з організацією виховної роботи зі здобувачами, Школа аграрного лідера. Серед здобувачів вищої освіти на ОП два рази на рік проводиться опитування щодо їхніх потреб та інтересів.

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

Освітнє середовище є безпечним для життя та здоров'я здобувачів вищої освіти, що навчаються за ОП, дає можливість задовольнити їхні потреби та інтереси відповідно до Статуту. В приміщеннях забезпечується необхідний тепловий, санітарний та протипожежний режими, що відповідають санітарно-гігієнічним умовам. Випадків порушень і травмвань не зафіксовано. Щорічно надається інформація про відповідність вимогам правил пожежної безпеки та нормам з охорони праці ДВНЗ «ХДАУ» (<http://www.ksau.kherson.ua/vidlab.html>).

Медичне обслуговування проводиться комунальним некомерційним підприємством «Херсонська міська клінічна лікарня імені Афанасія і Ольги Тропіних», що надає послуги з первинної і вторинної медичної допомоги здобувачам вищої освіти, викладачам та співробітникам університету.

На кафедрі інженерії харчового та 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 вищої освіти.

Психологічну підтримку в університеті здобувачам вищої освіти, викладачам та співробітникам забезпечує соціальний педагог Виноградова Т.І. (<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?

Пріоритетним завданням ДВНЗ «ХДАУ» є забезпечення всебічної підтримки здобувачів (освітня, організаційна, інформаційна, консультативна, соціальна). Відповідно до Закону України «Про вищу освіту», «Положення про організацію освітнього процесу в ДВНЗ «ХДАУ», «Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти в ДВНЗ «ХДАУ» освітній процес базується на принципах: науковості, гуманізму, демократизму, наступності, безперервності, незалежності від втручання будь-яких політичних партій, громадських та релігійних організацій.

У ЗВО функціонують службові сервіси які мають вигляд корпоративних інструментів на платформі Google (корпоративна пошта, хмарні технології зберігання файлів, форми опитування) та роботу навчальної платформи Moodle (<http://dspace.ksau.kherson.ua:8888/course/index.php?categoryid=29>)

Сервіси архівації та накопичення включають в себе бази індексації, зберігання методичних робіт, їх публікація у відкритому доступі (Електронний архів DSpace (<http://dspace.ksau.kherson.ua/>) та служби перевірки схожості-подібності (антиплагіат) «Unichек» (<https://unichек.com/>) рекомендовану МОН України.

Активними є соціальні сервіси у вигляді публікацій діяльності університету через зовнішні соціальні платформи: соціальні сторінки Facebook (<https://www.facebook.com/ksau.kherson/>), відео канал Youtube (https://www.youtube.com/channel/UCSWLJiK-Kog_1kfyfDHpkpQ), Instagram, Telegram, Viber.

Центр кар'єри здійснює консультативну підтримку здобувачів із питань працевлаштування, можливості проходження практик на підприємствах, з якими співпрацює університет та проходження стажування закордоном. До реалізації механізмів надання підтримки здобувачам за ОП з усього кола питань залучається керівництво університету, шляхом особистого прийому у встановлені дні та години відповідно до графіку прийому, який розміщено на офіційному веб-сайті. Також з метою реалізації механізмів освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів, вирішення питань щодо їх навчання і побуту, захисту їх прав та інтересів в університеті функціонує інститут самоврядування здобувачів, а саме Наукове товариство студентів,

аспірантів, докторантів і молодих вчених (<http://www.ksau.kherson.ua/rmv.html>).

Комунікація викладачів із здобувачами здійснюється безпосередньо під час освітнього процесу. За результатами опитування 85 % здобувачів позитивно оцінюють освітню підготовку в університеті, а також рівень соціальної, організаційної та інформаційної підтримки в ДВНЗ «ХДАУ». Скарг з боку здобувачів не було.

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)

Відповідно до «Положення про організацію інклюзивного навчання осіб з особливими освітніми потребами» організація освітнього процесу здобувачів освіти з особливими освітніми потребами в ДВНЗ «ХДАУ» передбачає: створення інклюзивного освітнього середовища. У ДВНЗ «ХДАУ» 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. Згідно їм надається вільний доступ до інфраструктури відповідно до медико-соціальних показань за наявності обмежень життєдіяльності, зумовлених станом здоров'я. В ДВНЗ «ХДАУ» побудовано вбиральню в корпусах № 1, № 3; виготовлено мобільні дерев'яні пандуси для входу, в'їзду осіб з обмеженою рухливістю; розкладом виділяються аудиторії у корпусах № 1, № 3; 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 головному корпусі та корпусі ГМФ; нанесено маркування першої та останньої сходинки смугою абразивного матеріалу яскраво жовтого кольору; місця загального користування позначено вказівниками зі шрифтом Брайля. Зарахування осіб з особливими освітніми потребами до ДВНЗ «ХДАУ», переведення та відрахування таких осіб здійснюються у порядку, встановленому центральним органом виконавчої влади у сфері освіти і науки. За ОП «Харчові технології» таких випадків 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?

В Статуті ДВНЗ «ХДАУ» зазначено, що ректор ДВНЗ «ХДАУ» в межах наданих йому повноважень забезпечує дотримання законності та порядку, вживає заходи щодо запобігання проявам корупції та хабарництва. Функціонує «Антикорупційна програма ДВНЗ «ХДАУ», яка встановлює комплекс правил, стандартів і процедур щодо виявлення, протидії та запобігання корупції в діяльності ДВНЗ «ХДАУ». Програма є обов'язковою і її дія поширюється на роботу відокремлених структурних підрозділів університету. В ДВНЗ «ХДАУ» для реалізації антикорупційної програми вживаються системні заходи (<http://www.ksau.kherson.ua/restr-2.html>). В Антикорупційній програмі зазначені права і обов'язки Уповноваженого. Регулярно проводиться роз'яснювальна робота серед працівників університету з питань дотримання положень Закону України «Про запобігання корупції». В Антикорупційній програмі передбачені заходи, які вживають посадові особи та співробітники університету у разі надходження до них пропозиції щодо неправомірної вигоди або подарунка. Передбачено проведення службових перевірок у разі повідомлення про вчинення корупційних правопорушень співробітниками університету. В рамках виконання Антикорупційної програми у навчально-виховному процесі ДВНЗ «ХДАУ» впроваджено ряд заходів щодо забезпечення прозорості та об'єктивної оцінки в ході атестаційних контролів та у період сесії: іспити по всім навчальним дисциплінам проводяться у письмовій формі; систематично проводяться опитування здобувачів вищої освіти (анкетування, бесіди); до роботи у Екзаменаційних комісіях залучаються незалежні експерти - представники замовників (роботодавці); регулярно проводяться роз'яснювальні заходи ректором, проректорами, деканами, завідувачами кафедр; так, протягом 2019 р. ректором було проведено 2 зустрічі зі здобувачами вищої освіти, під час яких до ректора з боку здобувачів вищої освіти було поставлено близько 10 запитань.

В ДВНЗ «ХДАУ» згідно «Положення про запобігання, попередження та врегулювання випадків, пов'язаних із сексуальними домаганнями і дискримінацією у ДВНЗ «ХДАУ» затвердженого Вченою радою, протокол № 5 від 26.12.2019 р. введеного в дію наказом від 26.12.2019р. №265/б.і. забезпечено негайне реагування на скарги, пов'язані із сексуальними домаганнями та дискримінацією. Подібних випадків в межах ОП не було.
<http://www.ksau.kherson.ua/%Do%BF%Do%BE%Do%BB%Do%BE%Do%B6%Do%B5%Do%BD%Do%BD%D1%8F.html>

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

В університеті процес розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП регламентується «Положення про освітні програми у ДВНЗ «ХДАУ»» п. 4-6 (<http://www.ksau.kherson.ua/files/pologennya/Положення%20про%20освітні%20програми.pdf>). З цією метою створюється проект ОП, який виноситься на публічне обговорення. До оновлення та модернізації ОП залучаються представники роботодавців, здобувачі вищої освіти, інші учасники академічної спільноти. ОП може щорічно оновлюватися в частині усіх компонентів, крім місії (цільей) і програмних навчальних результатів. Підставою для оновлення ОП можуть бути: ініціатива і пропозиції керівника ОП та/або академічної ради і/або НПП, які її реалізують; результати оцінювання якості ОП; рекомендації випускників, стейкхолдерів та інших учасників академічної спільноти; зміни потреб ринку, об'єктивні зміни інфраструктурного, кадрового характеру і/або інших ресурсних умов реалізації ОП. Обов'язковий перегляд ОП проводиться за умови затвердження

стандартів вищої освіти, або внесення змін; перейменування ОП; зміна компетентностей чи програмних результатів навчання ОП. Модернізація ОП має на меті більш значну зміну в її змісті та умовах реалізації, ніж при плановому оновленні, і може стосуватися також мети (місії), ПРН. Оновлення відображаються у відповідних структурних елементах ОП (навчальному плані, матрицях, робочих програмах навчальних дисциплін, програмах практик). <http://www.ksau.kherson.ua/%D1%8F%Do%BA%D1%96%D1%81%D1%82%D1%8C-%Do%BE%D1%81%Do%B2%D1%96%D1%82%Do%B8.html>

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

Зміни в ОП, що акредитується були внесені у відповідності до проведеного опитування серед здобувачів вищої освіти та зауважень роботодавців. За результатами останнього перегляду ОП «Харчові технології» у 2020 р. було розроблено проєкт ОП з врахуванням пропозиції від:

- студентського парламенту ДВНЗ «ХДАУ» збільшити навчальне навантаження з дисципліни «Міжнародна та регіональна стандартизація та сертифікація» (протокол №11 від 01.11.2019 р.);
- Ради роботодавців щодо заміни розрахунково-графічних робіт на збільшення практичної підготовки окремих дисциплін («Сучасні методи наукових досліджень», «Дослідницький практикум», «Експертиза харчових продуктів», «Оптимізація технологічних процесів») з метою поглибленого вивчення та закріплення на практичних заняттях теоретичних знань, умінь та навичок (протокол №1 від 21.11.2019 р.);

За результатами відкритого обговорення та голосування на засіданнях методичної комісії (протокол № 7 від 31.03.2020 р.) та Вченої ради біолого-технологічного факультету (протокол № 11 від 25.06.2020 р.) затвердили зміни до ОП «Харчові технології». Після ознайомлення з проєктом ОП відбувається доопрацювання з урахуванням всіх зауважень та пропозицій. ОП затверджується Вченою радою університету і оприлюднюється на веб-сторінці університету.

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

У ЗВО функціонує Сектор забезпечення якості освіти ДВНЗ ХДАУ (http://www.ksau.kherson.ua/files/pologennya/Положення_про_Сектор_забезпечення_якості_освіти_ДВНЗ_ХДАУ.PDF), який забезпечує впровадження, функціонування та постійне поліпшення внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності. Сектором якості освіти на ОП, проводиться постійні щосеместрове анкетування здобувачів вищої освіти щодо якості викладання дисциплін, один раз на рік опитування щодо навчання та викладання на ОП, щодо удосконалення ОП, визначення рівня задоволеності методами і формами викладання та оцінювання, доцільності вибіркового дисциплін, щодо вивчення оптимального рівня навчального навантаження, щодо виявлення проблем зі створення сприятливого освітнього середовища та ін.

До складу проєктної групи включено і здобувача вищої освіти (Жогло Євгена Георгійовича) і роботодавця (Баденко Оксану Едуардівну), що дає можливість вносити пропозиції і побажання щодо удосконалення ОП і НП. До проєкту ОП 2020 на основі проведених анкетувань та опитувань здобувачів, враховуючі пропозиції від Студентського парламенту ДВНЗ «ХДАУ» (протокол № 11 від 01.11.2019 р.), були внесені наступні зміни: збільшити навчальне навантаження з навчальної дисципліни «Міжнародна та регіональна стандартизація та сертифікація».

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

Згідно з внутрішньою системою забезпечення якості освіти ДВНЗ «ХДАУ» (Положенням про студентське самоврядування «ХДАУ») органи студентського самоврядування (Калуцька Галина (<http://www.ksau.kherson.ua/component/content/category/63-studsamovryaduvan.html>)) беруть участь у діяльності робочої групи зі створення ОП, в обговоренні та вирішенні питань удосконалення освітнього процесу, у заходах (процесах) щодо забезпечення якості вищої освіти; вносять пропозиції щодо змісту навчальних планів і програм. Органи студентського самоврядування мають право аналізувати зауваження та пропозиції здобувачів другого (магістерського) рівня освіти щодо організації навчального процесу, соціально-побутових проблем та інших питань життєдіяльності університету і звертатися до адміністрації з пропозиціями щодо їх вирішення; вносити пропозиції щодо поліпшення якості навчального процесу. Відповідно в закладі робиться акцент на особисті спілкування зі здобувачами другого (магістерського) рівня під час визначення їх потреб. Орган студентського самоврядування ДВНЗ «ХДАУ» здійснює обмін інформації із Науковим товариством студентів, аспірантів, докторантів і молодих вчених (<http://www.ksau.kherson.ua/rmv.html>) щодо активної участі у процедурах внутрішнього забезпечення якості ОП.

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

Радою роботодавців систематично здійснюється аналіз навчальних планів, робочих програм, проєктів ОП підготовки здобувачів першого (бакалаврського), другого (магістерського) рівнів вищої освіти; ознайомлюються з тематикою кваліфікаційних робіт магістрів та робіт виконаних на замовлення виробництва. (<http://www.ksau.kherson.ua/biolog/4642-radrobbtf.html>). Під час обговорення проєкту ОП « Харчові технології» (2018 року) у зв'язку з відсутністю стандарту для другого (магістерського) рівня вищої освіти та специфікою виробництва харчових продуктів з метою удосконалення методів аналізу сировини і готових виробів, радою роботодавців прийнято рішення, ввести до ОП та навчальних планів навчальні дисципліни: «Аналіз ризиків у

харчових продуктах і кормах», «Основи інспектування харчових продуктів».

У проєкт ОП «Харчові технології» (2020 року) було внесено пропозицію щодо заміни розрахунково-графічних робіт з навчальних дисциплін «Сучасні методи наукових досліджень», «Дослідницький практикум», «Експертиза харчових продуктів», «Оптимізація технологічних процесів» на цільові завдання (<http://www.ksau.kherson.ua/biolog/4642-radrobbtf.html>).

