

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Східноукраїнський національний університет імені Володимира Даля
Освітня програма	55835 Харчові технології
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Спеціальність	181 Харчові технології

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

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

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

Реєстраційний номер ЗВО у ЄДЕБО	21
Повна назва ЗВО	Східноукраїнський національний університет імені Володимира Даля
Ідентифікаційний код ЗВО	02070714
ПІБ керівника ЗВО	Поркуян Ольга Вікторівна
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	http://snu.edu.ua

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/21>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	55835
Назва ОП	Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Повна загальна середня освіта, ОКР «молодший спеціаліст»
Структурний підрозділ (кафедра або інший підрозділ), відповідальний за реалізацію ОП	Аграрний факультет, кафедра тваринництва та харчових технологій
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедра агрономії та лісівництва; кафедра будівництва, архітектури та землеустрою; кафедра здоров'я тварин і екології; кафедра механізації виробничих процесів у агропромисловому комплексі; кафедра ремонту машин, експлуатації енергетичних засобів та охорони праці; кафедра фінанси та банківська справа.
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	01042, Україна, м. Київ, вул. Іоанна Павла II, 17
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	412570
ПІБ гаранта ОП	Могутова Валентина Федорівна
Посада гаранта ОП	доцент
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	v.mohutova@snu.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(066)-603-10-82
Додатковий телефон гаранта ОП	<i>відсутній</i>

Форми здобуття освіти на ОП	Термін навчання
заочна	3 р. 10 міс.
очна денна	3 р. 10 міс.

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

З 20.10.2014 р. наказом Міністерства аграрної політики і продовольства України № 408 ЛутНАУ було переміщено «до завершення збройного конфлікту на території Луганської обл.» до м. Харків (на базу ХНТУ ім. Петра Василенка). Починаючи з 2019 р., відповідно до Наказу №925 МОН України «Про організацію освітнього процесу в ЛНАУ» відбулося переміщення до м. Старобільськ Луганської обл., а у лютому 2020 р. – у м. Слов'янськ Донецької обл. (Наказ №01-04/034 «Про закріплення місцезнаходження структурних підрозділів в ЛутНАУ» від 13.02.2020 р.).

З 16.12.2021 р. наказом Міністерства освіти і науки України №1381 Луганський національний аграрний університет реорганізовано шляхом приєднання до Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля. Згідно наказу №922 від 18.10.2022 р. Східноукраїнський національний університет імені Володимира Даля тимчасово переміщений на базі Київського фахового коледжу електронних приладів (вул. Іоанна Павла II, 17, м. Київ).

На підставі затвердженого стандарту вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології (МОН № 1125 від 18.10.2018 р.), було розроблено та запроваджено у навчання ОП Харчові технології для першого (бакалаврського) рівня (розглянуто та затверджено Вченою радою ЛНАУ, протокол № 12 від 25.06.2019 р.)

У 2020 році після затвердження Стандарту за спеціальністю 181 Харчові технології першого (бакалаврського) рівня, обговорень та консультацій зі стейкхолдерами, ОП було затверджено, відповідно до вищезазначеного документу, рішенням Вченої ради ЛНАУ (протокол №11 від 30.06.2020 р.).

У 2021 р. було здійснено перегляд ОП. До цього процесу було залучено як академічну спільноту, здобувачів, випускників, так і роботодавців. Зміни які було внесено до ОП, затверджено рішенням вченої ради ЛутНАУ (протокол №03-03/9BP від 27.05.2021 р.).

У 2022 р. було здійснено перегляд ОП. До цього процесу було залучено як академічну спільноту, здобувачів, випускників, так і роботодавців. Зміни які було внесено до ОП, затверджено рішенням вченої ради ЛНАУ (протокол №03-03/6 BP від 30.06.2022 р.).

Підготовка здобувачів здійснюється кафедрою тваринництва та харчових технологій. Відповідно до наказу № 01-04/14ОД від 05.10.2021 гарантом ОП призначено канд. с.-г., доц., доцент, в.о. зав.кафедри тваринництва та харчових технологій Могутову Валентину Федорівну. Проектна група та група забезпечення відповідають Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності (у редакції Постанови Кабінету Міністрів України № 347 від 10.05.2018 р.).

ОП розроблено проектною групою у складі:

Могутова Валентина Федорівна – гарант ОП, керівник проектної групи, канд. с.-г. наук, доц., в.о. зав. кафедри тваринництва та харчових технологій СНУ ім. В. Даля;

Берестова Людмила Євгенівна – член проектної групи, канд. с.-г. наук, доцент кафедри тваринництва та харчових технологій СНУ ім. В. Даля;

Чаплигін Євген Миколайович – член проектної групи, канд. техн. наук, доцент кафедри механізації виробничих процесів у АПК СНУ ім. В. Даля.

До обговорення ОП залучені в тому числі:

Гавриш Тетяна Володимирівна - кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри технології зернопродуктів і кондитерських виробів Державного біотехнологічного університету.

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	2022 - 2023	10	6	4	0	0
2 курс	2021 - 2022	6	6	0	0	0
3 курс	2020 - 2021	5	2	3	0	0
4 курс	2019 - 2020	7	4	3	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	55835 Харчові технології
другий (магістерський) рівень	55840 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	31752	14695
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	30960	13903
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	792	702
Приміщення, здані в оренду	0	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>ОП_181_бакалавр.pdf</i>	3xw4wYEqxui+/h19uj6+wayOfGFS0o4fG8oFSRQa6D8=
Навчальний план за ОП	<i>НП_181_бакалавр.pdf</i>	ozvt30tb3InHXnHCO4ekfjR+37PCUfubpLOOPCwlqGE=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія.pdf</i>	QOEAp/DODs7WVXqAQSpUcenJaN41MwGEpqrGNVdGG0o=

1. Проектування та цілі освітньої програми

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

Цілями ОП є формувати у здобувачів вищої освіти концептуальні наукові та практичні знання, розвивати їх практичні уміння/навички, майстерність та інноваційність на рівні, необхідному для розв'язання складних спеціалізованих задач і практичних проблем у сфері харчової промисловості для подальшого розвитку агропромислового сектору України, спроможність нести відповідальність за вироблення та ухвалення рішень у непередбачувальних робочих контекстах, навчити студентів спілкуватися з професійних питань для ефективного формування і розвитку кадрового потенціалу регіону. Унікальність ОП складається у тому, що освітня програма забезпечує набуття глибоких знань і критичне осмислення теорій, принципів, методів і понять щодо організації та контролю виробництва харчової продукції, шляхом прийняття ефективних професійних рішень, розв'язання актуальних задач і проблем галузі. Програма передбачає інтерактивне навчання.

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

Вищезазначені цілі ОП прямо корелюються з місією університету, а саме: передача накопичених знань та інструментів застосування цих знань, набуття нових знань і збереження організованої структури знань для служіння суспільству, розвитку національної та регіональної економіки. ОП Харчові технології формує позитивний імідж СНУ ім. В. Даля для споживачів освітніх послуг, розвиває освітню інфраструктуру університету для забезпечення ефективного освітнього та виховного процесу, створює та постійно модернізує конкурентоздатний регіональний освітній продукт, який відповідає вимогам і очікуванням споживачів, місцевої влади та громад, що відображається у документах, що регламентують діяльність СНУ ім. В. Даля:

Стратегія-розвитку СНУ ім. В. Даля в умовах евакуації - 2.0 (2022-2023) <http://surl.li/fhsvn>

Статут Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля (нова редакція) <http://surl.li/fhsva>

Програма дозволяє здобувачам вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології формувати та розвивати загальні і професійні компетентності в галузі харчових технологій, що спрямовані на здобуття здобувачем вищої освіти знань, вмінь і навичок успішної роботи в сфері харчової промисловості України, які дозволяють йому бути відповідальним, соціально мобільним та затребуваним на ринку праці.

**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**

Інтереси здобувачів вищої освіти враховуються під час формування цілей програми таким чином: передбачається досягнення мети навчання – готовність до працевлаштування, забезпечення умов формування і розвитку професійних компетентностей бакалаврів освітньої програми «Харчові технології», а отже – оволодіння знаннями, вміннями і навичками, необхідними для здійснення фахової діяльності у сфері переробної галузі, які відповідають регіональним потребам ринку праці та галузевим потреба сьогодення.

- роботодавці

Роботодавці, які брали участь у формуванні ОП, вносили пропозиції щодо підготовки фахівців за спеціальністю 181 Харчові технології. На етапі розробки ОП, а також під час її реалізації були проведені обговорення, де були визначені основні критерії формування цілей ОП відповідно до сучасних вимог ринку праці. Пропозиції роботодавців були надані у формі рецензій <http://surl.li/fhtqa>, що враховано при перегляді ОП.

- академічна спільнота

Інтереси академічної спільноти СНУ ім. В. Даля були враховані під час розробки та формування ОП. Університетом отримані рецензії на освітньо-професійну програму «Харчові технології» від представника академічної спільноти Тетяни Гавриш, кандидат технічних наук, доцент, завідувач кафедри технології зернопродуктів і кондитерських виробів Державного біотехнологічного університету - <http://surl.li/fhtqa>
Основним аспектом, який був врахований в інтересах академічної спільноти, стало прагнення підготовки фахівців з розвинутими загальними та професійними компетентностями, котрі могли б демонструвати свої знання, навички, вміння, необхідні для професійної діяльності у сфері харчової технології, що відповідають вимогам сьогодення до професійних якостей випускників даної спеціальності.