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

В університеті з 2020 року започатковується опитування випускників щодо їх кар'єрного шляху, а також опитування роботодавців шляхом отримання їх відгуків про роботу випускників. Однак, на даній ОП проводиться первинна акредитація. Передбачається, що перший випуск здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня відбудеться у грудні 2020 р. Працевлаштування випускників ОП передбачено на харчових підприємствах регіону. Збирання та врахування інформації щодо кар'єрного шляху та траєкторій працевлаштування випускників ОП здійснюватиметься деканатом біолого-технологічного факультету. Один раз рік в університеті проводяться Дні випускника (<http://www.ksau.kherson.ua/news/4002-2019-06-01-2.html>), наявна офіційна сторінка у соціальній мережі Facebook, для живого та активного спілкування та моніторингу працевлаштування випускників.

У ДВНЗ «ХДАУ» Сектором забезпечення якості освіти створено онлайн-опитування випускників, згідно якого випускники можуть висловити власну точку зору щодо отриманих теоретичних знань, здобутих практичних навичок у процесі навчання, процедури вільного вибору дисциплін, всебічної підтримки з боку ЗВО та вдосконалення в цілому якості підготовки здобувачів. (https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSemF5vKDz32E_SxyxN-a7b8-tlkuLSZ7_P1wNOdpnAvaKl_hA/viewform). На сайті ЗВО створено Центр кар'єри, який дозволяє отримати корисну інформацію, щодо потенційного працевлаштування (<http://www.ksau.kherson.ua/ck.html>)

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?

Документи про розробку, затвердження, моніторинг та періодичний перегляд ОП регламентований внутрішньою системою забезпечення якості освіти ДВНЗ «ХДАУ». В університеті дотримуються прийнятої Політики якості освітньої діяльності та системи управління (<http://www.ksau.kherson.ua/%D1%8F%Do%BA%D1%96%D1%81%D1%82%D1%8C-%Do%BE%D1%81%Do%B2%D1%96%D1%82%Do%B8.html>). До складу групи внутрішніх аудиторів входять керівники відділів (навчально-методичного, наукової роботи та міжнародної діяльності, кадрів, документообігу та ін.). За результатами перевірки складається аналітичний звіт, в якому зазначається суть і виявлені невідповідності, причини їх виникнення, необхідні коригувальні дії. У ЗВО існує практика проведення різного формату опитувань (анкетувань) з метою виявлення рівня задоволеності здобувачів якістю ОП, а саме змістовним наповненням, ефективністю викладання освітніх компонент, забезпеченістю освітнього процесу навчально-методичними та сучасними матеріально-технічними ресурсами. Результати анкетування здобувачів затверджуються і оприлюднюються (<http://www.ksau.kherson.ua/%D1%8F%Do%BA%D1%96%D1%81%D1%82%D1%8C-%Do%BE%D1%81%Do%B2%D1%96%D1%82%Do%B8/rezulank.html>).

Оскільки ОП існує з вересня 2019 року, то збір зауважень та інформація про напрями вдосконалення ОП у стадії формування. Одним із напрямів поліпшення є каталог вибіркових дисциплін, що дає можливість обрати крім фахових дисциплін обрати і дисципліни за уподобанням інших спеціальностей. Система забезпечення якості ДВНЗ «ХДАУ» спрямована на вчасно реагування на виявлення недоліків в ОП та освітній діяльності. Цьому сприяє обрана стратегія ЗВО, яка застосовується для забезпечення якості

(<http://www.ksau.kherson.ua/component/content/article/112-radaprof/2028-20170227-6.html>,

<http://www.ksau.kherson.ua/%D1%8F%Do%BA%D1%96%D1%81%D1%82%D1%8C-%Do%BE%D1%81%Do%B2%D1%96%D1%82%Do%B8.html>), а також стосовно розроблення і перегляду ОП

(<http://www.ksau.kherson.ua/%Do%BF%Do%BE%Do%BB%Do%BE%Do%B6%Do%B5%Do%BD%Do%BD%D1%8F.html>).

Останнім аудитом, який був проведений на біолого-технологічному факультеті, було ідентифіковано такі недоліки реалізації ОП, як недостатня наповненість платформи Moodle, необхідність підвищення кількості публікацій, що входять до міжнародних наукометричних баз даних.

Тому для вирішення виявлених проблем НПП кафедри, зокрема Дзюндзя О.В. успішно отримала сертифікат В2 знання англійської мови (КJ-A №19/07/74 від 05.07.2019), а Воевода Н.В. у 2019 закінчила Херсонський національний технічний університет та отримала спеціалізацію «035.041 Германські мови та літератури (переклад включно), перша - англійська» (диплом магістра М19 №198012). Наразі проводиться розробка силабусів для викладання окремих дисциплін на англійській мові. Було активізовано наповнення платформи Moodle навчально-методичними матеріалами у процесі впровадження дистанційного навчання. Таким чином, відбувається реагування на недоліки, які були виявлені у період здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості.

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

Оскільки акредитація ОП «Харчові технології» є первинною, результатів зовнішнього забезпечення якості вищої освіти, які беруть до уваги під час удосконалення ОП, немає. Проте наразі для оцінювання підготовки фахівців і затребуваних компетентностей (результатів навчання) за ОП «Харчові технології» проводяться опитування (анкетування) роботодавців. ОП «Харчові технології» проходить процедуру первинної акредитації тому зауваження та пропозиції попередніх акредитацій відсутні.

Для удосконалення цієї ОП, врахування зауважень та пропозицій акредитації інших ОП 194 «Гідротехнічне будівництво, водна інженерія та водні технології (бакалавр)», ОНП 201 «Аграрні науки» сектором якості освіти та представниками науково-методичного відділу, відділу ЄДЕБО були проведені методичні семінари. НПП, які забезпечують освітній процес за ОП (Дзюндзя О.В. та Коб'яков С.М.) пройшли підвищення кваліфікації у 2020 році. Також в університеті з будь-якого комп'ютеру відкрито доступ до наукометричних баз даних, електронної бібліотеки, підручниками та іншими фаховими виданнями зі спеціальності «Харчові технології».

Для забезпечення удосконалення ОП за результатами зовнішнього забезпечення якості вищої освіти, викладачі кафедри постійно проходять тематичне стажування в українських та іноземних університетах, де накопичений значний досвід підготовки фахівців за профільною спеціальністю з використанням нових технологій. Проводяться анкетування, узагальнюються результати, визначається рівень ефективності застосування методів, форм та методик викладання освітніх компонент; рівень заохочення НПП та мотивації до науково-дослідної діяльності; дієвість процедури запобігання та прояву академічного плагіату, використання інформації щодо форм контролювання, порядку і критеріїв оцінювання у процесі вивчення навчальної дисципліни. В ДВНЗ «ХДАУ» відбувається моніторинг рейтингу викладачів, кафедр, контролюється проходження підвищення кваліфікації (стажування) НПП. Результати оцінювання та рейтингування оприлюднюються на веб-сайті Університету. (<http://www.ksau.kherson.ua/%D1%8F%Do%BA%D1%96%D1%81%D1%82%D1%8C-%Do%BE%D1%81%Do%B2%D1%96%D1%82%Do%B8.html>). Для відчуття змістовності свого залучення до системи забезпечення якості, на факультетах постійно проводяться зустрічі з представниками керівництва, які ознайомлюють з новими тенденціями і викликами та обговорюються нагальні питання якості і процедур її забезпечення та функціонування внутрішньої системи забезпечення якості освіти ДВНЗ «ХДАУ».

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

Академічна спільнота на засіданнях кафедри та науково практичних семінарах вносить пропозиції щодо змін в навчальних планах, розробляє та впроваджує в навчальний процес нові навчальні програми (оновлюють робочі програми) та спецкурси, які відповідають вимогам сучасного регіонального розвитку. Політика щодо забезпечення якості освіти в ЗВО реалізується завдяки внутрішнім процесам забезпечення якості, які передбачають широку участь усіх співробітників та стейкхолдерів і спрямовуються на консолідацію їхніх зусиль шляхом проведення опитування, організації засідань кафедр, методичних та Вчених рад. В університеті функціонує Сектор забезпечення якості освіти, діє низка Положень: про освітні програми у ДВНЗ «ХДАУ», згідно до яких заклад формує культуру якості (<http://www.ksau.kherson.ua/якість-освіти.html>) та дотримується усіх визначених процедур. Представники академічної спільноти мають можливість постійно ознайомлюватися з питаннями розвитку і вдосконалення освітньої діяльності за ОП. Інформування відбувається на засіданнях вченої ради університету, факультету та кафедри на сайті Університету. Щорічно здійснюється моніторинг рейтингу викладачів, кафедр, контролюється проходження підвищення кваліфікації (стажування) НПП і результати оцінювання та рейтингування оприлюднюються на веб-сайті Університету. (http://www.ksau.kherson.ua/files/documents/%Do%Ao%Do%95%Do%99%Do%A2%Do%98%Do%9D%Do%93%202019_%Do%97%Do%90%Do%A2%Do%92%Do%95%Do%Ao%Do%94%Do%96%Do%95%Do%9D%2027.02.2020%201.pdf).

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

Підрозділи, що відповідають за здійснення процесів і процедур внутрішнього забезпечення якості освіти, діють в межах повноважень, що визначені відповідними Положеннями, які забезпечують документальний супровід освітнього процесу, допомагають кафедрам у створенні необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, здійснюють контрольні заходи різного рівня (ректорського контролю, оновлення освітніх програм, атестація здобувачів вищої освіти, координація діяльності ЗВО та майбутніх роботодавців, формування матеріально-технічної, інформаційної та методичної бази). Тому система внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та викладання в ДВНЗ «ХДАУ» передбачає: визначення принципів та процедур забезпечення якості вищої освіти, анонімне опитування (анкетування) здобувачів; координацію яких здійснює Сектор якості вищої освіти університету; здійснення моніторингу та періодичного перегляду ОП, забезпечення якості викладання здійснюють випускові кафедри, Рада роботодавців, студентське самоврядування, методична комісія; забезпечення підвищення кваліфікації НПП здійснює ННЦ «Інститут післядипломної освіти та дорадництва»; забезпечення публічності інформації забезпечує відділ технічних засобів навчання, інформаційного та програмного забезпечення та науково-методичний відділ; забезпечення ефективної системи запобігання та виявлення академічного плагіату забезпечує відділ з питань інтелектуальної власності за допомогою програми «Unicheck».

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», Законом України «Про вищу освіту» та «Про засади запобігання і протидії корупції» з метою залучення всіх учасників освітнього процесу до забезпечення якості надання освітніх послуг, відкритості і прозорості прийняття рішень ДВНЗ «ХДАУ» визначені чіткі і зрозумілі правила і процедури, що регулюють права і обов'язки всіх учасників освітньої діяльності, які є доступними і дотримуються під час реалізації ОП. Їх прозорість та доступність, а також обізнаність з ними учасників освітнього процесу за ОП забезпечується розміщенням документів на офіційному сайті ДВНЗ «ХДАУ»: «Статут

ДВНЗ «ХДАУ»» <http://www.ksau.kherson.ua/pb/1739-2016-06-14-10-11-6.html>, «Положення про організацію освітнього процесу в ДВНЗ «ХДАУ»», «Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти ДВНЗ «ХДАУ»»
<http://www.ksau.kherson.ua/%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F.html>.

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/files/yakist%20osviti/goop/prosvprog/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%94%D0%BA%D1%82%20%D0%9E%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%BD%D1%8C%D0%BE-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%B5%D1%81%D1%96%D0%B9%D0%BD%D0%BE%D1%97%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%BC%D0%B8%20181%20%D0%A5%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%BE%D0%B2%D1%96%20%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%97%202020.pdf>

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

<http://www.ksau.kherson.ua/files/licenzuvannya/%D0%A5%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%BE%D0%B2%20%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%97%20%D1%82%D0%B0%20%D0%BD%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%B5%D1%80%D1%8F/%D0%BC%D0%B0%D0%B3%D1%96%D1%81%D1%82%D1%80/%D0%9E%D1%81%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%BD%D1%8C%D0%BE-%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%84%D0%B5%D1%81%D1%96%D0%B9%D0%BD%D0%B0%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D0%BC%D0%B0%20181%20%D0%A5%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%BE%D0%B2%D1%96%20%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D1%96%D1%97.pdf>

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» у ДВНЗ «ХДАУ» базується на результатах реалізації Міжнародних проектів 159173 – TEMPUS-DE-TEMPUS JPCR з підготовки фахівців за спеціалізацією «Експертиза та контроль якості харчових продуктів» (2010-2012 рр.) та «Українського проекту бізнес-розвитку плодоовочівництва» (UHBDP) з 2015 р., вирішує питання відсутності подібних магістерських програм у Херсонській області та потреби в кадрах високої кваліфікації для забезпечення організації технологічних процесів з виробництва харчової продукції, основаних на інноваційних підходах та необхідності сертифікації харчових продуктів відповідно до вимог ЄС згідно Стратегії розвитку Херсонської області на період до 2020 р.

Сильні сторони ОП:

- проектна група ОП та НПП кафедр, які забезпечують підготовку здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти відповідають чинним вимогам;
- НПП, що забезпечують підготовку фахівців за ОП, здійснюють активну наукову діяльність, підтверджену публікаціями у фахових виданнях та виданнях науково метричних баз, зокрема Scopus;
- навчання здобувачів зі спеціальності 181 «Харчові технології» відбувається відповідно до вимог ОП, «Положення про організацію освітнього процесу в ДВНЗ «ХДАУ»», інших внутрішніх документів університету та нормативних документів МОН України, а також за затвердженим графіком навчального процесу, навчальними та робочими планами, робочими програмами дисциплін, необхідним методичним забезпеченням і розкладом занять;
- наукові дослідження здобувачів проводяться на базі провідних підприємств харчової промисловості м. Херсон та Херсонської області: ТОВ «Плодоовочевий комбінат «Херсон»», ТОВ «Херсонська кондитерська фабрика», ТОВ «ТВК «Квадро»» та інші;
- відбувається активна співпраця зі стейкхолдерами щодо формування цілей, змісту, організації ОП.

Слабкі сторони ОП:

- програма міжнародної академічної мобільності реалізується неповною мірою;
- в ОП недостатній обсяг такої складової як soft skills;
- недостатній рівень міжнародної та грантової діяльності;
- технічне забезпечення потребує оновлення;
- недостатня кількість акредитованих лабораторій для виконання наукових досліджень на базі ДВНЗ «ХДАУ»;
- не в повній мірі реалізована можливість академічної мобільності викладачів і здобувачів з українськими та іноземними університетами (науковими установами).

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

З метою розвитку ОП другого (магістерського) рівня за спеціальністю 181 «Харчові технології» у ДВНЗ «ХДАУ» планується здійснити такі заходи:

- збільшити кількість наукових публікацій НПП кафедр за профілем дисциплін, що викладаються на кафедрі у

фахових виданнях та виданнях науково метричних баз, зокрема Scopus та Web of Science;
- залучити більшу кількість роботодавців до розгляду ОП, що дасть змогу посилити професійні компоненти і одночасно розширити сферу працевлаштування;
- організувати загально-університетську навчально-наукову лабораторію, що дасть можливість посилити наукову роботу НПП і здобувачів, поєднати навчання і дослідження для реалізації ОП;
- активізувати участь в програмах академічної мобільності;
- проводити роботу спрямовану 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.

Враховуючи загальні показники розвитку ДВНЗ «ХДАУ», 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 ДВНЗ «ХДАУ» на здійснення освітньої діяльності за освітньо-професійною програмою «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: 21.10.2020 р.

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
ВБ 1.01 Філософія здоров'я	навчальна дисципліна	<i>181-ФІЛОСОФІЯ ЗДОРОВ'Я.pdf</i>	1w6kdCScO+uBEcisZ1p/oGN6sCjoUwnKoMxQR/Ykhwk=	Мультимедійна установка, ноутбук, програмне забезпечення – Windows, навчально-методична та наукова література Кабінет соціально-гуманітарних дисциплін Навчальна аудиторія № 101 - 76 м2 1. Столи – 23 шт. 2. Стільці – 32 шт. 3. Стіл викладацький – 1 шт. 4. Стілець викладацький – 1 шт. 5. Шафи – 14 шт. 6. Стенди – 4 шт.
ОК 2.03 Підготовка і захист магістерської кваліфікаційної роботи (проекту)	підсумкова атестація	<i>181 - Методичні рекомендації з підготовки та захисту випускної кваліфікаційної роботи магістра.pdf</i>	p9/joEYU95Ps5OhqAAljQj4LQhcyW23+B VxCB1tjHYo=	-
ОК 2.02 Виробнича (переддипломна) практика	практика	<i>Програма виробничої (переддипломної) практики.pdf</i>	qos1q4B9qDEBmxd4MpScJ+vHYwYueVG58cpAlDw2Nps=	-
ОК 2.01 Виробнича (науково-дослідна) практика	практика	<i>181 - Виробнича (науково-дослідна) практика.pdf</i>	3d1pdwzLoWZZ8W MwDhWLPkekwxQoXxmB+ZxoVrxmQ Q=	-
ОК 1.06 Актуальні проблеми галузі	навчальна дисципліна	<i>181 - Актуальні проблеми галузі.pdf</i>	hEnJoAj+UYG5czE9yoiXSvMT3+wFrh/M odmYybXTBm4=	Лабораторія інформаційних технологій № 80 - 42 м2 Персональні ПЕОМ (Intel C-2.8) – 14 шт. Windows, MS Office, 1С-7.7, Бібл.сист. «Ирбис», Digital Стіл викладацький – 1 шт. Стілець викладацький – 1 шт. Дошка – 1 шт.
ОК 1.05 Аналіз ризиків у харчових продуктах і кормах	навчальна дисципліна	<i>181- Аналіз ризиків у харчових продуктах і кормах.pdf</i>	ePz9+cEGpp9SMD8ncumOyguKyKBfzMYt5V9Ik6UTco=	Лабораторія контролю якості та безпеки харчової продукції головного корпусу, ауд. № 75, 42,0 м2 Автоклав лабораторний – 1 шт. Апарат Коха – 1 шт. Набір реактивів для дослідження м'яса – 2 шт. Баня водяна – 1 шт. Термостат ТС /80 – 1 шт. Ваги технічні ВЛТК-500 – 1шт. Ваги електронні FEN-600 – 1шт. Холодильник «Апшерон» - 1 шт. Центрифуга ОПН-8 – 1 шт. Термостат ТС 80-112, Мікроскоп XS 2610 - 1шт рН – метр рН-150МИ – 1шт Компресоріум – 2 шт. Стіл лабораторний – 3 шт Стільці гвинтові лабораторні - 20 шт. Стіл викладацький – 1 шт. Стілець викладацький – 1 шт. Дошка – 1 шт.

				Шафа лабораторна – 2 шт. Шафа сушильна SPT – 200-1 шт. Мийка – 1 шт.
ОК 1.02 Охорона праці та цивільний захист	навчальна дисципліна	СИЛАБУС_ЦЗ та ОПГ_Харч.технол_маг .pdf	41RToalHSE5uagUXb58ekz9UZY4NWLoTNtRe2XjFckc=	Лабораторія з охорони праці малий учбовий корпус, пав.механізації ауд. №2-32 49 м2 Мультимедійне забезпечення – 1 шт. Первинні засоби пожежогасіння – 1шт. Протигази – 15 шт. Респіратори – 25 шт. Анемометр – 5 шт. Психрометр – 5 шт. Газоаналізатор – 1 шт. Столи – 15 шт. Стільці – 31 шт. Шафа аптечна – 2 шт. Шафа книжна – 1 шт. Стенд електричний – 2 шт. Електрорушник – 1 шт. Стенд дослідження мікроклімату - 1 шт. Стенд дослідження електричної безпеки – 1 шт. Стенд дослідження освітлення - 1шт. Стенд дослідження вентиляції - 1 шт.
ОК 1.04 Дослідницький практикум	навчальна дисципліна	181-Дослідницький практикум.pdf	pi6irIODYHxN+5V9M4SEc2zTQUtyZrqp x/j4DCXZZys=	Лабораторія інформаційних технологій № 80 - 42 м2 Персональні ПЕОМ (Intel C-2.8) – 14 шт. Windows, MS Office, 1C-7.7, Бібл.сист. «Ирбис», Digital Стіл викладацький – 1 шт. Стілець викладацький – 1 шт. Дошка – 1 шт.
ВБ1.04 Основи інспектування харчових продуктів	навчальна дисципліна	181-Основи інспектування.pdf	Dr1u71fMH28ZTuUDYg7s2e8gtU5n5AmCXFKfm6rSIE=	Лабораторія контролю якості та безпеки харчової продукції головний корпус, ауд. № 75, 42,0 м2 Автоклав лабораторний – 1 шт. Апарат Коха – 1 шт. Набір реактивів для дослідження м'яса – 2 шт. Баня водяна – 1 шт. Термостат ТС /80 – 1 шт. Ваги технічні ВЛТК-500 – 1шт. Ваги електронні FEN-600 – 1шт. Холодильник - 1 шт. Центрифуга ОПН-8 – 1 шт. Термостат ТС 80-112, Мікроскоп XS 2610 - 15шт Мультимедійний проектор – 1шт. рН – метр рН-150МИ – 1шт Компресоріум – 2 шт. Стіл лабораторний – 3 шт Стільці гвинтові лабораторні - 20 шт. Стіл викладацький – 1 шт. Стілець викладацький – 1 шт. Дошка – 1 шт. Шафа лабораторна – 2 шт. Шафа сушильна SPT – 200-1 шт. Мийка – 1 шт.
ВБ1.03 Аграрна політика	навчальна дисципліна	Силабус Аграрна політика.pdf	XJqRA2crPRonvGoB7V+IAVxwAf7PxyM5d3YKY5URieU=	Мультимедійна установка, ноутбук, програмне забезпечення – Windows, навчально - методична та наукова література Кабінет соціально-гуманітарних дисциплін Навчальна аудиторія № 101 - 76 м2

				<p>1. Столи – 23 шт. 2. Стільці – 32 шт. 3. Стіл викладацький – 1 шт. 4. Стілець викладацький – 1 шт. 5. Шафи – 14 шт. 6. Стенди – 4 шт.</p>
ВБ1.02 Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	навчальна дисципліна	181-Іноземна мова за професійним спрямуванням.pdf	2/61me10DtrTEiQYoGfMPAFMqwWXJ+Eu5R+qLuQjetg=	<p>Мультимедійна установка, ноутбук, програмне забезпечення – Windows, навчально-методична та наукова література Кабінети методики навчання іноземних мов, № 404 – 47 м2 1. Столи – 24 шт. 2. Лави - 24 шт. 3. Стільці – 1 шт. 4. Дошка – 1 шт. 5. Кафедра - 1 шт. 6. Мультимедійний проектор Epson з комплектом обладнання та матеріалів для презентації – 1 шт № 405 – 42 м2 1. Столи – 24 шт. 2. Лави - 24 шт. 3. Стільці – 1 шт. 4. Дошка – 1 шт. 5. Кафедра - 1 шт. 6. Мультимедійний проектор Epson з комплектом обладнання та матеріалів для презентації – 1 шт</p>
ОК 1.10 Міжнародна та регіональна стандартизація та сертифікація	навчальна дисципліна	Силабус_Міжнародна стандартизація.pdf	GfZj4SJoYDoFE1MssgmvwElPRIVLwlbIFfiKieFoofE=	<p>Лабораторія контролю якості та безпеки харчової продукції головний корпус, ауд. № 75, 42,0 м2</p> <p>Автоклав лабораторний – 1 шт. Апарат Коха – 1 шт. Набір реактивів для дослідження м'яса – 2 шт. Баня водяна – 1 шт. Термостат ТС/80 – 1 шт. Ваги технічні ВЛТК-500 – 1шт. Ваги електронні FEN-600 – 1шт. Холодильник - 1 шт. Центрифуга ОПН-8 – 1 шт. Термостат ТС 80-112, Мікроскоп XS 2610 - 15шт Мультимедійний проектор – 1шт. рН – метр рН-150МИ – 1шт Компресоріум – 2 шт. Стіл лабораторний – 3 шт Стільці гвинтові лабораторні - 20 шт. Стіл викладацький – 1 шт. Стілець викладацький – 1 шт. Дошка – 1 шт. Шафа лабораторна – 2 шт. Шафа сушільна SPT – 200-1 шт. Мийка – 1 шт.</p> <p>Лабораторія інформаційних технологій № 80 - 42 м2 Персональні ПЕОМ (Intel C-2.8) – 14 шт. Windows, MS Office, 1С-7.7, Бібл.сист. «Ірбіс», Digital Стіл викладацький – 1 шт. Стілець викладацький – 1 шт. Дошка – 1 шт.</p>
ОК 1.09 Інноваційні інгредієнти харчових продуктів	навчальна дисципліна	Силабус_Інноваційні інгредієнти харчових продуктів.pdf	1tSZ3RhL13fY6/HfBIFqWmvHuIZqEТЕА QubSYOLE2k8=	<p>Лабораторія загальних технологій харчових виробництв головний корпус, ауд. № 74, 42 м2</p> <p>Котел варочний – 1 шт.</p>

				<p>М'ясорубка електрична –1шт. Термостат сухо повітряний – 1шт. Ваги ВЛТК-500 – 1шт. Мультимедійний проектор – 1шт. Ваги електронні fen-600–1шт. Рн-метр – 1 шт. Електропіч – 1 шт Стіл лабораторний – 3 шт. Стільці гвинтові лабораторні – 20 шт. Стіл викладацький – 1 шт. Стілець викладацький – 1 шт. Дошка – 1 шт. Шафа лабораторна – 2 шт. Плита електрична -1 шт. Мийка – 1 шт.</p> <p>Лабораторія консервування плодів, овочів, м'яса та риби № 123-д - 56 м2 Автоклав ТСН-50 АВЕ-Ті-Фі-100-УА1-6,3 – 1 шт. Автоклав АВЕ-Ті-Фі-100 – 2 шт. Закаточна машина ЗК 16/1 - 2 шт. Котел варочний КВЕ – 1 шт. М'ясорубка електрична – 1 шт. Термостат сухо повітряний - 1 шт. Шафа сушильна TERMOLAB 24/350 – 1 шт. Ваги ВЛТК-500 - 1шт. рН-метр рН-150 – 1 шт. Мікроскоп Мультимедійний проектор Epson з комплектом обладнання та матеріалів для презентації – 1 шт.</p>
ОК 1.08 Мікроструктурний аналіз	навчальна дисципліна	181- Мікроструктурний аналіз.pdf	K3useTcjG5kbE1au qDuEpoOhooyibz1V hHK3vS4VH4=	<p>Лабораторія контролю якості та безпеки харчової продукції головний корпус, ауд. № 75, 42,0 м2</p> <p>Автоклав лабораторний – 1 шт. Апарат Коха – 1 шт. Набір реактивів для дослідження м'яса – 2 шт. Баня водяна – 1 шт. Термостат ТС /80 – 1 шт. Ваги технічні ВЛТК-500 – 1шт. Ваги електронні FEN-600 – 1шт. Холодильник - 1 шт. Центрифуга ОПН-8 – 1 шт. Термостат ГС 80-112, Мікроскоп XS 2610 - 15шт Мультимедійний проектор – 1шт. рН – метр рН-150МИ – 1шт Компресоріум – 2 шт. Стіл лабораторний – 3 шт Стільці гвинтові лабораторні - 20 шт. Стіл викладацький – 1 шт. Стілець викладацький–1 шт. Дошка – 1 шт. Шафа лабораторна – 2 шт. Шафа сушильна SPT – 200-1 шт. Мийка – 1 шт.</p>
ОК 1.07 Інноваційні технології харчових виробництв	навчальна дисципліна	181-Інноваційні технології харчових виробництв.pdf	BRyp+//vOwsukIbw db6O9AYyGHPey9h Gs87nC9C/F6E=	<p>Лабораторія загальних технологій харчових виробництв головний корпус, ауд. № 74, 42 м2</p> <p>Котел варочний – 1 шт. М'ясорубка електрична –1шт. Термостат сухо повітряний – 1шт. Ваги ВЛТК-500 – 1шт.</p>