- інші стейкхолдери

До таких стейкхолдерів можна віднести партнерів університету, які співпрацюють з ЗВО у напрямку харчової технології, з якими проводяться постійні консультації щодо змісту ОП. Також своїми стейкхолдерами вважаємо абітурієнтів, які одержують другу вищу освіту та цікавляться отриманням певних професійних компетенцій, про що ведуться співбесіди під час проведення профорієнтаційних зустрічей з потенційними абітурієнтами.

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

У цілях та програмних результатах формується усвідомлення того, що набуття знань та навичок щодо реалізації професійної діяльності відбувається шляхом міждисциплінарної та багатопрофільної підготовки висококваліфікованих фахівців у сфері харчових технологій. Випускник СНУ ім. В. Даля зі спеціальності 181 Харчові технології підготовлений до роботи. Здобувачі постійно беруть участь в «Днях кар'єри», які організують регіональні центри зайнятості, під час даних заходів відбувається спілкування також і викладачів кафедри тваринництва та харчових технологій з роботодавцями, які висловлюють побажання щодо професійних компетенцій випускників. Взято участь здобувачами у Ярмарці вакансій <http://surl.li/aobuz>, з Державною службою України з питань праці <http://surl.li/fnmnp>

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

Задля можливості працевлаштування випускників у будь-якому регіоні України, збільшення їхньої конкурентоспроможності на ринку праці велика увага приділяється досягненню таких ПРН, як знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення; знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини; організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування; вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі; підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

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

Під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП було враховано досвід аналогічних вітчизняних програм з підготовки бакалаврів з харчових технологій, у тому числі в закладах вищої освіти, таких як Національний університет харчових технологій, Черкаський державний технологічний університет, Одеська національна академія харчових технологій, де пропонуються власні цілі та певні самостійно розроблені результати

навчання, аналіз ОП та навчальних планів надав можливість змінити номенклатуру дисциплін, зробити їх укрупнення. Під час формулювання цілей та програмних результатів навчання ОП, підбору дисциплін, було враховано досвід аналогічної іноземної програми у сфері харчових технологій Університету Вітовта Великого (Литва) <http://surl.li/frbqt>, шляхом структуризації логічно-послідовної схеми компонентів ОП.

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

Зміст освітньої програми дає можливість досягти результатів навчання, які визначені стандартом вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти. Діюча ОП була розроблена на підставі Стандарту вищої освіти України для першого (бакалаврського) рівня спеціальності 181 Харчові технології, що був затверджений Наказом Міністерства освіти і науки України № 1125 від 18.10.2018. Зміст ОП відповідає вимогам вищезазначеного Стандарту щодо досягнення необхідних програмних результатів навчання, які забезпечені відповідними компетентностями здобувачів, що відображено у матриці забезпечення програмних результатів навчання обов'язковими компонентами освітньої програми.

Зокрема, такі вказані у стандарті вищої освіти програмні результати навчання, як «Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі», забезпечуються освітньою компонентою «Технології харчових виробництв».

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?

Освітньо-професійна програма підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології розроблена відповідно до Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого та введеного в дію Наказом Міністерства освіти і науки України № 1125 від 18.10.2018.

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

240

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

180

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

60

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

ОП зосереджується на основних поняттях та принципах проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, системах управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутності та параметрах технологічних процесів виробництва харчових продуктів, принципах розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій, правила застосування чинної законодавчої і нормативної бази та системах аналізу маркетингової діяльності у виробничих умовах.

ОП пропонує комплексний підхід до здійснення діяльності в сфері харчових технологій та реалізує це через навчання та практичну підготовку. Дисципліни, включені в програму, орієнтовані на актуальні напрями, в рамках яких можлива подальша професійна та наукова кар'єра здобувача. Дисципліни та практики, включені в програму, орієнтовані на актуальні напрями, в рамках яких можлива подальша професійна та наукова кар'єра здобувача. Підготовка висококваліфікованих фахівців, які здатні застосувати комплекс організаційних і техногічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, методики і методи контролю якості і безпечності харчових продуктів, планування і розрахунок потреби у матеріальних, фінансових і трудових ресурсах.

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

Формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувача відбувається через такі процедури: вільний вибір здобувачами вищої освіти дисциплін за вибором, створення індивідуальної освітньої траєкторії здобувачами вищої освіти <http://surl.li/fiedy>, Положенням про організацію освітнього процесу Східноукраїнського національного

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

Процедура забезпечення права здобувачів вищої освіти на вільний вибір дисциплін враховує особистісні освітні інтереси, дозволяє набутти додаткових загальноосвітніх і соціальних навичок (soft skills), що відповідають заявленим цілям програми, а також фахових компетентностей та сприяє підвищенню конкурентоспроможності та затребуваності здобувачів на ринку праці. Вибір навчальних дисциплін здійснюється здобувачем при формуванні індивідуального навчального плану, за результатами особистого вибору дисциплін в обсязі, не меншому за встановлений чинним законодавством, з урахуванням вимог ОП щодо вивчення її обов'язкових компонентів, а саме 60 кредитів ЄКТС (25% від загального обсягу кредитів). Каталог вибіркових дисциплін за ОП та їх анотації оприлюднюються на Електронному університеті e-Campus у розділі «Вибіркові дисципліни» <http://moodle2.snu.edu.ua/course/view.php?id=6316>

1. Здобувачі реалізують своє право вибору освітніх компонент не пізніше початку весняного семестру (до 25 лютого), який передусім навчальному року (абітурієнти у перший місяць після зарахування на навчання).
2. Деканат узагальнює інформацію про вибір здобувача вищої освіти дисциплін з урахуванням наповненості груп, і до 1 березня надає дані до навчального відділу для формування наказу на затвердження складу груп за дисциплінами та розрахунку обсягів навчального навантаження кафедр на наступний навчальний рік.
3. Обрані освітні компоненти вносяться в індивідуальний навчальний план здобувача вищої освіти та є обов'язковими для вивчення.

У разі поновлення або переведення здобувача вищої освіти перезарахування дисциплін здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fieet> на підставі заяви та академічної довідки здобувача вищої освіти. Дисципліни вільного вибору здобувача не вважаються академічною різницею. Перелік дисциплін за вибором щорічно оновлюється кафедрами з урахуванням кон'юнктури ринку праці, запитів роботодавців та рівня задоволеності здобувачів.

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

Організація та забезпечення усіх видів практик здійснюються відповідно до наскрізних програм практики та угод з роботодавцями про проходження практик. Комунікація з роботодавцями щодо цілей і завдань практичної підготовки здійснюється систематично у вигляді зустрічей.

Практична підготовка бакалаврів з харчових технологій є невід'ємним елементом їх професійної майбутньої діяльності, під час якої вони набувають: практичних умінь, навичок у сфері харчової промисловості і закладів ресторанного господарства у професійній діяльності; здатностей приймати відповідальні рішення щодо проектування та функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, система управління якістю та безпечністю харчових продуктів, сутність та параметри технологічних процесів виробництва харчових продуктів на локальному, регіональному та глобальному рівнях. ОП Харчові технології передбачена навчальна практика (6 кредитів ЄКТС), виробнича (технологічна) практика (6 кредитів ЄКТС), виробнича (переддипломна) практика (3 кредити ЄКТС).

Регламентується Положення про організацію та проведення практичної підготовки здобувачів вищої освіти Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля - <http://surl.li/fihhc>

Продемонструйте, що ОП дозволяє забезпечити набуття здобувачами вищої освіти соціальних навичок (soft skills) упродовж періоду навчання, які відповідають цілям та результатам навчання ОП результатам навчання ОП

ОП Харчові технології враховує особливості діяльності здобувача першого (бакалаврського) рівня спеціальності 181 Харчові технології, а саме: здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. ОП містить освітні компоненти, які забезпечують набуття соціальних навичок: 1.Правознавство; 2. Іноземна мова; 3. Економіка підприємства. 4. Навчальна практика. 5. Виробнича практика.

Формуванню навичок softs kills в межах ОП сприяють сучасні методи навчання (презентації, робота в команді, заняття-диспути), участь здобувачів у громадських заходах, наукових конференціях та семінарах.

Яким чином зміст ОП урахує вимоги відповідного професійного стандарту?

На даний момент професійний стандарт відсутній

Який підхід використовує ЗВО для співвіднесення обсягу окремих освітніх компонентів ОП (у кредитах ЄКТС) із фактичним навантаженням здобувачів вищої освіти (включно із самостійною роботою)?

Обсяг ОК та співвідношення обсягів аудиторних занять і самостійної роботи визначаються з урахуванням їх особливостей, змісту та значення в реалізації ОП задля досягнення запланованих результатів навчання відповідно до Положення про організацію освітнього процесу Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fieet>

Ступінь бакалавра здобувається за освітньо-професійною програмою, обсяг якої становить 240 кредитів ЕКТС, включаючи самостійну роботу. Під час формування навчальних планів для денної форми навчання обов'язковою умовою є дотримання обсягу самостійної роботи у межах не менше 1/3 та не більше 2/3 від її загального обсягу ОК.

Самостійна робота реалізується в позааудиторний час, не фіксується розкладом, але відбувається під контролем викладача

У навчальному плані за ОП Харчові технології для здобувачів денної форми навчання <http://surl.li/fihko> обсяг годин відведений на навчальні дисципліни обов'язкового компоненту становить 5400 годин, з них на аудиторні заняття – 2096 годин (38,8 % від загального обсягу годин), а на самостійну роботу – 3304 годин (61,2 %), на вибіркові дисципліни відведено 1800 годин (з них 768 – аудиторних – 42,7% загального обсягу годин, а на самостійну роботу – 1032 годин(57,3 %).

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 освітньою програмою не здійснюється, але відповідно до Положення про організацію освітнього процесу за дуальною формою навчання у Східноукраїнському національному університеті імені Володимира Даля <http://surl.li/fihss> та наявності здобувачів вищої освіти, які мають бажання здійснювати навчання за дуальною формою освіти, така форма здобуття освіти можлива та починає поступово впроваджуватися.

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

Правила прийому для здобуття вищої освіти у Східноукраїнському національному університеті імені Володимира Даля <http://surl.li/fihvz>

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

Прийом на навчання проводиться відповідно до Переліку галузей знань і спеціальностей, затвердженого постановою КМУ від 29.04.2015 р. № 266.

Відповідно до вимог МОН України та Правил прийому до СНУ ім. В. Даля для вступу на перший курс на навчання за цією ОП конкурсний вступ здійснювався за результатами сертифікатів зовнішнього незалежного оцінювання (для вступників на основі повної загальної середньої освіти та освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста, освітньо-професійного ступеня фахового молодшого бакалавра, освітнього ступеня молодшого бакалавра).

Чинними правилами прийому регламентовано етапи вступної компанії та необхідний перелік документів для вступу - <http://surl.li/fihvz>

Тестування абітурієнтів відбувається з використанням платформи дистанційних технологій навчання з обов'язковим шифруванням результатів екзаменаційних випробувань абітурієнтів.

Тестові завдання з фахового випробування розробляються викладачами кафедри відповідно до програми вступних випробувань.

Для вирішення спірних питань в університеті діє Положення про порядок вирішення конфліктних ситуацій у Східноукраїнському національному університеті імені Володимира Даля <http://surl.li/fiief>

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

Здобуття вищої освіти у СНУ ім. В. Даля за результатами навчання в інших ЗВО визначається згідно Положення про порядок зарахування результатів навчання, отриманих в формальній та неформальній освіті, а також визначення та ліквідації академічної різниці у Східноукраїнському національному університеті імені Володимира Даля

<http://surl.li/fiifi>, Положенням про організацію освітнього процесу Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fieet>, Правилами прийому для здобуття вищої освіти у Східноукраїнському національному університеті імені Володимира Даля <http://surl.li/fihvz>.

Перезарахування вивчених раніше навчальних дисциплін здійснюється на підставі наданого здобувачем документа (академічної довідки) з переліком та результатами вивчення навчальних дисциплін, кількістю кредитів, завіреного в установленому порядку у вищому навчальному закладі-партнері. Академічна різниця нормативних та вибіркових навчальних дисциплін за індивідуальним навчальним планом здобувача визначається вищим навчальним закладом. Інформація щодо вищезазначеної процедур міститься у Положення про порядок зарахування результатів навчання, отриманих в формальній та неформальній освіті, а також визначення та ліквідації академічної різниці у Східноукраїнському національному університеті імені Володимира Даля <http://surl.li/fiifi>

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

Практики застосування вказаних правил на ОП не було

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, регулюються Положення про порядок зарахування результатів навчання, отриманих в формальній та неформальній освіті, а також визначення та ліквідації академічної різниці у Східноукраїнському національному університеті імені Володимира Даля <http://surl.li/fiihi>. Положення розміщено на сайті університету у відкритому доступі. СХУ ім. В. Даля отримав право на безкоштовне використання міжнародної освітньої платформи UdeMy. Приєднатися до платформи можуть викладачі і здобувачі вищої освіти університету. Ця платформа має величезну кількість різноманітних курсів, які дозволять значно розширити перелік навчальних джерел не тільки з обраних спеціальностей, а й з будь-якої галузі знань, і отримати можливість більш поглиблено вивчати навчальні дисципліни з урахуванням тенденцій використання неформальної та інформальної освіти <http://surl.li/fnmjo>

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

Практики застосування визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті на ОП Харчові технології не було

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

Продемонструйте, яким чином форми та методи навчання і викладання на ОП сприяють досягненню програмних результатів навчання? Наведіть посилання на відповідні документи

Навчання за ОП регламентується Законом України «Про вищу освіту», Положенням про організацію освітнього процесу Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fieet>, Положенням про освітні програми Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fiija>. Форми та методи навчання обираються викладачами кафедри з урахуванням мети навчання та змісту навчальної дисципліни. Основні форми навчання та викладання, які застосовують викладачі це: лекція, практичні, лабораторні заняття, індивідуальні заняття та консультації, самостійна робота. Ці форми навчання сприяють засвоєнню фундаментальних знань, також формують у здобувачів вищої освіти вміння використовувати сучасні інформаційні ресурси, доносити власні обґрунтування до широкого загалу. У своїй діяльності викладачі освітньої програми застосовують різноманітні методи навчання, наприклад, під час проведення лекцій та практичних (лабораторних) занять, більшою мірою використовуються традиційні методи: пояснення, бесіда, розповідь. Це стимулює здобувачів вищої освіти до вироблення стратегії прийняття складних рішень в непередбачуваних умовах. Залежно від специфіки дисципліни, викладач обирає форми й методи навчання і викладання.

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?

Під час викладання на освітній програмі, викладачі кафедри тваринництва та харчових технологій застосовують різні форми і методи навчання, різні способи подачі матеріалу. Використовуються проблемні лекції, ситуаційні методики, групові дискусії. Під час дискусії здобувач вищої освіти може продемонструвати свої знання, обговорити з викладачем свою роботу, висловити свою точку зору на рішення заданої проблеми чи ситуації. Це свідчить про те, що викладачі прагнуть знайти найбільш ефективні методи, щоб забезпечити відповідну якість знань, розвиток пізнавальної та творчої активності, самостійності.

Також здобувачі вищої освіти мають змогу ознайомлюватися з робочими програмами навчальних дисциплін/силабусами в Електронному університеті СХУ ім. В.Даля e-Campus <http://surl.li/fkcif>, викладачі ознайомлюють здобувачів вищої освіти з робочими програмами навчальних дисциплін та силабусами на початку семестру.

Кожного семестру проводиться опитування серед здобувачів вищої освіти стосовно якості освітньої діяльності. Результати опитування свідчать про якість викладання.

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

Методи навчання і викладання і відповідають принципам академічної свободи, оскільки передбачають: вільний вибір здобувачем вищої освіти вибіркового дисциплін на основі відкритої інформації щодо її змісту, викладача, форм і методів навчання; вільний вибір напряму (спеціалізації) наукового дослідження; вільний вибір наукового керівника; вільний вибір тематики наукового дослідження; вільний вибір підприємства, на базі якого закріплюється здобувач для проходження виробничої практики. Здобувачі вищої освіти мають змогу висловлювати свої думки, мати свою точку зору, у відповідності до свого світогляду.

Викладач має право застосовувати технології навчання, які оцінює як найдоцільніші, має право брати участь у професійних або академічних органах. Викладач самостійно визначає, як саме читати лекцію, практичне чи іншого типу заняття, та, не зазначаючи обмежень, обирає навчальні матеріали, методи, формати викладу, що регламентується Положенням про організацію освітнього процесу Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fieet>

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 *

Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fieet> інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів надається здобувачу вищої освіти на початку семестру на першому лекційному чи практичному занятті у вигляді усного роз'яснення викладача. Крім цього, здобувачі вищої освіти можуть ознайомитися з робочими навчальними програмами/силабусами дисциплін в Електронному університеті e-Campus. На сайті університету представлено освітні програми, навчальні плани, каталоги вибіркових дисциплін, графік організації освітнього процесу, розклад занять, посилання на платформи дистанційного навчання тощо.

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

Поєднання навчання і досліджень під час реалізації на освітній програмі «Харчові технології» відбувається шляхом поєднання знань, наукових досягнень. Викладачі кафедри тваринництва та харчових технологій під час навчання мотивують здобувачів вищої освіти критично мислити, працювати в команді, розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства. Здобувачі вищої освіти виконують кваліфікаційні роботи під керівництвом наукового керівника. При виборі тем кваліфікаційних робіт враховуються особистісні якості здобувача вищої освіти, його інтереси, проходження практики на певних підприємствах, наявність досвіду практичної роботи у певній професійній галузі, або їхні наукові інтереси.

СНУ ім. В. Даля проводить науково-практичну конференцію, що дозволяє здійснити апробацію наукових досягнень здобувачів вищої освіти. За результатами роботи конференцій доповіді опубліковуються в друкованому та електронному вигляді. Крім того, здобувачі представляють свої роботи й на інших наукових конференціях, у публікаціях тощо.