				<p>Мультимедійний проектор – 1шт. Ваги електронні феп-600–1шт. Рн-метр – 1 шт. Електропіч – 1 шт Стіл лабораторний – 3 шт. Стільці гвинтові лабораторні – 20 шт. Стіл викладацький – 1 шт. Стілець викладацький – 1 шт. Дошка – 1 шт. Шафа лабораторна – 2 шт. Плита електрична -1 шт. Мийка – 1 шт.</p> <p>Лабораторія якості молока і молочної продукції № 28 - 60 м2 Термостат – 1 шт. Редуктазник – 1 шт. Водяна баня – 1 шт. Центрифуга – 1 шт. Рефрактометр – 1 шт. Ваги електронні FENN-600 – 1 шт. Ваги ВЛКТ-500 – 1 шт. Апарат Сокслета – 1 шт. Мікроскоп МБС – 3 шт. Аналізатор молока – 1 шт. Комплект сирів – 1 шт. Столи учбові – 14 шт. Стільці – 15 шт. Витяжна шафа – 1 шт. Мультимедійний проектор Epson з комплектом обладнання та матеріалів для презентації – 1 шт.</p>
ОК 1.03 Сучасні методи наукових досліджень	навчальна дисципліна	181- Сучасні методи наукових досліджень.pdf	zw7vvJujI8/hDU2vu LOsnsJvM59nnF6Yw bugsoAMZEo=	<p>Лабораторія технохімічного контролю продуктів харчування головний корпус, ауд. №11 -55,43 м2 Прилад для титрування - 2 шт Стіл для титрування -1 шт Баня водяна -2 шт Мікроскоп XS 2610 – 4 шт Термостат – 1 шт Шафа сушільна TERMOLAB 24/350 -1 шт. Фотоелектроколориметр -1 шт. Ваги технічні ВЛТК-500 – 1 шт. Центрифуга ОПН-8 – 1 шт Хімічний посуд і реактиви. Учбові столи – 15 шт. Стільці – 30 шт. Стіл викладацький – 1 шт. Стілець викладацький – 1 шт. Дошка – 1 шт. Стіл лабораторний – 2 шт Шафа витяжна – 1 шт Шафа лабораторна – 1 шт Шафа сушільна -1 шт Мийка – 1 шт</p>
ОК 1.01 Інтелектуальна власність та патентознавство	навчальна дисципліна	181 - інтелектуальна власність.pdf	SjoB+xiFCYOUkgkd X68uu0oWoE438Sf BmrrAeOUO7Ag=	<p>Лабораторія інформаційних технологій № 80 - 42 м2 Персональні ПЕОМ (Intel C-2.8) – 14 шт. Windows, MS Office, 1С-7.7, Бібл.сист. «Ирбис», Digital Стіл викладацький – 1 шт. Стілець викладацький – 1 шт. Дошка – 1 шт.</p>

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

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

ID викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
337737	Коб`яков Сергій Михайлович	Доцент, Основне місце роботи	Біолого-технологічний	<p>Диплом магістра, Херсонський національний технічний університет, рік закінчення: 2019, спеціальність: 076</p> <p>Підприємство, торгівля та біржова діяльність, Диплом кандидата наук КН 004373, виданий 12.01.1994, Атестат доцента ДЦ 001101, виданий 24.12.1998</p>	31	ОК 1.04 Дослідницький практикум	<p>Підвищення кваліфікації: Державне підприємство «Київський науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації» з 01.02.2019р. по 28.01.2019 р..</p> <p>Основні публікації:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kobyakov S.M., Lysikh A. Intensification of the process of getting the flax trust in the artificial environment International periodic scientific journal – 2019. – Issue № 9. – Part 1. – October 2019. – р. 80-85. 2. Kobyakov S.M., Lysikh A. Theoretical substantiation of the application of organic substance for the intensification of the process of spreading flax trusts. International periodic scientific journal – 2018. – Issue № 5. – Part 2. – October 2018. – р. 113-119. 3. Домбровська О.П. Коб`яков С.М. Обробка лляної сировини на потоншувальному механізмі експериментальної технологічної лінії Праці / Таврійський державний агротехнологічний університет – Вип. 15. Т 1 – Мелітополь: ТДАТУ, 2015. – С. 196-202. 4. Коб`яков С.М. Визначення якості лляної трести, одержаної в штучних умовах Сільськогосподарські машини: зб. наук. ст. – Вип. 5. – Луцьк: Ред.-вид. відділ ЛНТУ, 2012. – С. 70-77. 5. Коб`яков С.М., Лисих А.Ю. Інтенсифікація розвитку корисних мікроорганізмів на стеблах лляної соломи під час приготування трести. Проблеми легкой и текстильной промышленности Украины, – №1 (17). –

						Херсон:ХНТУ – 2011.– С. 85-89. НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності і відповідає пунктам 2, 3, 12, 15, 17 зазначених у пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.
280871	Матвієнко Андрій Борисович	доцент, Основне місце роботи	Біолого-технологічний	Диплом доктора наук ДН 002648, виданий 24.04.1996, Диплом кандидата наук ТН 095520, виданий 10.12.1986	1	ОК 1.09 Інноваційні інгредієнти харчових продуктів Основні публікації: 1. Матвієнко А.Б. Вплив теплової та електричної обробки на пластичні властивості бурякової стружки / А.Б. Матвієнко, Г.Н. Данькевич, І.С. Гулий // Електронна обробка матеріалів. – № 4. – 2016 р. – С.59-61. 2. Купчик М.П. Електромембранне очищення / М.П. Купчик, О.В. Бойко, В.В. Манк, А.Б. Матвієнко// Харчова і переробна промисловість. – №9. – 2016 р. – С. 18 3. Данькевич Г.Н. Вплив мембранної обробки на склад і фізико-хімічні властивості водних систем / Г.Н. Данькевич, І.С. Гулий, А.Б. Матвієнко, І.Н. Долинська, М.П. Купчик, І.М. Катроха // Електронна обробка матеріалів. – №4.. – 2017 р. – С.59-61. 4. Матвієнко А.Б. Інтенсифікація процесу екстрагування сахарози з буряку електричним полем / А.Б. Матвієнко М.П. Купчик, В.В. Манк // Харчова технологія. – №6. – 2017 р. – С. 63-65. 5. Воєвода Н.В. Оцінка якісних показників інноваційного нетканого матеріалу з льону олійного для дорожнього будівництва /Н.В. Воєвода, А.Б. Матвієнко// Вісник ХНТУ. Технічні науки. 2018. № 4(67). С. 220-225. НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності і відповідає пунктам 2, 5, 12, 17, 18 зазначених у пункту 30 Ліцензійних умов провадження

							освітньої діяльності.
212820	Левченко Максим Валерійович	Доцент, Основне місце роботи	Біолого-технологічний	Диплом магістра, Державний вищий навчальний заклад "Херсонський державний аграрний університет", рік закінчення: 2010, спеціальність: 130201 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, Диплом кандидата наук ДК 026568, виданий 26.02.2015	7	ОК 1.10 Міжнародна та регіональна стандартизація та сертифікація	Підвищення кваліфікації: Національний університет біоресурсів і природокористування України ННІ післядипломної освіти з 20.03.19 по 05.04.19, свідоцтво СС № 00493706/009280-19, тема: «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності». Основні публікації: 1. G. Karashchuk, Effect of Growth Regulators on Seed Quality and Grain Productivity of Hard Wheat (<i>Triticum durum</i>) in Non-Irrigated / Н. Fedonenko, S. Lavrenko, N. Lavrenko, O. Kazanok, O. Revto, M Levchenko // Conditions Technology Reports of Kansai University. – 62, Issue – 06, juli,– 2020. – P. 2789–2797 (Scopus) 2. M. Levchenko, The influence of farming activities on seeds productivity of winter wheat varieties in the conditions of the South of Ukraine / S.V. Kokovikhin, V.Yu. Zaporozhchenko, G.V. Karashchuk, O.O. Kazanok, M.V. Kozychar, Ye.S. Podakov, O.S. Prystemskyi // Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences. – 2018. – Vol. 10(1). P. 217-223. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.rjpbcs.com/pdf/2019_10(1)/[57].pdf 3. Левченко М.В. Удосконалення технології виробництва кормів в експандованому вигляді та ефективність їх використання при відгодівлі свиней. Демчук О.В., Цігорлаш Д.В., Левченко М.В. Таврійський науковий вісник. Науковий журнал. Херсон 2019 р. Вип. 109. С. 28-34 (Index Copernicus International) 4. Чернишов, І. В., & Левченко, М. В. (2018). Сучасний стан

						<p>виробництва свинини в Україні та Херсонській області зокрема. Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, (1), 91-98.</p> <p>5. Левченко, М. В., & Чернышов, И. В. (2018). Индексная оценка свиней. Актуальные проблемы животноводства в условиях импортозамещения. С. 252-256.</p> <p>НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності і відповідає пунктам 1, 2, 8, 12, 13, 16, 18 зазначених у пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p>	
88981	Берегова Галина Дмитрівна	Завідувач кафедри, професор, Основне місце роботи	Економічний	<p>Диплом доктора наук ДД 002271, виданий 04.07.2013,</p> <p>Диплом кандидата наук ДК 019357, виданий 11.06.2003,</p> <p>Атестат доцента ДЦ 009880, виданий 16.12.2004,</p> <p>Атестат професора 12ПР 010142, виданий 22.12.2014</p>	41	ВБ 1.01 Філософія здоров'я	<p>Підвищення кваліфікації: Higher School of Social and Economic in Przeworsk «Modern university in the system of European education methods of teaching, scientific and pedagogical development, distance education and internationalization of the educational process». Przeworsk, certificate № IFC-WSSG/WK,2018-92, Date 18.04.2018.</p> <p>2. Institute of International Academic and Scientific Cooperation, Baia Domizia, Italy, 27.07. – 03.08.2018.</p> <p>Основні публікації:</p> <p>1. Берегова Г.Д. Неоекономічне знання та пізнання у формуванні світогляду сучасної особистості / Гілея: науковий вісник: збірник наукових праць // Г.Д. Берегова. – К. : Видавництво «Гілея», 2015. – Вип. 95 (4). – С. 261-265. (EBSCO Publishing, Inc. (USA); SIS (Scientific Indexing Services) (USA); EBSCO Info Base Index (Індія); РИИЦ (Росія)).</p> <p>2. Beregova G.D. Natural philosophy in the system of ideological orientations of personality (ENG) / Beregova Galyna, Gawdzik Andrzej. Poland, Uniwersytet Śląski w Katowicach, – 2016:</p>

						<p>http://www.woiz.polsl.pl/znwoiz/z98/Bergerowa_Art.1.pdf.</p> <p>3. Філософія освіти: прагматистсько-інструменталістська концепція формування людини майбутнього у вищій школі / Міжнародний журнал «Future human image». – 2016. - №3(6). – С. 31-45.</p> <p>4. Берегова Г.Д. Філософія освіти: основні методологічні вектори формування світогляду людини майбутнього у вищій школі (Philosophy of Education: Main Methodological Vectors of Moulding the Person of the Future in Higher Education) / Міжнародний журнал «Future human image». – Том 8. – МФКО, 2017. – С.14-29.) (Web of Science)</p> <p>5. Berehova Galyna. The Philosophy of Unity and Development of Harmony as an Option of the Anthrocosmic World View (ENG) / The Academic Journal «Philosophy and Cosmology». Volume 18. Kyiv : International Society of Philosophy and Cosmology, 2017: P. 104-111. (Web of Science)</p> <p>НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності і відповідає пунктам 1, 2, 3, 4, 8, 9, 10, 11, 13, 15 зазначених у пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p>	
161623	Дашевська Лариса Миколаївна	Старший викладач, Основне місце роботи	Агрономічний	<p>Диплом спеціаліста, Херсонський державний педагогічний інститут, рік закінчення: 1998, спеціальність: 030502 Українська мова та література, англійська мова, Диплом магістра, Херсонський державний університет, рік закінчення: 2006, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої</p>	20	ВБ1.02 Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	<p>Підвищення кваліфікації: Свідоцтво СС 00493706/001415-16 від 28.10.2016 р., Національний університет біоресурсів і природокористування України х 17.10.2016 до 28.10.2016 р., тема: «Упровадження у навчальний процес комунікативного методу навчання при викладанні іноземної мови у студентів немовних вузів».</p> <p>Основні публікації: 1. Lebid Olga, Dashevskia Larisa, Papakina Nataliia Навчальний посібник на англійській мові Анатомія та фізіологія тварин. Anatomy and</p>

				освіти. Мова та література (англійська)		Physiology of Animals: English for Specific Purposes (ESP) LAP LAMBERT Academic Publishing, Riga, Latvia, 2019 p. 164; 2. Лебідь О.М., Дашевська Л.М. Навчально-тематичний комплекс- посібник «Птахи» для вивчення текстів спеціального призначення для студентів, аспірантів, науковців спеціальності «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва». – Херсон, 2019. – 130 с.; 3. Лавренко С. О., Дашевська Л.М. Навчальний посібник «Наукова термінологія в агрономії» – Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2019. – 160 с.; 4. Кушнеренко В.Г. Пасечко Д.-В. Д., Дашевська Л.М. Використання кореляційно-регресійних і логістичної моделей для оцінки втрат молочного скотарства від теплового стресу Вісник аграрної науки Причорномор'я. – 2019 – Вип. 1 С.104-111 5. Міжнародна науково-практична конференція «Новітні тенденції навчання іноземної мови за професійним спрямуванням» Присвячена 185-річчю Херсонської державної морської академії/ - Програма Міжнародної науково-практичної конференції 19-21 вересня 2019 року Херсон, Україна. НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності і відповідає пунктам 2, 3, 13, 17 зазначених у пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.	
176293	Туніковська Лілія Григорівна	Доцент, Основне місце роботи	Біолого-технологічний	Диплом кандидата наук ДК 035391, виданий 04.07.2006, Аттестат доцента 12ДЦ	15	ОК 1.01 Інтелектуальна власність та патентознавство	Підвищення кваліфікації: Свідоцтво СС 00493706/010414-19 від 02.10.2019 р., Національний університет

035921,
виданий
04.07.2013

біоресурсів і природокористування України з 16.09.2019 р. до 02.10.2019 р.; Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності.
Основні публікації:
1. Туніковська Л.Г. Вплив теплового стресу на продуктивні якості свиней// Таврійський науковий вісник: Науковий журнал: Вип 110., Херсон: Видавничий дім «Гельветика», 2019-. ст.101.
2. Туніковська Л.Г. Особливості впливу різних стрес-факторів на організм сільськогосподарських тварин // Таврійський науковий вісник: Науковий журнал: Вип 111., Херсон: Видавничий дім «Гельветика», 2020. – ст.225.
3. Туніковська Л.Г., Коваленко Т.С. Вплив кліматичних факторів на фізіологічний стан тварин., IV Международная научно-практическая конференция “Dinamik of the development of world science” Ванкувер Канада 18.-.20.грудня. 2019.
4. Туніковська Л.Г., Харламова Т.С. Вплив радіації на сільськогосподарських тварин IX Международная научно-практическая конференция PERSPECTIVES OF WORLD SCIENCE AND EDUCATION 20-22 мая 2020 года в г. Осака, Япония.
5. Туніковська Л.Г., Коваленко Т. С.Стреси в тваринництві та заходи їх профілактики VII Международная научно-практическая конференция - SCIENTIFIC ACHIEVEMENTS OF MODERN SOCIETY 4 - 6 марта 2020 года г. Ливерпуль, Великобритания.
НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності і відповідає пунктам 2, 12, 13, 17 зазначених у пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності

15900	Жуйков Олександр Геннадійови ч	професор, Основне місце роботи	Агрономічний	Диплом доктора наук ДД 005293, виданий 25.02.2016, Диплом кандидата наук ДК 019803, виданий 02.07.2003, Атестат доцента 12ДЦ 017842, виданий 21.06.2007, Атестат професора АП 000966, виданий 30.08.2018	17	ОК 1.02 Охорона праці та цивільний захист	1. Свідоцтво про підвищення кваліфікації 12СПВ 064068 від 18 березня 2016 року. Інститут після дипломної освіти та дорадництва ДВНЗ «ХДАУ» 2. Національний університет біоресурсів і природокористування України ННІ післядипломної освіти (свідоцтво про підвищення кваліфікації № СС00493706/001421-16), 17-28.10.2016, «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності» 3. Науково-педагогічне стажування на тему: «Інноваційні освітні технології: довід країн Європейського Союзу та його впровадження в Україні», з 30 липня по 03 серпня 2018 року Балтійський науково-дослідний інститут проблем трансформації економічного простору. Сертифікат В2 Основні публікації: 1. Conceptual vectors of South Ukraine plant-grower industry development in terms of modern climatic transformation // Biogeosystem Technique. – 2016. - Vol.(9). - Is. 3. - P. 235-246. 2. Influence of sowing terms end seeding rater of yield of grain sorghum hybrids under regional climatic transformations // Indian Journal of Ecology. – 2018. - № 45(4). - P. 884-890. 3. Phytosanitary and phytoreclamation properties of mustard as factor of stabilizing of the ecological state of agrocoenoses of South Steppe of Ukraine // Biogeosystem Technique. - 2016. - Vol. (8). - Is. 2. - P. 175-191. 4. Leaf area index of sweet corn (<i>Zea mays</i> ssp. <i>Saccharata</i> L.) crops depending on cultivation technology in the drip-irrigated conditions of the south of Ukraine // Modern Phytomorphology. – 2019. – Vol. 13. – P. 1-4.
-------	---	---	--------------	---	----	--	---

						<p>5. Елементи біологізації технології вирощування соняшнику в контексті їх впливу на кількісно-якісні показники врожаю в умовах Південного Степу // Таврійський науковий вісник: Зб. наук. пр. – Херсон: ФОП Грінь Д.С., 2018. – Вип. 104. – С. 52-59.</p> <p>Гірчиця в Південному Степу: агроекологічні аспекти і технології вирощування // Наукова монографія. – Херсон, Грінь Д.С., 2014. – 415 с.</p> <p>НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності і відповідає пунктам 1, 2, 3, 5, 8, 11, 13, 15, 16, 17, 18 зазначених у пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p>	
280875	Воєвода Надія Вячеславівна	Старший викладач, Основне місце роботи	Біолого-технологічний	<p>Диплом бакалавра, Херсонський національний технічний університет, рік закінчення: 2012, спеціальність: 6.051701 Харчові технології та інженерія, Диплом магістра, Херсонський національний технічний університет, рік закінчення: 2019, спеціальність: 035 Філологія, Диплом кандидата наук ДК 046025, виданий 01.02.2018</p>	3	ОК 1.03 Сучасні методи досліджень	<p>Підвищення кваліфікації – захист дисертації за темою: «Удосконалення технології переробки стебел соломи льону олійного для дорожнього будівництва».</p> <p>Основні публікації:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tuluchenko, N., Chursina, L., Krugliy, D. Homogeneity investigation of oil flax processing products by quality indexes // Eastern-European journal of enterprise technologies. 2016. № 6/3 (84). P. 46-53. doi: doi.org/10.15587/1729-4061.2016.83593. 2. Dzyundzya O. Establishing the effect of eggplant powders on the rheological characteristics of a semi-finished product made from liver pate masses / Dzyundzya O., Burak, V., Ryapolova, I., Voievoda N., Shinkaruk M. [and others] // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2019. № 4 (11 (100)). P. 56–63. doi: doi.org/10.15587/1729-4061.2019.174234. 3. Dzyundzya O. Study of quality and safety parameters of liver pastes with aubergine powder / Dzyundzya O., Burak, V., Ryapolova, I., Voievoda N. [and others] // Scientific journal «EUREKA: Life

						<p>Sciences». 2019. № 4. Р. 18-27. doi: doi.org/10.21303/2504-5695.2019.00956.</p> <p>4. Воєвода Н.В. Оптимізація технології виробництва грильжних цукерок підвищеної харчової цінності /Н.В. Воєвода, К.Є. Похіл // Вісник ХНТУ. Технічні науки. — 2020. — № 1(77). — С. 81-88.</p> <p>5. Лозенко С.І. Дослідження результативності обробки виноматеріалів на базі ТОВ «Торгівельно виробнича компанія Квадро» /С.І. Лозенко, Н.В. Воєвода, // Праці ТДАТУ. — 2020. — В 20. — Т. 2. — С. 168-174.</p> <p>НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності і відповідає пунктам 1, 2, 3, 9, 14, 15 зазначених у пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p>	
260149	Дзюндзя Оксана Валентинівна	Доцент, Основне місце роботи	Біолого-технологічний	<p>Диплом магістра, Київський національний торговельно-економічний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 091711 Технологія харчування, Диплом кандидата наук ДК 003566, виданий 17.02.2012</p>	8	ОК 1.06 Актуальні проблеми галузі	<p>Підвищення кваліфікації:</p> <p>1. Wyzsza Szkoła Lingwistyczna з 05.04.2019р. по 05.07.2019 р. Сертифікат КРК №19/07/40 від 05.07.2019 р. Тема: «The innovative methods and technologies of teaching: the newest in the European educational practice» (technical sciences).</p> <p>2. Сертифікат В2 з англійської мови: Wyzsza Szkoła Lingwistyczna, сертифікат КJ-A №19/07/74 від 05.07.2019 р.</p> <p>Основні публікації:</p> <p>1. Dzyundzja O. Obtaining the powder-like raw materials with the further research into properties of eggplant powders / O. Dzyundzja, V. Burak, A. Averchev, N. Novikova, I. Ryapolova, A. Antonenko, T. Brovenko, M. Kryvoruchko, G. Tolok// Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. - 2018. Vol.5, Issue 11 (95). P. 14–20. doi: 10.15587/1729-</p>

4061.2018.143407
2. Dzyundzya O.
Establishing the effect
of eggplant powders on
the rheological
characteristics of a
semi-finished product
made from liver pate
masses O. Dzyundzya,
V. Burak, I. Ryapolova,
N.Voievoda, M.
Shinkaruk, A.
Antonenko, T.
Brovenko, G. Tolok, M.
Kryvoruchko, Vi.
Mihailik Eastern-
European Journal of
Enterprise
Technologies.- 2019
Vol.4 Issue 11 (100),
56–63. doi:
<http://doi.org/10.15587/1729-1729-4061.2019.174234>
3. Dzyundzya O.
Research into the
structural-mechanical
properties of
shortbread dough with
oilseed meals M.
Kravchenko, V.Mihailik,
D. Yakymchuk,
O.Dzyundzya, V. Burak,
O. Romanenko, M.
Valko, E. Korolenko, I.
Osypenkova, Z.
Bondarchuk Eastern-
European Journal of
Enterprise
Technologies, .- 2019
Vol. 3 Issue 11 (99)),
52–59. doi:
<http://doi.org/10.15587/1729-4061.2019.170617>
4. Dzyundzya O.
Research of rational
concentration of oilseed
crops meals in the
sandy dough semi-
finished product. M.
Kravchenko, V.
Mihailik, D.
Yakymchuk,
O.Dzyundzya, M. Valko,
O. Mamai, T. Popovich,
A. Ryabinina, L.
Vishnevskaya, O.
Vitriak EUREKA: Life
Sciences. - 2019 Vol.4,
62-70 doi:
<http://doi.org/10.21303/2504-5695.2019.00948>
5. Дзюндзя О. В.,
Мерна І.І., Трибух Ю.
В. Оптимізація
рецептурного складу
заморожених млинців
з м'ясним фаршем.
Збірник наукових
праць «Технологія
виробництва і
переробки продукції
тваринництва», 2020.
№ 1.С. 150–159.
6. Dzyundzya O.Study
of quality and safety
parameters of liver
pastes with aubergine
powder. O. Dzyundzya,

						<p>V. Burak, I. Ryapolova, N. Voievoda, M. Shinkaruk, A. Antonenko, T. Brovenko, M. Kryvoruchko, G. Tolok, V. Mihailik EUREKA: Life Sciences. - 2019 Vol.4, 18–27. doi: http://doi.org/10.21303/2504-5695.2019.00956</p> <p>НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності і відповідає пунктам 1, 2, 3, 12, 13, 15, 17 зазначених у пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p>	
3555	Любенко Оксана Іванівна	Доцент, Основне місце роботи	Біолого-технологічний	<p>Диплом спеціаліста, Державний вищий навчальний заклад "Херсонський державний аграрний університет", рік закінчення: 2010, спеціальність: 0502 Менеджмент організацій, Диплом магістра, Херсонський державний аграрний університет, рік закінчення: 2003, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом кандидата наук ДК 042191, виданий 20.09.2007, Аттестат доцента 12ДЦ 035446, виданий 31.05.2013</p>	14	ВБ1.03 Аграрна політика	<p>Підвищення кваліфікації:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ННІ післядипломної освіти НУБіП, «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності». Свідоцтво СС00493706/001450-16, від 28.10. 2016 р. 2. ІТСР ім. М.Ф.Іванова «Асканія-Нова», Програма «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва». Свідоцтво ПК № 00497265/029-18 від 21.09.2018 р. <p>Основні публікації:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дебров В.В., Любенко О.І. Стан та перспективи розвитку птахівництва України та Херсонської області //Таврійський науковий вісник: Науковий журнал – Херсон: Айлант, 2015. - Вип. 92. – С. 100-106. 2. Любенко О.І., Марценовська Г. С. Сучасні кроси курей яєчного напрямку продуктивності в світі та Україні //Актуальні проблеми розвитку тваринництва та рибництва: Зб. тез доп. VI Всеукр. наук.-практ. конф. студ. ОС «Магістр». – К.: НУБіП України, 2017. – С.194-195. 3. Любенко О.І., Кривий В.В. Підвищення якості харчових яєць в умовах виробництва філії «Чорнобаївське» Приватного акціонерного товариства «Агрохолдинг Авангард» //Таврійський науковий вісник:

						<p>Науковий журнал. Вип. 107. - Херсон: Видавничий дім «Гельветика», 2019. – С. 209-212.</p> <p>4. Кривий В.В., Любенко О.І. Інноваційні методики викладання у вищій школі. Філософські обрії сьогодення. VI Міжнародна науково-практична конференція. 15-16 листопада 2018 р. Барановичі – Житомир – Одеса – Орле - Херсон - С. 309 -312.</p> <p>5. Дебров В.В., Любенко О.І., Кривий В.В. Використання відходів плодоовочевої продукції і годівлі сільськогосподарських птахів. Міжнародна науково-практична конференція «Інноваційні технології та актуальні питання післязбиральної доробки плодоовочевої продукції як важіль підвищення економічної ефективності» 14 - 15 березня, м. Херсон, 2019, С. 27-29.</p> <p>НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності і відповідає пунктам 2, 9, 12, 13, 14, 15, 16 зазначених у пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p>	
280875	Восєвда Надія В`ячеславівна	Старший викладач, Основне місце роботи	Біолого-технологічний	<p>Диплом бакалавра, Херсонський національний технічний університет, рік закінчення: 2012, спеціальність: 6.051701 Харчові технології та інженерія, Диплом магістра, Херсонський національний технічний університет, рік закінчення: 2019, спеціальність: 035 Філологія, Диплом кандидата наук ДК 046025, виданий 01.02.2018</p>	3	ВБ1.04 Основи інспектування харчових продуктів	<p>Підвищення кваліфікації – захист дисертації за темою: «Удосконалення технології переробки стебел соломи льону олійного для дорожнього будівництва».</p> <p>Основні публікації:</p> <p>1. Tuluchenko, N., Chursina, L., Krugliy, D. Homogeneity investigation of oil flax processing products by quality indexes // Eastern-European journal of enterprise technologies. 2016. № 6/3 (84). P. 46-53. doi: doi.org/10.15587/1729-4061.2016.83593.</p> <p>2. Dzyundzya O. Establishing the effect of eggplant powders on the rheological characteristics of a semi-finished product made from liver pate</p>