Однією з форм науково-дослідної роботи студентів за спеціальністю 181 Харчові технології в університеті є студентський науково-дослідний гурток «Культура харчування». На засіданнях гуртка розглядаються теоретичні питання та проводяться прикладні наукові дослідження згідно напрямів науково-дослідної роботи кафедри.

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

НПП підвищують кваліфікацію шляхом участі у вітчизняних та зарубіжних науково-практичних конференціях, стажуваннях, курсах підвищення кваліфікації, науковій роботі, у процесі консультування з представниками науково-дослідних установ. Ініціаторами оновлення освітніх компонентів, з огляду на набуті нові знання та досвід, виступають, перш за все викладачі дисциплін, гарант ОП, члени проєктної групи, стейкхолдери. Викладачі використовують в освітньому процесі свій власний дослідницький досвід, постійно оновлюють зміст освітніх компонентів, включаючи у робочі програми навчальних дисциплін найбільш актуальні та новітні наукові досягнення.

Оновлення змісту освітніх компонентів відбувається з урахуванням результатів моніторингу та отриманих побажань та зауважень від здобувачів освіти, випускників і роботодавців, інших стейкхолдерів. Зокрема, збільшення кількості кредитів ЄКТС на пріоритетні дисципліни ОП, яке відбулося в процесі урахування зауважень стейкхолдерів, визначило переформатування робочих програм дисциплін: включення до них тем та питань, націлених на поглиблене вивчення особливо важливих напрямів, виключення другорядних тем, надання більшого наголосу на питання, які висвітлюють інноваційні напрямки стосовно цих дисциплін.

Зміст робочих програм навчальних дисциплін/силабусів розглядається перед початком кожного навчального року на засіданні кафедри тваринництва та харчових технологій. Зміст дисциплін, підготовка за якими забезпечується викладачами інших кафедр, завідувачем кафедри та деканом факультету.

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

Здобувачі вищої освіти можуть залучатися до міжнародної співпраці через академічну мобільність, шляхом участі в міжнародних проєктах, конференціях, грантах, семінарах, у процесі проходження закордонних виробничих практик тощо.

У грудня 2022 р. Могутова Валентина пройшла міжнародне стажування за програмою підвищення кваліфікації: «Фандрейзинг та основи проєктної діяльності в закладах освіти: європейський досвід» та розробила навчальний проєкт на тему: «Академічна мобільність здобувачів освіти в умовах дистанційного навчання».

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 порядок оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Східноукраїнському національному університеті імені Володимира Даля <http://surl.li/fkclcd> для оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти в межах навчальних дисциплін обрані такі форми контрольних заходів: поточний контроль – проводиться на аудиторних заняттях усіх видів у формі усного опитування,

письмового або комп'ютерного контролю; тематичний – у формі тесту, індивідуальної співбесіди викладача зі здобувачем вищої освіти, тощо; підсумковий контроль – залік чи іспит.

Форми контрольних заходів у межах навчальних дисциплін ОП розроблено з таким розрахунком, щоб дати змогу за їх допомогою перевіряти досягнення програмних результатів навчання. Питання та завдання, які включено до всіх форм контрольних заходів, повністю кореспондуються зі змістом робочих навчальних програм. Вибір форми контрольних заходів відбувається з огляду на пріоритетність певного освітнього компонента та його практичне наповнення. Для навчальних дисциплін, компетентності щодо яких прямо прописані у стандарті, а також для тих, вивчення яких відповідає відмітним особливостям спрямування ОП, передбачено підсумковий контроль у вигляді екзамену. Для освітніх компонентів, результати яких передбачають переважно набуття певних практичних навичок, формою підсумкового контролю є залік. Вибір форми контролю залежить від особливостей освітнього компонента, динаміки опанування здобувачем вищої освіти запланованого для вивчення обсягу знань, а також від конкретної ситуації під час навчального процесу.

Іспити та заліки проводяться відповідно до розкладу, який доводиться до відома викладачів і здобувачів не пізніше, ніж за місяць до початку сесії.

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

Оцінювання навчальних досягнень здобувачів здійснюється відповідно до Положення про порядок оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Східноукраїнському національному університеті імені Володимира Даля <http://surl.li/fkclld>. Обов'язковим є ознайомлення здобувачів вищої освіти з видами роботи та критеріями оцінювання з кожної дисципліни на початку семестру, що забезпечує прозорість та співвідповідальність викладача та здобувача в процесі навчання та оцінювання результатів навчання. Проведено семінар з оцінювання навчальних досягнень студентів <http://surl.li/fnmfw>.

Форми проведення поточного (усного, письмового опитування або комп'ютерного експрес-контролю під час аудиторних занять, виступів здобувачів при обговоренні питань на практичних та заняттях з використанням платформи дистанційної освіти електронний університет СХУ ім. В.Даля e-Campus) та семестрового контролю (усна, письмова, комбінована, тестування, контроль з використанням платформи дистанційної освіти електронний університет СХУ ім. В.Даля) визначає виключно викладач та відображає цей принцип у вигляді критеріїв оцінювання та розподілу балів у РПНД/силабусах.

Семестровий контроль з дисципліни відбувається відповідно до навчального плану у вигляді семестрового екзамену, заліку, в терміни, встановлені графіком навчального процесу.

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

Інформація про форми контрольних заходів та критерії оцінювання доводиться до здобувачів: усно (на першій лекції), у вигляді графіку навчального процесу, розкладу екзаменаційних сесій (на офіційному сайті), у вигляді опису ОП та анотацій освітніх компонентів ОП, у вигляді робочих програм освітніх компонентів.

Інформування проводиться у відповідності до Положення про порядок оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Східноукраїнському національному університеті імені Володимира Даля <http://surl.li/fkclld>.

Проведення підсумкових видів контролю регулюється графіком, який складається деканатом, та затверджується в.о. декана факультету. Скарг від здобувачів ОП Харчові технології першого (бакалаврського) рівня на незрозумілість чи неадекватність критеріїв оцінювання не надходило.

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

Атестація випускників освітньої програми Харчові технології проводиться у формі захисту кваліфікаційної роботи та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням освітньої кваліфікації: бакалавр з харчових технологій.

Кваліфікаційна робота передбачає розв'язання складних задач і проблем у сфері харчових технологій і ресторанного господарства, що передбачає проведення системи розрахунків та розробки цільових технологічних рішень на рівні підприємства, груп підприємств, галузі. Основні результати кваліфікаційної роботи апробовані, опубліковані та перевірені на плагіат. Кваліфікаційна робота розміщується у репозиторії електронному університету СХУ ім. В.Даля, як вимагає того стандарт вищої освіти та Положення про репозитарій кваліфікаційних випускних робіт здобувачів вищої освіти Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fminz>

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

Процедура проведення контрольних заходів у СХУ ім. В.Даля регулюється:

Положенням про організацію освітнього процесу Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fieet>

Положення про порядок оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Східноукраїнському національному університеті імені Володимира Даля <http://surl.li/fkclld>

Положення про екзаменаційну комісію у Східноукраїнському національному університеті імені Володимира Даля <http://surl.li/fmiow>

Положення про порядок та умови формування індивідуальної освітньої траєкторії здобувачами вищої освіти Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fiedy>

Положення про порядок зарахування результатів навчання, отриманих в формальній та неформальній освіті, а

також визначення та ліквідації академічної різниці у Східноукраїнському національному університеті імені Володимира Даля <http://surl.li/fihi>

Положення про організацію та проведення практичної підготовки здобувачів вищої освіти Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fihhc>

Положення про порядок навчання здобувачів вищої освіти Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля за індивідуальним графіком навчання <http://surl.li/fmiqj>

Положення про організацію самостійної роботи здобувачів вищої освіти Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fmirs>

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

Об'єктивність екзаменаторів є невід'ємною умовою якісного оцінювання знань здобувачів вищої освіти, при цьому екзаменатор послуговується загальними моральними принципами та правилами етичної поведінки працівників університету. З метою моніторингу дотримання членами спільноти СНУ ім.В.Даля моральних та правових норм розроблено Положення про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fmisy>

Згідно Положення про порядок оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Східноукраїнському національному університеті імені Володимира Даля <http://surl.li/fkclld> проводиться прийом заліків, диференційованих заліків, екзаменів за затвердженим розкладом. Викладачі приймають у здобувачів вищої освіти заліки, диференційовані заліки та екзамени в в терміни, визначені розкладом заліково-екзаменаційної сесії. Перевіряють організацію проведення заліків, диференційованих заліків чи екзаменів співробітники навчального відділу, деканату чи ректорат університету. Прецедентів щодо конфлікту інтересів не виникало.

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

Здобувач вищої освіти, який в день, визначений за розкладом для складання контрольного заходу, отримав незадовільну оцінку або позначку «не з'явився», має право перескладання екзамену або заліку протягом сесії за індивідуальним графіком ліквідації академічних заборгованостей.