						<p>masses / Dzyundzya O., Burak, V., Ryapolova, I., Voievoda N., Shinkaruk M. [and others] // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2019. № 4 (11 (100)). P. 56–63. doi: doi.org/10.15587/1729-4061.2019.174234.</p> <p>3. Dzyundzya O. Study of quality and safety parameters of liver pastes with aubergine powder / Dzyundzya O., Burak, V., Ryapolova, I., Voievoda N. [and others] // Scientific journal «EUREKA: Life Sciences». 2019. № 4. P. 18-27. doi: doi.org/10.21303/2504-5695.2019.00956.</p> <p>4. Воєвода Н.В. Оптимізація технології виробництва грильжних цукерок підвищеної харчової цінності / Н.В. Воєвода, К.Є. Похіл // Вісник ХНТУ. Технічні науки. — 2020. — № 1(77). — С. 81-88.</p> <p>5. Лозенко С.І. Дослідження результативності обробки виноматеріалів на базі ТОВ «Торгівельно виробнича компанія Квадро» / С.І. Лозенко, Н.В. Воєвода, // Праці ТДАТУ. — 2020. — В 20. — Т. 2. — С. 168-174.</p> <p>НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності і відповідає пунктам 1, 2, 3, 9, 14, 15 зазначених у пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p>	
337737	Коб`яков Сергій Михайлович	Доцент, Основне місце роботи	Біолого-технологічний	<p>Диплом магістра, Херсонський національний технічний університет, рік закінчення: 2019, спеціальність: 076</p> <p>Підприємство, торгівля та біржова діяльність, Диплом кандидата наук КН 004373, виданий 12.01.1994, Аттестат доцента ДЦ 001101,</p>	31	ОК 1.05 Аналіз ризиків у харчових продуктах і кормах	<p>Підвищення кваліфікації: Державне підприємство «Київський науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації» з 01.02.2019р. по 28.01.2019 р..</p> <p>Основні публікації:</p> <p>1. Kobayakov S.M., Lysikh A. Intensification of the process of getting the flax trust in the artificial environment International periodic scientific journal – 2019. – Issue № 9. – Part 1. – October 2019.</p>

				виданий 24.12.1998			<p>– р. 80-85.</p> <p>2. Kobyakov S.M., Lysikh A. Theoretical substantiation of the application of organic substance for the intensification of the process of spreading flax trusts. International periodic scientific journal – 2018. – Issue № 5. – Part 2. – October 2018. – р. 113-119.</p> <p>3. Домбровська О.П. Коб'яков С.М. Обробка лляної сировини на потоншувальному механізмі експериментальної технологічної лінії Праці / Таврійський державний агротехнологічний університет – Вип. 15. Т 1 – Мелітополь: ТДАТУ, 2015. – С. 196-202.</p> <p>4. Коб'яков С.М. Визначення якості лляної трести, одержаної в штучних умовах Сільськогосподарські машини: зб. наук. ст. – Вип. 5. – Луцьк: Ред.-вид. відділ ЛНТУ, 2012. – С. 70-77.</p> <p>5. Коб'яков С.М., Лисих А.Ю. Інтенсифікація розвитку корисних мікроорганізмів на стеблах лляної соломи під час приготування трести. Проблеми легкой и текстильной промышленности Украины, – №1 (17). – Херсон:ХНТУ – 2011.– С. 85-89.</p> <p>НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності і відповідає пунктам 2, 3, 12, 15, 17 зазначених у пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p>
209862	Новікова Наталя Володимирів на	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	4	ОК 1.07 Інноваційні технології харчових виробництв	Підвищення кваліфікації: Національний університет біоресурсів і природокористування України, ННІ післядипломної освіти, свідоцтво, СС 00493706/001466-16, тема: «Інноваційна спрямованість педагогічної діяльності», від 28.10.2016 р.; Національний університет біоресурсів і

тваринництва,
Диплом
кандидата наук
ДК 025624,
виданий
22.12.2014

природокористування
України, ННІ
післядипломної
освіти, свідоцтво, СС
00493706/002928-17,
тема: «НПП аграрних
вищих навчальних
закладів з
використання
інформаційно –
комунікаційних
технологій у
навчальному процесі»
від 05.07.2017 р..
Основні публікації:
1. Дзюндзя О.В., Бурак
В.Г., Аверчев О.В.,
Новікова Н.В.,
Ряполова І.О.,
Антоненко А.В.,
Бровенко Т.В.,
Криворучко М.Ю.,
Толок Г. А Obtaining
the powder-link raw
matarials 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.
2. Дзюндзя О.В., Бурак
В.Г., Аверчев О.В.,
Ряполова І.О.,
Антоненко А.В.,
Бровенко Т.В.,
Новікова Н.В.
Криворучко М.Ю.,
Толок Г. А
Investigation of
technological properties
of powder of eggplants
«Eureka: Life
Sciences». 2018. Vol. 5,
р. 22-29 (Стаття
мовою ЄС у виданні
Естонії, яке включено
до міжнародних
наукометричних баз
даних:РИНЦ,
ResearchBib,
Journalindex,Eurasian
Scientific Journal
Index,IndianScience.in,
Index Copernicus
(Poland), Google
Scholar, WorldCat)
doi:10.21303/2504-
5695.2018.00723.
3. Новікова Н. В.,
Бурак В.Г.
Формування змісту
навчання етнічної
кухні Китаю у
студентів харчової
галузі. Вісник
Херсонського
національного
технічного
університету .2019. №
2 (69) - С. 82- 87.
4. Новікова Н. В.,
Ряполова І. О.
Проблеми
впровадження
інновацій у харчовій
промисловості //

						<p>Вісник Херсонського національного технічного університету. 2020. Вип. 72 (1). С. 117 - 123.</p> <p>5. Новікова Н. В., Каменєва Р. С. Використання нетрадиційної сировини для поліпшення споживних властивостей тортів на вафельній основі // Вісник Херсонського національного технічного університету. 2020. Вип. 73. (2) С. 48 - 50.</p> <p>НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності і відповідає пунктам 1, 2, 10, 12, 13, 15 зазначених у пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p>	
337737	Коб`яков Сергій Михайлович	Доцент, Основне місце роботи	Біолого-технологічний	<p>Диплом магістра, Херсонський національний технічний університет, рік закінчення: 2019, спеціальність: 076</p> <p>Підприємство, торгівля та біржова діяльність, Диплом кандидата наук КН 004373, виданий 12.01.1994, Атестат доцента ДЦ 001101, виданий 24.12.1998</p>	31	ОК 1.08 Мікроструктурний аналіз	<p>Підвищення кваліфікації: Державне підприємство «Київський науково-виробничий центр стандартизації, метрології та сертифікації» з 01.02.2019р. по 28.01.2019 р..</p> <p>Основні публікації:</p> <p>1. Kobyakov S.M., Lysikh A. Intensification of the process of getting the flax trust in the artificial environment International periodic scientific journal – 2019. – Issue № 9. – Part 1. – October 2019. – р. 80-85.</p> <p>2. Kobyakov S.M., Lysikh A. Theoretical substantiation of the application of organic substance for the intensification of the process of spreading flax trusts. International periodic scientific journal – 2018. – Issue № 5. – Part 2. – October 2018. – р. 113-119.</p> <p>3. Домбровська О.П. Коб`яков С.М. Обробка лляної сировини на потоншувальному механізмі експериментальної технологічної лінії Праці / Таврійський державний агротехнологічний університет – Вип. 15. Т 1 – Мелітополь: ТДАТУ, 2015. – С. 196-202.</p> <p>4. Коб`яков С.М.</p>

						<p>Визначення якості лляної трести, одержаної в штучних умовах</p> <p>Сільськогосподарські машини: зб. наук. ст. – Вип. 5. – Луцьк: Ред.-вид. відділ ЛНТУ, 2012. – С. 70-77.</p> <p>5. Коб'яков С.М., Лисих А.Ю. Інтенсифікація розвитку корисних мікроорганізмів на стеблах лляної соломи під час приготування трести. Проблеми легкой и текстильной промышленности Украины, – №1 (17). – Херсон: ХНТУ – 2011. – С. 85-89.</p> <p>НПП має кваліфікацію відповідно до спеціальності і відповідає пунктам 2, 3, 12, 15, 17 зазначених у пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.</p>
--	--	--	--	--	--	---

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
<i>ПРН 3. Знання базових лінгвістичних структур, що є необхідними для гнучкого вираження іноземною мовою відповідних функцій та понять, а також володіння широким діапазоном словникового запасу (у тому числі термінології), що є необхідним у переробній промисловості.</i>	<input type="checkbox"/>	ВБ1.02 Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди, кейс - методи тощо). Практичні методи. На практиці викладачі інтегрують методи різних груп, утворюючи неординарні (універсальні) методи навчання, які забезпечують оптимальні шляхи досягнення навчальної мети.	Іспит (1 семестр), усне опитування, письмова перевірка
<i>ПРН 2. Знання основних напрямів та перспектив розвитку галузі, розуміння проблем у підприємницьких формуваннях переробної галузі</i>	<input type="checkbox"/>	ОК 1.01 Інтелектуальна власність та патентознавство	Словесні методи (лекції, дискусії) пояснювально-ілюстративні. Практичні методи (практичні заняття) аналітичні, дослідницькі з використанням сучасних	Залік (1 семестр), усне опитування, письмова перевірка

<p>та вміння застосовувати зарубіжний досвід розвитку харчової промисловості. <i>ПРН 4.</i> Знання сутності інтелектуальної власності та основних законопроектів і міжнародних договорів в харчовій галузі, основ патентознавства. <i>ПРН 19.</i> Уміння застосовувати новітні досягнення і перспективні напрями досліджень в існуючих технологічних процесах виробництва молока та м'яса з врахуванням світових досягнень науки. <i>ПРН 28.</i> Здатність рекомендувати до застосування традиційні та нові методи удосконалення технології переробки продукції тваринництва, рослинництва. <i>ПРН 29.</i> Здатність формулювати висновки щодо ефективності обраних виробничих і технологічних процесах, запроваджених на підприємствах.</p>			<p>методик, комп'ютерних програм. Самостійна робота з рекомендованими підручниками в читальному залі університету, спеціальним довідковим і інформаційним матеріалом кафедри та інтернет ресурсів.</p>	
<p><i>ПРН 24.</i> Уміти розв'язувати нестандартні задачі і проблеми, які виникають у професійній діяльності <i>ПРН 26.</i> Створення в колективах атмосфери для обговорення нагальних питань з урахуванням професійної етики, позитивної соціальної та емоційної поведінки, поваги до етичних принципів. <i>ПРН 27.</i> Запровадження інноваційних підходів для вирішення проблемних ситуацій професійного або соціального походження.</p>	<input type="checkbox"/>	<p>ОК 1.02 Охорона праці та цивільний захист</p>	<p>Словесні методи навчання: лекції, дискусії, пояснення бесіди тощо. Практичні методи (практичні заняття) ґрунтовані на практичній діяльності здобувачів вищої освіти. Цими методами формують практичні уміння і навички. Наочні методи (показ схем, слайдів, навчальних фільмів, інформаційних відеороликів, мультимедійних презентацій тощо).</p>	<p>Залік (3 семестр), усне опитування, письмова перевірка</p>

<p><i>ПРН 29. Здатність формулювати висновки щодо ефективності обраних виробничих і технологічних процесів, запроваджених на підприємствах.</i></p>				
<p><i>ПРН 1. Знання теоретичних положень інформатики, основ реалізації інформаційних технологій, складу апаратних засобів персональних комп'ютерів та їх характеристик, видів програмного забезпечення та їх функціонального призначення, можливостей комп'ютерних мереж, використовуючи сучасні технології, програмні засоби та методи обробки даних працювати з інформацією та задовольняти інформаційні потреби в галузі виробництва продукції тваринництва.</i> <i>ПРН 3. Знання базових лінгвістичних структур, що є необхідними для гнучкого вираження іноземною мовою відповідних функцій та понять, а також володіння широким діапазоном словникового запасу (у тому числі термінології), що є необхідним у переробній промисловості.</i> <i>ПРН 8. Знання основних принципів наукової методології та методи проведення лабораторних і виробничих досліджень.</i> <i>ПРН 15. Володіння методами оцінки якості сировини, напівфабрикатів та готових продуктів.</i> <i>ПРН 26. Створення в колективах атмосфери для обговорення нагальних питань з урахуванням професійної етики,</i></p>	<p><input type="checkbox"/></p>	<p>ОК 1.03 Сучасні методи наукових досліджень</p>	<p>Словесні методи навчання: лекції, дискусії, пояснення бесіди тощо. Лабораторні роботи сприяють зв'язку теорії з практикою, формують навички користування приладами, вчать обробляти результати вимірювань і робити правильні наукові висновки. Самостійна робота з рекомендованими підручниками в читальному залі університету, спеціальним довідковим і інформаційним матеріалом кафедри та інтернет ресурсів.</p>	<p>Іспит (1 семестр), усне опитування, письмова перевірка</p>

<p>позитивної соціальної та емоційної поведінки, поваги до етичних принципів</p>				
<p>ПРН 8. Знання основних принципів наукової методології та методи проведення лабораторних і виробничих досліджень. ПРН 13. Уміння систематизувати і аналізувати накопичену інформацію у переробній галузі за допомогою новітніх інструментальних засобів. ПРН 15. Володіння методами оцінки якості сировини, напівфабрикатів та готових продуктів. ПРН 18. Уміння аналізувати технологію та виробничий процес, визначати відхилення від норми, які спричиняють зниження якості продукції. ПРН 22. Уміння визначати сортність та категорію рослинної та тваринницької продукції як сировини для переробки за значенням та характеристикою якісних показників відповідно до вимог чинної нормативної документації. ПРН 26. Створення в колективах атмосфери для обговорення нагальних питань з урахуванням професійної етики, позитивної соціальної та емоційної поведінки, поваги до етичних принципів</p>	<p><input type="checkbox"/></p>	<p>ОК 1.04 Дослідницький практикум</p>	<p>Словесні методи навчання: лекції, дискусії, пояснення, бесіди тощо. Лабораторні роботи сприяють зв'язку теорії з практикою, формують навички користування приладами, вчать обробляти результати вимірювань і робити правильні наукові висновки. Самостійна робота з рекомендованими підручниками в читальному залі університету, спеціальним довідковим і інформаційним матеріалом кафедри та інтернет ресурсів.</p>	<p>Іспит (1 семестр), усне опитування, письмова перевірка</p>
<p>ПРН 3. Знання базових лінгвістичних структур, що є необхідними для гнучкого вираження іноземною мовою відповідних функцій та понять, а</p>	<p><input type="checkbox"/></p>	<p>ОК 1.05 Аналіз ризиків у харчових продуктах і кормах</p>	<p>Словесні методи: лекції з застосуванням мультимедійних проекторів, слайдів, інших електронних носіїв. Практичні методи (практичні заняття) ґрунтовані на практичній діяльності здобувачів з використанням сучасних</p>	<p>Іспит (2 семестр), усне опитування, письмова перевірка</p>

<p>також володіння широким діапазоном словникового запасу (у тому числі термінології), що є необхідним у переробній промисловості. ПРН 5. Знання основних категорій та нормативної бази становлення та функціонування підприємств переробної промисловості та агробізнесу. ПРН 13. Уміння систематизувати і аналізувати накопичену інформацію у переробній галузі за допомогою новітніх інструментальних засобів. ПРН 15. Володіння методами оцінки якості сировини, напівфабрикатів та готових продуктів. ПРН 18. Уміння аналізувати технологію та виробничий процес, визначати відхилення від норми, які спричиняють зниження якості продукції. ПРН 24. Уміти розв'язувати нестандартні задачі і проблеми, які виникають у професійній діяльності ПРН 27. Запровадження інноваційних підходів для вирішення проблемних ситуацій професійного або соціального походження.</p>			<p>методик, комп'ютерних програм. Самостійна робота з рекомендованими підручниками в читальному залі університету, спеціальним довідковим і інформаційним матеріалом кафедри та інтернет ресурсів.</p>	
<p>ПРН 2. Знання основних напрямів та перспектив розвитку галузі, розуміння проблем у підприємницьких формуваннях переробної галузі та вміння застосовувати зарубіжний досвід розвитку харчової промисловості. ПРН 6. Знання особливостей біохімічних властивостей, поживних і біологічно-</p>	<input type="checkbox"/>	<p>ОК 1.06 Актуальні проблеми галузі</p>	<p>Практичні методи основані на практичній діяльності здобувачів з використанням сучасних методик, комп'ютерних програм. Лабораторні роботи сприяють зв'язку теорії з практикою, формують навички користування приладами, вчать обробляти результати вимірювань і робити правильні наукові висновки. Самостійна робота з рекомендованими підручниками в читальному залі університету, спеціальним довідковим і інформаційним матеріалом</p>	<p>Курсова робота (1 семестр), іспит (1 семестр), усне опитування, письмова перевірка</p>

активних речовин сировини, їх впливу на технологічні процеси.
ПРН 7. Знання сучасних досягнень і перспективних напрямів з переробки продукції тваринництва.
ПРН 9. Знання основних властивостей і способів зберігання та переробки продуктів забою різних видів с.-г. тварин, птиці, їх вплив на технологію.
ПРН 10. Розробляти оптимальні програми розвитку та функціонування підприємств харчової галузі, впроваджувати раціональні організаційні структури та методи управління виробничими процесами
ПРН 13. Уміння систематизувати і аналізувати накопичену інформацію у переробній галузі за допомогою новітніх інструментальних засобів.
ПРН 16. Уміння розробляти рецептури та удосконалювати існуючі з наступним їх впровадженням у виробництво.
ПРН 17. Уміння впроваджувати на підприємствах з переробки м'ясної, молочної та іншої сировини вітчизняних і зарубіжних високоефективних, енергозберігаючих та безвідходних технологій з виготовлення якісних харчових продуктів.
ПРН 18. Уміння аналізувати технологію та виробничий процес, визначати відхилення від норми, які спричиняють зниження якості продукції.
ПРН 21. Уміння проводити технологічні, механічні та

кафедри та інтернет ресурсів.

<p>експлуатаційні розрахунки в проектуванні об'єктів переробки рослинницької і тваринницької сировини та продукції</p> <p>ПРН 23. На основі знань науково-практичних основ формування якості продуктів, уміти моделювати технологічний процес.</p> <p>ПРН 24. Уміти розв'язувати нестандартні задачі і проблеми, які виникають у професійній діяльності</p> <p>ПРН. 25. Відтворювати результати наукових досліджень та випробувань у виробничих умовах реально діючих підприємств</p> <p>ПРН 26. Створення в колективах атмосфери для обговорення нагальних питань з урахуванням професійної етики, позитивної соціальної та емоційної поведінки, поваги до етичних принципів.</p> <p>ПРН 27. запровадження інноваційних підходів для вирішення проблемних ситуацій професійного або соціального походження.</p> <p>ПРН 28. Здатність рекомендувати до застосування традиційні та нові методи удосконалення технології переробки продукції тваринництва, рослинництва.</p> <p>ПРН 29. Здатність формулювати висновки щодо ефективності обраних виробничих і технологічних процесах, запроваджених на підприємствах.</p>				
<p>ПРН 1. Знання теоретичних положень інформатики, основ реалізації</p>	<p><input type="checkbox"/></p>	<p>ОК 1.07 Інноваційні технології харчових виробництв</p>	<p>Словесні методи навчання: лекції з застосуванням мультимедійних проекторів, діалоги та бесіди з практичних питань</p>	<p>Курсова робота (2 семестр), іспит (2 семестр), усне опитування, письмова перевірка</p>

інформаційних технологій, складу апаратних засобів персональних комп'ютерів та їх характеристик, видів програмного забезпечення та їх функціонального призначення, можливостей комп'ютерних мереж, використовуючи сучасні технології, програмні засоби та методи обробки даних працювати з інформацією та задовольняти інформаційні потреби в галузі виробництва продукції тваринництва.

ПРН 2. Знання основних напрямів та перспектив розвитку галузі, розуміння проблем у підприємницьких формуваннях переробної галузі та вміння застосовувати зарубіжний досвід розвитку харчової промисловості.

ПРН 6. Знання особливостей біохімічних властивостей, поживних і біологічно-активних речовин сировини, їх впливу на технологічні процеси.

ПРН 7. Знання сучасних досягнень і перспективних напрямів з переробки продукції тваринництва.

ПРН 9. Знання основних властивостей і способів зберігання та переробки продуктів забою різних видів с.-г. тварин, птиці, їх вплив на технологію.

ПРН 10. Розробляти оптимальні програми розвитку та функціонування підприємств харчової галузі, впроваджувати раціональні організаційні структури та методи управління виробничими процесами

ПРН 12. Знання сучасних технологічних

моніторингу напрямів та перспектив розвитку галузі, аналіз технологій та виробничих процесів тощо. Практичні методи основані на практичній діяльності здобувачів з використанням сучасних методик, комп'ютерних програм. Лабораторні роботи сприяють зв'язку теорії з практикою, формують навички користування приладами, вчать обробляти результати вимірювань і робити правильні наукові висновки. Самостійна робота з рекомендованими підручниками в читальному залі університету, спеціальним довідковим і інформаційним матеріалом кафедри та інтернет ресурсів.

процесів переробки рослинної, м'ясної, молочної та іншої сировини з виготовленням різноманітних видів продукції.
ПРН 14. Володіння методами моделювання технологічних процесів.
ПРН 16. Уміння розробляти рецептури та удосконалювати існуючі з наступним їх впровадженням у виробництво.
ПРН 17. Уміння впроваджувати на підприємствах з переробки м'ясної, молочної та іншої сировини вітчизняних і зарубіжних високоефективних, енергозберігаючих та безвідходних технологій з виготовлення якісних харчових продуктів.
ПРН 18. Уміння аналізувати технологію та виробничий процес, визначати відхилення від норми, які спричиняють зниження якості продукції.
ПРН 19. Уміння застосовувати новітні досягнення і перспективні напрями досліджень в існуючих технологічних процесах виробництва молока та м'яса з врахуванням світових досягнень науки.
ПРН 21. Уміння проводити технологічні, механічні та експлуатаційні розрахунки в проектуванні об'єктів переробки рослинницької і тваринницької сировини та продукції
ПРН 23. На основі знань науково-практичних основ формування якості продуктів, уміти моделювати технологічний процес.
ПРН. 25. Відтворювати

<p>результати наукових досліджень та випробувань у виробничих умовах реально діючих підприємств ПРН 26. Створення в колективах атмосфери для обговорення нагальних питань з урахуванням професійної етики, позитивної соціальної та емоційної поведінки, поваги до етичних принципів ПРН 28. Здатність рекомендувати до застосування традиційні та нові методи удосконалення технології переробки продукції тваринництва, рослинництва. ПРН 29. Здатність формулювати висновки щодо ефективності обраних виробничих і технологічних процесів, запроваджених на підприємствах.</p>				
<p>ПРН 1. Знання теоретичних положень інформатики, основ реалізації інформаційних технологій, складу апаратних засобів персональних комп'ютерів та їх характеристик, видів програмного забезпечення та їх функціонального призначення, можливостей комп'ютерних мереж, використовуючи сучасні технології, програмні засоби та методи обробки даних працювати з інформацією та задовольняти інформаційні потреби в галузі виробництва продукції тваринництва. ПРН 7. Знання сучасних досягнень і перспективних напрямів з переробки продукції тваринництва. ПРН 8. Знання основних принципів наукової методології та</p>	<p><input type="checkbox"/></p>	<p>ОК 1.08 Мікроструктурний аналіз</p>	<p>Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди тощо). Наочні методи (показ схем, слайдів, навчальних фільмів, інформаційних відеороликів, мультимедійних презентацій тощо). Лабораторні роботи формують навички користування приладами, вчать обробляти результати вимірювань і робити правильні наукові висновки. Самостійна робота з рекомендованими підручниками в читальному залі університету, спеціальним довідковим і інформаційним матеріалом кафедри та інтернет ресурсів.</p>	<p>Залік (2 семестр), усне опитування, письмова перевірка</p>

<p>методи проведення лабораторних і виробничих досліджень. ПРН 15. Володіння методами оцінки якості сировини, напівфабрикатів та готових продуктів. ПРН 23. На основі знань науково-практичних основ формування якості продуктів, уміти моделювати технологічний процес.</p>				
<p>ПРН 2. Знання основних напрямів та перспектив розвитку галузі, розуміння проблем у підприємницьких формуваннях переробної галузі та вміння застосовувати зарубіжний досвід розвитку харчової промисловості. ПРН 6. Знання особливостей біохімічних властивостей, поживних і біологічно-активних речовин сировини, їх впливу на технологічні процеси. ПРН 7. Знання сучасних досягнень і перспективних напрямів з переробки продукції тваринництва. ПРН 9. Знання основних властивостей і способів зберігання та переробки продуктів забою різних видів с.-г. тварин, птиці, їх вплив на технологію. ПРН 12. Знання сучасних технологічних процесів переробки рослинної, м'ясної, молочної та іншої сировини з виготовленням різноманітних видів продукції. ПРН 16. Уміння розробляти рецептури та удосконалювати існуючі з наступним їх впровадженням у виробництво. ПРН 17. Уміння впроваджувати на підприємствах з переробки м'ясної, молочної та іншої сировини</p>	<p><input type="checkbox"/></p>	<p>ОК 1.09 Інноваційні інгредієнти харчових продуктів</p>	<p>Словесні методи навчання: лекції з застосуванням мультимедійних проекторів, діалоги та бесіди з практичних питань моніторингу напрямів та перспектив розвитку галузі, аналіз технологій та виробничих процесів тощо.</p> <p>Практичні методи основані на практичній діяльності здобувачів з використанням сучасних методик, комп'ютерних програм. Лабораторні роботи формують навички користування приладами, вчать обробляти результати вимірювань і робити правильні наукові висновки. Самостійна робота з рекомендованими підручниками в читальному залі університету, спеціальним довідковим і інформаційним матеріалом кафедри і інтернет ресурсів.</p>	<p>Іспит (3 семестр), усне опитування, письмова перевірка</p>

вітчизняних і зарубіжних високоефективних, енергозберігаючих та безвідходних технологій з виготовлення якісних харчових продуктів.

ПРН 18. Уміння аналізувати технологію та виробничий процес, визначати відхилення від норми, які спричиняють зниження якості продукції.

ПРН 19. Уміння застосовувати новітні досягнення і перспективні напрями досліджень в існуючих технологічних процесах виробництва молока та м'яса з врахуванням світових досягнень науки.

ПРН 20. Уміння впроваджувати енергозберігаючі технології переробки рослинної сировини та продукції тваринництва.

ПРН 21. Уміння проводити технологічні, механічні та експлуатаційні розрахунки в проектуванні об'єктів переробки рослинницької і тваринницької сировини та продукції

ПРН 22. Уміння визначати сортність та категорію рослинної та тваринницької продукції як сировини для переробки за значенням та характеристикою якісних показників відповідно до вимог чинної нормативної документації

ПРН 23. На основі знань науково-практичних основ формування якості продуктів, уміти моделювати технологічний процес.