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

Відповідно до Положення про екзаменаційну комісію у Східноукраїнському національному університеті імені Володимира Даля <http://surl.li/fmiow> здобувач вищої освіти має право на оскарження дій органів управління Університету згідно Положення про порядок вирішення конфліктних ситуацій у Східноукраїнському національному університеті імені Володимира Даля <http://surl.li/fiief>. У випадку незгоди з оцінкою на захисті атестаційної роботи здобувач має право подати апеляцію на ім'я ректора. Апеляція подається після оприлюднення оцінок з обов'язковим повідомленням завідувача кафедри. У випадку надходження апеляції наказом СНУ ім. В.Даля створюється комісія для її розгляду. Головою комісії призначається перший проректор, членами комісії є завідувач кафедри та представник юридичного відділу. Комісія розглядає апеляції з приводу порушення процедури проведення контрольних заходів протягом трьох календарних днів після їх подання. У випадку встановлення комісією порушення процедури проведення атестації, яке вплинуло на результати оцінювання, комісія пропонує ректору скасувати відповідне рішення і провести повторне засідання екзаменаційної комісії у присутності представників комісії з розгляду апеляції згідно Положення про порядок вирішення конфліктних ситуацій у Східноукраїнському національному університеті імені Володимира Даля <http://surl.li/fiief>. Випадків оскарження процедури і результатів контрольних заходів на ОП Харчові технології не було.

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

Забезпечення дотримання академічної доброчесності учасниками освітнього процесу регламентується Кодексом академічної етики Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fmkdx> та Положенням про репозитарій кваліфікаційних випускних робіт здобувачів вищої освіти Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fminz>

Ці положення спрямоване на підтримку ефективної системи дотримання академічної доброчесності, яка поширюється на наукові та навчально-методичні праці здобувачів та передбачають оцінку рівня посилань на джерела інформації, дотримання норм законодавства про авторське і суміжні права; контроль за дотриманням академічної доброчесності здобувачами освіти, за процесом об'єктивного оцінювання результатів навчання; оцінку рівня виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання тощо.

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

На ОП Харчові технології для протидії академічному плагіату використовується система UNICHECK. Дана система допомагає підвищити якість оригінальних текстів за рахунок впровадження принципів академічної доброчесності в СНУ ім. В.Даля культуру та покращення академічної мотивації здобувачів вищої освіти та викладачів. Цей онлайн-сервіс здатен на автоматичне визначення заміни символів і літер в тексті, а також на зворотну автоматичну підстановку в текст правильних символів і пошук на плагіат модифікованої версії. В результаті перевірки

складається звіт, у якому виділено плагіат, посилання та цитати, джерела плагіату. Згідно з Положення про репозитарій кваліфікаційних випускних робіт здобувачів вищої освіти Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fminz> усі кваліфікаційні роботи здобувачів обов'язково проходять перевірку на академічний плагіату системі UNICHECK, яку здійснює відповідальна особа за академічну доброчесність у СНУ ім. В.Даля, координатор системи. У разі негативного висновку онлайн-сервісу UNICHECK робота повертається на доопрацювання. Якщо у роботі виявлено кількість запозичень, яка перевищує максимальне, проводиться засідання кафедри, де розглядаються причини виникнення такого прецеденту, а здобувач не допускається до захисту кваліфікаційної роботи, але до сьогодні на ОП Харчові технології подібних випадків не було.

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

Для популяризації академічної доброчесності серед здобувачів у СНУ ім. В.Даля проводяться консультації щодо вимог з написання кваліфікаційних робіт, звітів з практики, статей, тез доповідей тощо із акцентуванням на принципах самостійності роботи над письмовими завданнями різних видів, коректного використання інформації з інших джерел та уникання плагіату, а також правил опису джерел та оформлення цитувань. Згідно Кодексу академічної етики Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fmkdx> та Положення про репозитарій кваліфікаційних випускних робіт здобувачів вищої освіти Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fminz> запобігання академічного плагіату передбачає: розробку та розповсюдження методичних матеріалів, що містять вимог щодо оформлення посилань на використані джерела; ознайомлення здобувачів з системою та принципами роботи UNICHECK.

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

В університеті розроблений Кодекс академічної етики Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fmkdx>. Здобувачі вищої освіти несуть відповідальність за порушення вимог подання своєї кваліфікаційної роботи для перевірки системою UNICHECK. Обов'язкова перевірка на академічний плагіат є кваліфікаційних робіт здобувачів вищої освіти. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти можуть бути притягнені до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання; повторне проходження відповідного освітнього компонента ОП; відрахування. Випадків виявлення порушення академічної доброчесності на ОП «Харчові технології» не було.

6. Людські ресурси

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

Прийняття на роботу здійснюється на основі конкурсного відбору. Рівень професіоналізму НПП ОП під час конкурсного добору регламентується Положення про порядок проведення конкурсного відбору при заміщенні вакантних посад науково-педагогічних працівників Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля та укладання з ними трудових договорів (контрактів) <http://surl.li/fmizk> Розгляд документів претендентів на вакантні посади здійснюється конкурсною комісією університету. Кандидатури претендентів попередньо обговорюються на засіданні відповідної кафедри за їхньої присутності. Кафедра може запропонувати претенденту прочитати пробні лекції, провести практичні заняття. На посади НПП за конкурсом обираються особи, які мають вищу освіту (магістр, спеціаліст), володіють державною мовою, мають науковий ступінь та/або вчене звання відповідно до профілю кафедри, мають певний стаж науково-педагогічної роботи та підтвердження щодо виконання вимог, перелічених в пункті 38 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.

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

Ефективна організація та реалізація освітніх процесів в СНУ ім. В.Даля відбувається із залученням до цих процесів роботодавців, що дозволяє використовувати їх науково-виробничий потенціал. До освітнього процесу за ОП активно залучаються роботодавці, що проявляється у анкетуванні роботодавців для врахування особливостей, тенденцій ринку праці.

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

Для проведення атестації здобувачів вищої освіти в якості голів екзаменаційних комісій СО бакалавр зі спеціальності 181 Харчові технології запрошуються провідні фахівці з вищих навчальних закладів.

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

Університет сприяє підвищенню кваліфікації (стажуванню) науково-педагогічних працівників, для цього налагоджено систему планування професійного розвитку НПП за перспективним і річним планами підвищення

кваліфікації, які формуються за поданнями кафедр, та враховують потреби у відповідності кваліфікації НПП, цілям та змісту ОП. Підвищення кваліфікації відбувається з періодичністю у 5 років або за професійною необхідністю. Щорічно проводиться аналіз та оцінка професійних здобутків викладачів згідно до Положення про рейтингову оцінку діяльності науково-педагогічних працівників, кафедр та навчально-наукових інститутів (факультетів) Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fmjv>

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

Для вдосконалення викладання в університеті проведено підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників по використанню платформи Moodle, користування Office 365 та MS Teams <http://surl.li/fmjyd>. Для самостійного опрацювання науково-педагогічним працівникам рекомендовано безкоштовні он-лайн курси, розміщені у вільному доступі, Prometheus та Coursera. Завдяки участі у загально університетських грантових проєктах викладачі кафедри мають можливість підвищувати свою кваліфікацію та педагогічну майстерність. Науково-педагогічні працівники представляються до відзначення грамотами та подяками від адміністрації університету, нагородження державними нагородами, присвоєння почесних звань, відзначення державними преміями, знаками, грамотами.

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?

Інформаційне забезпечення і супровід наукової та освітньої діяльності фахівців, здобувачів вищої освіти та аспірантів університету здійснюється за рахунок: безкоштовного доступу до міжнародних баз даних Scopus та Web of Science, ScienceDirect; університетського репозитарію. На кафедрі обговорюються робочі програми навчальних дисциплін/силабуси, матеріали для практичних занять, самостійної роботи. На сьогодні за кошти Проєкту USAID «Економічна підтримка Східної України» функціонує навчальна лабораторія харчових технологій та отримано обладнання для лабораторії ресторанного бізнесу. Техніка надана в межах реалізації проєкту ЄС «Вдосконалення вищої сільськогосподарської освіти у Східній Україні» (AHEADU), але значна кількість матеріально-технічних ресурсів знаходяться на не контрольованій території. Станом на сьогодні власні приміщення університету перебувають на тимчасово окупованій території. Згідно наказу МОН України від 18.10.2022 №922 «Про тимчасове переміщення Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля...» університет переміщено на базу Київського фахового коледжу електронних приладів до завершення дії воєнного стану. Здобувачі мають вільний доступ до інформаційних ресурсів університету (<https://snu.edu.ua/>, <http://moodle2.snu.edu.ua/>, <https://library.snu.edu.ua/>)

Продемонструйте, яким чином освітнє середовище, створене у ЗВО, дозволяє задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти ОП? Які заходи вживаються ЗВО задля виявлення і врахування цих потреб та інтересів?

Освітнє середовище СНУ ім. В.Даля дозволяє задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти за ОП. В Університеті функціонує єдина інформаційна система управління, як програмно-апаратний комплекс, що забезпечує низку основних функцій роботи з документами та базами даних в електронному вигляді з використанням хмарних технологій, спеціалізованого програмного забезпечення та ІТ-сервісів Офіс-365. У навчальних корпусах забезпечений доступ до мережі Інтернет завдяки технології Wi-Fi. Станом до 24.02.2022 р. Університет забезпечував вільний доступ викладачів і здобувачів до відповідної інфраструктури, але після втрати матеріальної бази можливості частково обмежені. Для забезпечення соціальної компоненти освітнього середовища в СНУ ім. В. Даля, розвитку творчого, спортивного та наукового потенціалу здобувачів вищої освіти організовано роботу студентської ради (https://snu.edu.ua/index.php/student_council/). В освітньому середовищі університету активно функціонують органи студентського самоврядування та профспілкова організація студентів (https://snu.edu.ua/?page_id=103). Здобувачі мають можливість вільного доступу до фонду наукової бібліотеки (<https://library.snu.edu.ua/>).

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

У зв'язку з повномасштабним вторгненням російських військ в Україну 24 лютого 2022 р. введено воєнний стан. Освітній процес під час воєнного стану відбувається у комбінованій формі. На кураторських годинах проводяться навчання щодо дій у випадку надзвичайних ситуацій. Здобувачі та НПП проходять інструктажі з охорони праці, безпеки життєдіяльності, протипожежної безпеки, цивільного захисту тощо.

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?

Студентоцентричний підхід є одним з важливих елементів в реалізації ОП. В університеті запроваджуються різні

форми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів. СНУ ім.В.Даля функціонує єдина інформаційна система управління, корпоративний хмарний пакет Office 365, який включає до себе корпоративний месенджер Teams, корпоративну пошту Outlook, календар, єдину адресну книгу, web-версії офісних програмних додатків Word, Excel, PowerPoint тощо. Було створено облікові записи для усіх працівників, викладачів та здобувачів вищої освіти Університету. Проведено очні заняття та створено низку навчальних відео з питань опанування навичок користування хмарними сервісами Office 365 для викладачів та здобувачів вищої освіти, які знаходяться у вільному доступі на сайті університету. Безперебійне функціонування та технічну підтримку користувачів здійснює Центр IT-рішень. Інформаційна підтримка забезпечується доступом до веб сторінки сайту університету, факультету та кафедри, репозитарію, сторінок у соціальних мережах.

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)

Створення умов для навчання людей з інвалідністю є одним з пріоритетних завдань адміністрації СНУ ім. В. Даля. Для цього в корпусах університету: працює вуличний ліфт для підйому людей на інвалідних візках (головний корпус); зроблено пандуси (лабораторний і навчальний корпуси); зроблено спеціальні туалети; на сходах пофарбовані жовті смуги; перила оснащені інформаційними тактильними табличками з написами шрифтом Брайля; розроблена спеціальна версія вебсайту університету для слабозорих людей <http://surl.li/fnwic> На сайті СНУ ім. В. Даля розміщено звіт про проведення технічного обстеження будівельних конструкцій обладнаними спорудами безперешкодного доступу до корпусів на навчальних класів осіб з інвалідністю <http://surl.li/fnwin> Під час реалізації ОП серед здобувачів вищої освіти із особливими освітніми потребами не було.

Яким чином у ЗВО визначено політику та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією)? Яким чином забезпечується їх доступність політики та процедур врегулювання для учасників освітнього процесу? Якою є практика їх застосування під час реалізації ОП?

Політика та процедури врегулювання конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією) реалізуються через: Положення про порядок вирішення конфліктних ситуацій у Східноукраїнському національному університеті імені Володимира Даля <http://surl.li/fiief> Положення про запобігання та протидію булінгу у Східноукраїнському національному університеті імені Володимира Даля <http://surl.li/fmkhv> Положення про омбудсмена з прав здобувачів вищої освіти у Східноукраїнському національному університеті імені Володимира Даля <http://surl.li/fmkjg> Антикорупційна програма Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fmkg1> Під час реалізації освітньої програми, що акредитується, випадків виникнення конфліктних ситуацій (включаючи пов'язаних із сексуальними домаганнями, дискримінацією та корупцією) не зафіксовано.

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

Моніторинг та періодичний перегляд освітніх програм проводиться відповідно до локальних нормативних документів Університету. Процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП регламентуються Положенням про організацію освітнього процесу Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fieet>, Положенням про освітні програми Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fiija>, Положенням про гаранта освітньої програми Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fmkmd>, Положенням про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fmisy>

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

Процедура розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП СНУ ім. В.Даля регулюються Положенням про освітні програми Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fiija>. Перегляд ОП з метою їх удосконалення здійснюється у формах оновлення або модернізації. ОП може щорічно оновлюватися в частині усіх компонентів, крім місії (цілей) і програмних навчальних результатів. Перегляд ОП здійснюється не рідше ніж 1 раз на рік. Обґрунтовані зміни чи доповнення до освітньої програми вносяться, у разі необхідності, у такому ж порядку, як під час розробки та затвердження освітньої програми відповідно до цього Положення.

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. Зміна виду ОП також відноситься до удосконалення.

Модернізація ОП може проводитися з:

- ініціативи керівництва Університету / факультету / у разі незадовільних висновків про її якість в результаті самоаналізу або аналізу динаміки набору здобувачів вищої освіти;
 - ініціативи гаранта ОП за відсутності набору вступників на навчання;
 - ініціативи проектної групи з метою врахування змін, що відбулися в науковому професійному полі, в яких реалізується ОП, а також змін ринку освітніх послуг або ринку праці.
 - наявності висновків про недостатньо високу якість за результатами різних процедур оцінки якості ОП.
- Модернізована ОП разом з обґрунтуванням внесених до неї змін має пройти затвердження в установленому порядку.

З ініціативи проектної групи або факультету, що реалізує ОП, відбувається повторне затвердження освітніх програм, у разі її значного оновлення. Значним вважається оновлення складу ОП (складу дисциплін, практик та їх обсягу в кредитах ЄКТС) більше, ніж на 50 %.

Після перегляду та затвердження освітньої програми вона розміщується проектною групою на офіційному веб-сайті СНУ ім. В.Даля.

До ОП Харчові технології за результатами останнього перегляду були внесені зміни у складі освітніх компонентів та кількості кредитів для освітніх компонент.

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

Періодичний зворотній зв'язок зі здобувачами є обов'язковою складовою внутрішнього забезпечення якості ОП у СНУ ім.В.Даля. Протягом навчання здобувачі активно беруть участь у різновекторних опитуваннях. Гарант ОП проводить зустрічі зі здобувачами для виявлення думки і пропозицій щодо вдосконалення ОП. Анкети розробляють викладачі кафедр, працівники деканату, актив студентського самоврядування. Здобувачі вищої освіти разом з викладачами кафедри та роботодавцями є членами робочої групи зі створення та перегляду ОП та беруть безпосередню участь в її обговоренні, надаючи свої побажання, зауваження. Здобувачі вищої освіти входять до складу вченої ради факультету, методичної комісії факультету, стипендіальної комісії факультету, вченої ради університету. Між викладачами кафедри, гарантом ОП та здобувачами спеціальності триває постійний діалог з приводу освітніх компонентів, їхнього змістовного наповнення. Так, наприклад, здобувачі запропонували перенесення виробничої практики з зимового періоду на весняний, що знайшло відображення у навчальних планах та графіку навчального процесу на 2022 – 2023 н. р. Оцінка якості та відповідність ОП сучасним вимогам та потребам роботодавців проводилась шляхом опитування здобувачів, роботодавців, випускників, представників академічної спільноти. Результати опитувань враховуються під час обговорення освітньої програми. Результати обговорення ОП занесені у протокол № 3 засідання кафедри тваринництва та харчових технологій від 13.04.2022.

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

Участь органів студентського самоврядування у процесі періодичного перегляду освітньої програми та інших процедур забезпечення її якості забезпечується шляхом включення здобувачів вищої освіти у склад членів засідання вченої ради факультету та університету, інших робочих та колегіальних органів університету. Відповідно до Стратегії розвитку СНУ ім.В.Даля в умовах евакуації 2020–2025 рр -2.0 (2022-2023) одним з наскрізних завдань є забезпечення якості вищої освіти. На виконання вимог національного освітнього законодавства процедури та заходи забезпечення якості освіти в Університеті регулюються Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти Положенням про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fmisy>.

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

Пропозиції від роботодавців щодо оновлення ОП збираються шляхом особистого спілкування викладачів кафедри та стейкхолдерів.

Випускники університету, які зараз працюють за фахом, підтримують зв'язок з викладачами кафедри через та залучені до процесу обговорення ОП.

Результати проведеної роботи розглядаються й обговорюються на засіданні кафедри та враховуються для перегляду та оновлення змісту ОП на наступний рік. У разі необхідності вносяться пропозиції до ради з якості та затверджуються вченою радою університету.

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

Одним із пріоритетних напрямків роботи закладу вищої освіти є сприяння працевлаштуванню здобувачів вищої освіти та випускників. Прагнучи до саморозвитку, здобувачі вищої освіти мають змогу реалізувати свій потенціал в кращих підприємствах, установах, організаціях України. Заклад вищої освіти організовує та проводить заходи у формі дня відкритих дверей, ярмарку вакансій, що сприяє професійному розвитку здобувачів вищої освіти. Університет тісно співпрацює з Державною службою України з питань праці <http://surl.li/fksem>, якою проведено

тренінгові програми щодо підвищення конкурентоспроможності молоді на ринку праці, підтримки початківців в організації підприємницької діяльності, сприянні у підборі відповідної вакансії.