ПРН 25. Відтворювати результати наукових

<p>досліджень та випробувань у виробничих умовах реально діючих підприємств. <i>ПРН 26. Створення в колективах атмосфери для обговорення нагальних питань з урахуванням професійної етики, позитивної соціальної та емоційної поведінки, поваги до етичних принципів</i> <i>ПРН 28. Здатність рекомендувати до застосування традиційні та нові методи удосконалення технології переробки продукції тваринництва, рослинництва.</i> <i>ПРН 29. Здатність формулювати висновки щодо ефективності обраних виробничих і технологічних процесах, запроваджених на підприємствах.</i></p>				
<p><i>ПРН 8. Знання основних принципів методології та методи проведення лабораторних і виробничих досліджень.</i> <i>ПРН 15. Володіння методами оцінки якості сировини, напівфабрикатів та готових продуктів.</i> <i>ПРН 18. Уміння аналізувати технологію та виробничий процес, визначати відхилення від норми, які спричиняють зниження якості продукції.</i> <i>ПРН 22. Уміння визначати сортність та категорію рослинної та тваринницької продукції як сировини для переробки за значенням та характеристикою якісних показників відповідно до вимог чинної нормативної документації</i> <i>ПРН 26. Створення</i></p>	<input type="checkbox"/>	<p>ВБ1.04 Основи інспектування харчових продуктів</p>	<p>Словесні методи навчання: лекції з застосуванням мультимедійних проекторів, діалоги та бесіди Лабораторні роботи сприяють зв'язку теорії з практикою, формують навички користування приладами, вчать обробляти результати вимірювань і робити правильні наукові висновки. Самостійна робота з рекомендованими підручниками в читальному залі університету, спеціальним довідковим і інформаційним матеріалом кафедри та інтернет ресурсів.</p>	<p>Іспит (2 семестр), усне опитування, письмова перевірка</p>

<p>в колективах атмосфери для обговорення нагальних питань з урахуванням професійної етики, позитивної соціальної та емоційної поведінки, поваги до етичних принципів</p>				
<p>ПРН 1. Знання теоретичних положень інформатики, основ реалізації інформаційних технологій, складу апаратних засобів персональних комп'ютерів та їх характеристик, видів програмного забезпечення та їх функціонального призначення, можливостей комп'ютерних мереж, використовуючи сучасні технології, програмні засоби та методи обробки даних працювати з інформацією та задовольняти інформаційні потреби в галузі виробництва продукції тваринництва. ПРН 4. Знання сутності інтелектуальної власності та основних законопроектів і міжнародних договорів в харчовій галузі, основ патентознавства. ПРН 5. Знання основних категорій та нормативної бази становлення та функціонування підприємств переробної промисловості та агробізнесу. ПРН 6. Знання особливостей біохімічних властивостей, поживних і біологічно-активних речовин сировини, їх впливу на технологічні процеси. ПРН 7. Знання сучасних досягнень і перспективних напрямів з переробки продукції тваринництва. ПРН 8. Знання основних принципів</p>	<p><input type="checkbox"/></p>	<p>ОК 2.01 Виробнича (науково-дослідна) практика</p>	<p>Словесні, наочні, практичні</p>	<p>Диференційний залік (2 семестр), усне опитування, письмова перевірка</p>

наукової методології та методи проведення лабораторних і виробничих досліджень.
ПРН 9. Знання основних властивостей і способів зберігання та переробки продуктів забою різних видів с.-г. тварин, птиці, їх вплив на технологію.
ПРН 12. Знання сучасних технологічних процесів переробки рослинної, м'ясної, молочної та іншої сировини з виготовленням різноманітних видів продукції.
ПРН 22. Уміння визначати сортність та категорію рослинної та тваринницької продукції як сировини для переробки за значенням та характеристикою якісних показників відповідно до вимог чинної нормативної документації.
ПРН. 25. Відтворювати результати наукових досліджень та випробувань у виробничих умовах реально діючих підприємств
ПРН 26. Створення в колективах атмосфери для обговорення нагальних питань з урахуванням професійної етики, позитивної соціальної та емоційної поведінки, поваги до етичних принципів.
ПРН 27. Запровадження інноваційних підходів для вирішення проблемних ситуацій професійного або соціального походження.
ПРН 28. Здатність рекомендувати до застосування традиційні та нові методи удосконалення технології

<p>переробки продукції тваринництва, рослинництва. <i>ПРН 29. Здатність формулювати висновки щодо ефективності обраних виробничих і технологічних процесів, запроваджених на підприємствах.</i></p>				
<p><i>ПРН 1. Знання теоретичних положень інформатики, основ реалізації інформаційних технологій, складу апаратних засобів персональних комп'ютерів та їх характеристик, видів програмного забезпечення та їх функціонального призначення, можливостей комп'ютерних мереж, використовуючи сучасні технології, програмні засоби та методи обробки даних працювати з інформацією та задовольняти інформаційні потреби в галузі виробництва продукції тваринництва. ПРН 4. Знання сутності інтелектуальної власності та основних законопроектів і міжнародних договорів в харчовій галузі, основ патентознавства. ПРН 5. Знання основних категорій та нормативної бази становлення та функціонування підприємств переробної промисловості та агробізнесу. ПРН 6. Знання особливостей біохімічних властивостей, поживних і біологічно-активних речовин сировини, їх впливу на технологічні процеси. ПРН 7. Знання сучасних досягнень і перспективних напрямів з переробки продукції тваринництва. ПРН 8. Знання основних принципів</i></p>	<p><input type="checkbox"/></p>	<p>ОК 2.02 Виробнича (переддипломна) практика</p>	<p>Словесні, наочні, практичні</p>	<p>Диференційний залік (3 семестр), усне опитування, письмова перевірка</p>

наукової методології та методи проведення лабораторних і виробничих досліджень.
ПРН 9. Знання основних властивостей і способів зберігання та переробки продуктів забою різних видів с.-г. тварин, птиці, їх вплив на технологію.
ПРН 12. Знання сучасних технологічних процесів переробки рослинної, м'ясної, молочної та іншої сировини з виготовленням різноманітних видів продукції.
ПРН 22. Уміння визначати сортність та категорію рослинної та тваринницької продукції як сировини для переробки за значенням та характеристикою якісних показників відповідно до вимог чинної нормативної документації.
ПРН. 25. Відтворювати результати наукових досліджень та випробувань у виробничих умовах реально діючих підприємств
ПРН 26. Створення в колективах атмосфери для обговорення нагальних питань з урахуванням професійної етики, позитивної соціальної та емоційної поведінки, поваги до етичних принципів.
ПРН 27. Запровадження інноваційних підходів для вирішення проблемних ситуацій професійного або соціального походження.
ПРН 28. Здатність рекомендувати до застосування традиційні та нові методи удосконалення технології

<p>переробки продукції тваринництва, рослинництва. ПРН 29. Здатність формулювати висновки щодо ефективності обраних виробничих і технологічних процесах, запроваджених на підприємствах.</p>				
<p>ПРН 1. Знання теоретичних положень інформатики, основ реалізації інформаційних технологій, складу апаратних засобів персональних комп'ютерів та їх характеристик, видів програмного забезпечення та їх функціонального призначення, можливостей комп'ютерних мереж, використовуючи сучасні технології, програмні засоби та методи обробки даних працювати з інформацією та задовольняти інформаційні потреби в галузі виробництва продукції тваринництва. ПРН 2. Знання основних напрямів та перспектив розвитку галузі, розуміння проблем у підприємницьких формуваннях переробної галузі та вміння застосовувати зарубіжний досвід розвитку харчової промисловості. ПРН 4. Знання сутності інтелектуальної власності та основних законопроектів і міжнародних договорів в харчовій галузі, основ патентознавства. ПРН 5. Знання основних категорій та нормативної бази становлення та функціонування підприємств переробної промисловості та агробізнесу. ПРН 6. Знання особливостей біохімічних властивостей,</p>	<p><input type="checkbox"/></p>	<p>ОК 2.03 Підготовка і захист магістерської роботи (проєкту)</p>	<p>Словесні, наочні, практичні</p>	<p>Контроль на всіх етапах виконання дипломної роботи. Привселюдний захист кваліфікаційної магістерської роботи перед членами ЕК (3 семестр), усний контроль, графічний контроль, метод самооцінки, метод самоконтролю.</p>

поживних і біологічно-активних речовин сировини, їх впливу на технологічні процеси.

ПРН 7. Знання сучасних досягнень і перспективних напрямів з переробки продукції тваринництва.

ПРН 8. Знання основних принципів наукової методології та методи проведення лабораторних і виробничих досліджень.

ПРН 9. Знання основних властивостей і способів зберігання та переробки продуктів забою різних видів с.-г. тварин, птиці, їх вплив на технологію.

ПРН 10. Розробляти оптимальні програми розвитку та функціонування підприємств харчової галузі, впроваджувати раціональні організаційні структури та методи управління виробничими процесами

ПРН 11. Знання основних законів і нормативних документів України щодо якості та безпеки рослинницької і тваринницької сировини і управління безпекою харчових продуктів.

ПРН 12. Знання сучасних технологічних процесів переробки рослинної, м'ясної, молочної та іншої сировини з виготовленням різноманітних видів продукції.

ПРН 13. Уміння систематизувати і аналізувати накопичену інформацію у переробній галузі за допомогою новітніх інструментальних засобів.

ПРН 14. Володіння методами моделювання технологічних

процесів.
ПРН 15. Володіння методами оцінки якості сировини, напівфабрикатів та готових продуктів.
ПРН 16. Уміння розробляти рецептури та удосконалювати існуючі з наступним їх впровадженням у виробництво.
ПРН 17. Уміння впроваджувати на підприємствах з переробки м'ясної, молочної та іншої сировини вітчизняних і зарубіжних високоефективних, енергозберігаючих та безвідходних технологій з виготовлення якісних харчових продуктів.
ПРН 18. Уміння аналізувати технологію та виробничий процес, визначати відхилення від норми, які спричиняють зниження якості продукції.
ПРН 19. Уміння застосовувати новітні досягнення і перспективні напрями досліджень в існуючих технологічних процесах виробництва молока та м'яса з врахуванням світових досягнень науки.
ПРН 20. Уміння впроваджувати енергозберігаючі технології переробки рослинної сировини та продукції тваринництва.
ПРН 21. Уміння проводити технологічні, механічні та експлуатаційні розрахунки в проектуванні об'єктів переробки рослинницької і тваринницької сировини та продукції.
ПРН 22. Уміння визначати сортність та категорію рослинної та тваринницької продукції як

<p>сировини для переробки за значенням та характеристикою якісних показників відповідно до вимог чинної нормативної документації. ПРН 23. На основі знань науково-практичних основ формування якості продуктів, уміти моделювати технологічний процес. ПРН 24. Уміти розв'язувати нестандартні задачі і проблеми, які виникають у професійній діяльності. ПРН. 25. Відтворювати результати наукових досліджень та випробувань у виробничих умовах реально діючих підприємств. ПРН 28. Здатність рекомендувати до застосування традиційні та нові методи удосконалення технології переробки продукції тваринництва, рослинництва. ПРН 29. Здатність формулювати висновки щодо ефективності обраних виробничих і технологічних процесах, запроваджених на підприємствах.</p>				
<p>ПРН 17. Уміння впроваджувати на підприємствах з переробки м'ясної, молочної та іншої сировини вітчизняних і зарубіжних високоефективних, енергозберігаючих та безвідходних технологій з виготовлення якісних харчових продуктів. ПРН 24. Уміти розв'язувати нестандартні задачі і проблеми, які виникають у професійній діяльності. ПРН 26. Створення в колективах атмосфери для обговорення нагальних питань з</p>	<input type="checkbox"/>	ВБ 1.01 Філософія здоров'я	Словесні методи (лекції, дискусії, співбесіди, кейс - методи тощо). Наочні методи: пояснювально-ілюстративні (показ слайдів, навчальних фільмів, інформаційних відеороликів, мультимедійних презентацій тощо). Практичні методи (аналітичні, дослідницькі)	Залік (1 семестр), усне опитування, письмова перевірка

<p>урахуванням професійної етики, позитивної соціальної та емоційної поведінки, поваги до етичних принципів. ПРН 28. Здатність рекомендувати до застосування традиційні та нові методи удосконалення технології переробки продукції тваринництва, рослинництва.</p>				
<p>ПРН 5. Знання основних категорій та нормативної бази становлення та функціонування підприємств переробної промисловості та агробізнесу. ПРН 7. Знання сучасних досягнень і перспективних напрямів з переробки продукції тваринництва. ПРН 13. Уміння систематизувати і аналізувати накопичену інформацію у переробній галузі за допомогою новітніх інструментальних засобів. ПРН 19. Уміння застосовувати новітні досягнення і перспективні напрями досліджень в існуючих технологічних процесах переробки молока, м'яса, рослинної сировини з врахуванням світових досягнень науки. ПРН 20. Уміння впроваджувати енергозберігаючі технології переробки рослинної сировини та продукції тваринництва. ПРН 24. Уміти розв'язувати нестандартні задачі і проблеми, які виникають у професійній діяльності ПРН 28. Здатність рекомендувати до застосування традиційні та нові методи удосконалення технології переробки продукції</p>	<p><input type="checkbox"/></p>	<p>ВБ1.03 Аграрна політика</p>	<p>Словесні методи навчання: лекції з застосуванням мультимедійних проекторів, діалоги та бесіди, кейс – методи. Практичні методи ґрунтовані на практичній діяльності здобувачів з використанням сучасних методик, комп'ютерних програм. Самостійна робота з рекомендованими підручниками в читальному залі університету, спеціальним довідковим і інформаційним матеріалом кафедри та інтернет ресурсів.</p>	<p>Залік (зсеместр), усне опитування, письмова перевірка</p>

<p>тваринництва, рослинництва. ПРН 29. Здатність формулювати висновки щодо ефективності обраних виробничих і технологічних процесів, запроваджених на підприємствах.</p>				
<p>ПРН 3. Знання базових лінгвістичних структур, що є необхідними для гнучкого вираження іноземною мовою відповідних функцій та понять, а також володіння широким діапазоном словникового запасу (у тому числі термінології), що є необхідним у переробній промисловості ПРН 5. Знання основних категорій та нормативної бази становлення та функціонування підприємств переробної промисловості та агробізнесу. ПРН 8. Знання основних принципів наукової методології та методи проведення лабораторних і виробничих досліджень. ПРН 11. Знання загальних відомостей про стандартизацію, сертифікацію і управління якістю, стандартизацію як основу нормування якості продукції, основні вимоги міжнародних, державних стандартів та ТУ України на продукцію рослинництва та тваринництва. ПРН 15. Володіння методами оцінки якості сировини, напівфабрикатів та готових продуктів. ПРН 18. Уміння аналізувати технологію та виробничий процес, визначати відхилення від норми, які спричиняють зниження якості</p>	<p><input type="checkbox"/></p>	<p>ОК 1.10 Міжнародна та регіональна стандартизація та сертифікація</p>	<p>Словесні методи: лекції з застосуванням мультимедійних проекторів, слайдів, інших електронних носіїв. Практичні методи (практичні заняття) ґрунтовані на практичній діяльності здобувачів з використанням сучасних методик, комп'ютерних програм. Самостійна робота з рекомендованими підручниками в читальному залі університету, спеціальним довідковим і інформаційним матеріалом кафедри та інтернет ресурсів.</p>	<p>Залік (3 семестр), усне опитування, письмова перевірка</p>

<p>продукції. ПРН 22. Уміння визначати сортність та категорію рослинної та тваринницької продукції як сировини для переробки за значенням та характеристикою якісних показників відповідно до вимог чинної нормативної документації. ПРН. 25. Відтворювати результати наукових досліджень та випробувань у виробничих умовах реально діючих підприємств ПРН 26. Створення в колективах атмосфери для обговорення нагальних питань з урахуванням професійної етики, позитивної соціальної та емоційної поведінки, поваги до етичних принципів.</p>				
---	--	--	--	--