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?

У структурі СНУ ім. В.Даля є Центр внутрішнього забезпечення якості освіти <http://surl.li/fommz> та Центр організаційно-методичного забезпечення освітньої діяльності <http://surl.li/fomnh>. Вони координують і контролюють освітню діяльність за ОП. Контроль якості освіти здійснюється на рівні кафедр, факультету, університету. У ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в межах ОП Харчові технології було встановлено ряд недоліків: зокрема, були зауваження до логічної послідовності вивчення окремих освітніх компонентів, побудови навчальних програм деяких дисциплін, перебільшення кількості контрольних заходів у семестрі. Вказані недоліки було враховано і на даний час вони виправлені. Перегляд робочих навчальних програм дисциплін на наявність застарілої літератури примусив оновити джерела інформації. У зв'язку із закупівлею нового обладнання, виникла необхідність зробити заміни щодо переліку необхідного устаткування для проведення лабораторних занять, що також відображено у робочих програмах дисциплін/силабусах.

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

Акредитація освітньої програми Харчові технології відбувається вдруге.

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

Учасники академічної спільноти систематично залучаються до процедури внутрішнього забезпечення якості ОП на всіх етапах освітнього процесу, якістю освіти стає стилем роботи кожного викладача, та є джерелом формування його корпоративної культури. Даний процес регламентується: Положенням про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fmisy>, Положенням анкетування та опитування <http://surl.li/fmksc> Організаційні та інші питання щодо внутрішнього забезпечення якості ОП регулярно розглядаються на засіданнях кафедри, вченій раді факультету, та Вченій раді СНУ ім. В.Даля. Зауваження, які виникають в процесі обговорення існуючих положень та процесів, враховуються у подальшій роботі кафедри.

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

Організація внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Університеті здійснюється на таких рівнях: 1-й – здобувачі вищої освіти; 2-й – викладачі, куратори академічних груп; 3-й – кафедра (керівники (гаранти) освітніх програм, проектна група); 4-й – факультети (декани/вчені ради факультетів); 5-й – ректорат, Вчена рада Університету.

У структурі СНУ ім. В.Даля є Центр внутрішнього забезпечення якості освіти та Центр організаційно-методичного забезпечення освітньої діяльності, які координують дій з забезпечення якості освіти в університеті. Відповідно до розробленого в університеті Положенням про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fmisy>, Положенням анкетування та опитування <http://surl.li/fmksc> здійснюється внутрішня процедура забезпечення якості освіти, в якій беруть участь абсолютно усі учасники освітнього процесу: здобувачі вищої освіти, студентське самоврядування, академічна спільнота, ректорат.

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?

В СНУ ім. В.Даля визначені чіткі і зрозумілі правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу, є доступними для них; цих правил послідовно дотримуються під час реалізації ОП. Їх прозорість та доступність, обізнаність з ними учасників освітнього процесу за ОП забезпечується розміщенням документів на офіційному сайті СНУ ім. В.Даля. Документи, якими регулюються права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу в СНУ ім. В.Даля: Статут Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля (нова редакція) <http://surl.li/fhsva>; Положення про організацію освітнього процесу Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fieet>

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

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

ОП Харчові технології <http://surl.li/fnwpz>

Навчальний план <http://surl.li/fomjv>

Рецензії на ОП <http://surl.li/fnwqt>

Таблиця обговорення ОП <http://surl.li/fnxrb>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони ОП:

- реалізація ОП, для збереження кадрового потенціалу в Україні та подальшому його відновленню;
- забезпечення студентоцентрованого підходу до формування загальних і фахових компетенцій;
- системний підхід до побудови структури ОП;
- розвиток матеріальної бази СНУ ім. В.Даля;
- активізація співпраці кафедри з представниками місцевого агробізнесу та міських громад;
- урахування регіональних потреб в підготовці кваліфікованих фахівців.

Слабкі сторони:

- малий контингент здобувачів, для чого необхідно посилити профорієнтаційну роботу;
- низька академічна мобільність викладачів та здобувачів вищої освіти та низький рівень міжнародного співробітництва із закордонними університетами;
- відсутність іноземних здобувачів вищої освіти у контингенті здобувачів ОП.

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

Освітньою стратегією розвитку ОП впродовж найближчих 3 років передбачено:

- запрошення гостей лекторів від провідних підприємств та установ роботодавців;
- вдосконалення технології навчання (case-study та інші);
- запровадження дуальної форми навчання;
- активізація профорієнтаційних заходів та їх систематичне проведення;
- створення умови для покращення працевлаштування випускників через поглиблення співпраці з роботодавцями;
- забезпечення участі випускників у процедурах внутрішнього забезпечення її якості;
- активізація участі у міжнародних проєктах для обміну досвідом інноваційної освітньої діяльності, сприяння академічній мобільності здобувачів та викладачів;
- розширення практики спільних наукових досліджень із зарубіжними партнерами;
- розвиток потенціалу матеріально-технічної бази кафедри;
- активне залучення здобувачів в якості співвиконавців науково-дослідної тематики кафедри.

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: Марченко Дмитро Миколайович

Дата: 22.05.2023 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	
Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	підсумкова атестація	<i>OK32_Методичні вказівки до кваліфікаційної роботи.pdf</i>	ObylIQJT1ar7QUohc9kJP3iyMj/01KX5R3wyXEwS4us=	Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор
Виробнича практика (переддипломна)	практика	<i>OK31_Виробнича практика(переддипломна).pdf</i>	FdFmnn2mK4ML+rMTzwxYYSUUTwMIqvqlKbWChYhuD5M=	Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор
Виробнича практика (технологічна)	практика	<i>OK30_Виробнича практика (технологічна).pdf</i>	MViLNPNRGwqxevSOuYHOMC25sFNeWTIq/aGtdYct+c=	Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор
Навчальна практика	практика	<i>OK29_Навчальна практика.pdf</i>	9p2VwF49AoxuZgRtr0YsGiDJYu/jU+GwSjYgIcCQ9+I=	Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор
Інформатика та інформаційні технології	навчальна дисципліна	<i>OK28_Інформатика та інформаційні технології.pdf</i>	6R7QEhs3+nkCFaiZIMqlmvuYmSF+/hLGeD6BC/+KgHo=	Програмне забезпечення: пакет програмного забезпечення MS Office 365
Організація і управління виробництвом	навчальна дисципліна	<i>OK27_Організація і управління виробництвом.pdf</i>	gmjA4zi14r5rSpe8NwEsjYtTyGJOy2FbNEZL4Omf6XE=	Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор
Економіка підприємства	навчальна дисципліна	<i>OK26_Економіка підприємства.pdf</i>	U75rbsOtCiQW97I9WjQAnfTZob9O7KixHUKuUkyTVP8=	Microsoft Office 365, Moodle (GNU загальна суспільна ліцензія)
Проектування підприємств галузі	навчальна дисципліна	<i>OK25_Проектування підприємств галузі.pdf</i>	9NtAjTxfNfhT2UkIelnycvZBMzDbAFHoWtFxp2ZlHSU=	Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Система автоматизованого проектування Autodesk AutoCAD Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор
Охорона праці в галузі	навчальна дисципліна	<i>OK24_Охорона праці в галузі.pdf</i>	odX2Ttqz29xXpUANHMAxwz3xtd3yRq+jmRDPSAGmfYs=	Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор
Технологічне	навчальна	<i>OK23_Технологічне</i>	a8rjBn06FG+W7jTVi	Програмне забезпечення: Office

обладнання	дисципліна	<i>обладнання.pdf</i>	b4wjF8MisMqzkhGd+nEYZkEFYs=	365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор
Контроль якості та безпеки продукції галузі	навчальна дисципліна	<i>OK22_Контроль якості та безпеки продукції галузі.pdf</i>	5odQb52rwWwgfHW7/4iktHymtVfLid5ZHko2HcZf/dM=	введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Основне обладнання: Ваги лабораторні ТВЕ-0,21-0,001-а Титрувальна установка Проектор ACER Дошка інтерактивна STARBOARD FX-79E2
Технології харчових виробництв	навчальна дисципліна	<i>OK21_Технології харчових виробництв.pdf</i>	pHdvR8+VQM1kBO LqjJ1fPOWmWBTJh+JR6m5jPB+wAIU=	Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Основне обладнання: Аналізатор молока Milkotester Master ECO Ваги лабораторні ТВЕ-0,21-0,001-а Прилад Чиждова "Кварц" Харчовий рН метр Сепаратор-вершковідокремлювач «Мотор Сич -100 -18» Термостат-редуктазник ЛТР-24 Титрувальна установка Центрифуга лабораторна Ц-800-1 Піч пароконвекційна Теспоека EKF 523 E U Проектор ACER Дошка інтерактивна STARBOARD FX-79E2
Стандартизація, метрологія і сертифікація	навчальна дисципліна	<i>OK20_Стандартизація метрологія і сертифікація.pdf</i>	4EzcbkqNBMIstlO1vgwZK9xCjHso/PvgR FooTcsqYQ=	Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle
Технологія продукції та організація ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>OK19_Технологія продукції та організація ресторанного господарства.pdf</i>	hddjZFkHx3iWM220rOJy8pgn5UWqY4p1cAjZhawuhG4=	Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Основне обладнання: Ваги лабораторні ТВЕ-0,21-0,001-а Сепаратор-вершковідокремлювач «Мотор Сич -100 -18» Піч пароконвекційна Теспоека EKF 523 E U Мармит HENDI KitchenLine 238905 Чайник Wilmax WL-994011 800 мл Гриль контактний HENDI 268704 М'ясорубка SIRMAN TC 12 Denver Кухонна машина MultiOne KHH326WH KENWOOD Блендер HKN-BLW2 Міксер для молочних коктейлів EWT INOX BLO18 Міксер планетарний Berg B5S Тістоміс FIMAR 25SN-2 380 Поверхня для смаження EG73FR Good Food

				<p>Вакуум-пакувальна машина HENDI 975350 Апарат кави на піску REMTA KFO1 Тісторозкатка для листкового тіста FROSTY TSP520B Шафа пекарська КИЙ-В ШП 3 Слайсер CELME FA 275 Ваги торговельні SAMRY ВТД-СС Овочерізка ROBOT COUPE CL40 Мікрохвильова піч BARTSCHER 610181 Борошнопросіювач вібраційний ВП-1 Плита індукційна подвійна 7000 HENDI 239346 Фритюрниця HENDI 205839 Гриль роликовий HENDI 268704 Прес макаронний PF25E 1рh Піч для піци ITRIZZA ML4 Проектор ACER Дошка інтерактивна STARBOARD FX-79E2</p>
Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення	навчальна дисципліна	OK18_Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення.pdf	G7Fq+zlZPzjgX92sWzkum8+WjeZqS+9oA+h44p9Pmc=	<p>Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор Основне обладнання: Аналізатор молока Milkotester Master ECO Ваги лабораторні ТВЕ-0,21-0,001-а Прилад Чижова "Кварц" Харчовий рН метр Сепаратор-вершковідокремлювач «Мотор Сич -100 -18» Термостат-редуктазник ЛТР-24 Титрувальна установка Центрифуга лабораторна Ц-800-1 Піч пароконвекційна Теспоека EKF 523 E U Проектор ACER Дошка інтерактивна STARBOARD FX-79E2</p>
Процеси і апарати харчових виробництв	навчальна дисципліна	OK17_Процеси і апарати харчових виробництв.pdf	pCxK3yV1yOgtZo//m4HcjtDwLXD49zCOvaLpzytVNfw=	<p>Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор</p>
Фізіологія та гігієна харчування	навчальна дисципліна	OK8_Фізіологія та гігієна харчування.pdf	Qigpgg8q8FLib/nSRW6xUpMUw8g6JuKoz8z+/ydf7QE=	<p>Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Team</p>
Вступ до харчових технологій	навчальна дисципліна	OK15_Вступ до харчових технологій.pdf	defaL1JQgJqtKrZWd4UXEox24ozOKsAMigdsH4MECTo=	<p>Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор</p>
Теоретичні основи харчових виробництв	навчальна дисципліна	OK14_Теоретичні основи харчових виробництв.pdf	6SSqiLDtTKQRSHa7j jkzTIRrEUKi44+LiM PqhmN9v04=	<p>Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор</p>

Основи наукових досліджень	навчальна дисципліна	<i>OK13_ Основи наукових досліджень.pdf</i>	12kDdZx27aLlhzOIVIw8emG5KapBt3YRf+1Mo0oRtWs=	Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle
Біохімія з основами фізичної і колоїдної хімії	навчальна дисципліна	<i>OK12 Біохімія з основами фізичної та колоїдної хімії.pdf</i>	Lbvkt1npqzozOFX8VSDdpdoyLdeHKNCuhU3XKSA3Lno=	Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор Лабораторне обладнання, лабораторний посуд та реактиви
Технічна мікробіологія	навчальна дисципліна	<i>OK11_ Технічна мікробіологія.pdf</i>	p9nKW9WR/B7+zOoWOM8EiYvZwBgLpoZ4RnJxTvOJRqw =	Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle. Лабораторне обладнання: світовий мікроскоп, предметні скельця для бактеріологічних досліджень, бактеріологічні пробірки, бактеріологічні петлі, пастерівські піпетки, мірний посуд (піпетки - 1 до 25 мл, флакони – 100 -200 мл, стакани 100 – 500 мл, колби 0,5-2 л, циліндри 10-500 мл), чашки Петрі, антибіотичні диски, термостат, термобаня, електричні ваги до 500 мг, аптечні ваги.
Філософія	навчальна дисципліна	<i>OK10_ Філософія.pdf</i>	Z4D4SPaxhF/H39AEU5g7C6LsN22eu7dvt eQCaz2rowkY=	Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор
Історія України та української культури	навчальна дисципліна	<i>OK9_ Історія України та укр.культури.pdf</i>	7Xnha97mcOEBUbkFIWNTzP1VyUcu+B04DAkIqFsfXMc=	Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор
Аналітична хімія	навчальна дисципліна	<i>OK16 Аналітична хімія.pdf</i>	RwGuHHuQio/CANq8AbRCFbw/nmuabquClSPqsUeWweg=	Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор Лабораторне обладнання, лабораторний посуд та реактиви
Українська мова	навчальна дисципліна	<i>OK7_ Українська мова.pdf</i>	y2r25+Pt/ajo/isJaQHrqKYDvRnEiotkGxL47b2eC48=	Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор
Іноземна мова	навчальна дисципліна	<i>OK6_ Іноземна мова.pdf</i>	C84GJdViOWZlaV6ti cxeC5hp7wzEXPI6pEzyLFuy0Mc=	Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор

Фізика	навчальна дисципліна	OK5_Фізика.pdf	ZT+7q5sE8Djrojyh3dwQNm916EjoRjZUWHMfiS4Cj1M=	Обладнання: комп'ютерний клас. Програмне забезпечення: пакет програмного забезпечення MS Office 365, PhET симуляції
Правознавство	навчальна дисципліна	OK4 Правознавство.pdf	VebYMJGnPDMhSrWOf12Er6iAhE1hQR29VwJof2Jqhxg=	Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор
Неорганічна та органічна хімія	навчальна дисципліна	OK3 Неорганічна та органічна хімія.pdf	gOQazLTGazCgyP1xpErkKMAVaXPBwPRImBfdrzoisSQ=	Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор Лабораторне обладнання, лабораторний посуд та реактиви
Інженерна та комп'ютерна графіка	навчальна дисципліна	OK2 Інженерна та комп'ютерна графіка.pdf	APPIoWk7kqUAeovbSg8Rx1TKFiQqhmi4R23qS82b8RE=	Обладнання: комп'ютерний клас. Програмне забезпечення: пакет програмного забезпечення MS Office 365, система автоматизованого проектування Autodesk AutoCAD
Вища математика	навчальна дисципліна	OK1 Вища математика.pdf	e1/QXtZdVRHkaohn5Wvom29A1ouNwNCZuGcPD+BkT1A=	Програмне забезпечення: пакет програмного забезпечення MS Office 365, математичне програмне забезпечення PTC MathCad Express

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

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

ІД викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
412604	Поляков Анатолій Миколайович	доцент, Основне місце роботи	Аграрний факультет	Диплом спеціаліста, Луганський сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1996, спеціальність: Механізація сільського господарства, Диплом кандидата наук ДК 008792, виданий 26.09.2012, Атестат доцента 12ДЦ 046587, виданий 25.02.2016	12	Охорона праці в галузі	Професійна активність викладача відповідає пунктам: 38.1 Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1) А. Nanka, I. Morozov, V. Morozov, M. Krekot, A. Poliakov, I. Kiralhazi, M. Lohvynenko, K. Sharai, A. Babiy, M. Stashkiv (2019). Improving the efficiency of a sowing technology based on the

improved structural parameters for colters Eastern-European Journal of Enterprise Technologies - 4/1 (100) - 2019 – 33-45

2) 2. A. Petryshchev, N. Braginec, V. Borysov, V. Bratishko, O. Torubara, B. Tsybal, S. Borysova, S. Lupinovich, A. Poliakov, V. Kuzmenko (2019). Study into the structural-phase transformations accompanying the resource-saving technology of metallurgical waste processing. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4\12(100)-2019, p.37-42

3) 3. Dzyuba O., Dzyuba A. Studying the influence of structural-mode parameters on energy efficiency of the plough PLN-3-35/O. Dzyuba, A. Dzyuba, A. Polyakov, V. Volokh, R. Antoshchenkov, A. Mykhailov//Eastern-European Journal of Enterprise Technologies , (№3/1(99)2019), p. 55-65.

4) K. Kasabova, S. Sabadash, V. Mohutova, V. Volokh, A. Poliakov, T. Lazarieva, O. Blahyi, O. Radchuk, V. Lavruk (2020). Improvement of a scraper heat exchanger for preheating plant-based raw materials before concentration. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 3/11 (105) 2020 p. 6-12. ISSN 1729-3774, UDC 664.8.036.001.76 DOI: 10.15587/1729-4061.2020.202501.

5) Poliakov, A., Dzyuba, A., Volokh, V., Petryshchev, A., Tsybal, B., Yamshinskij, M., Lukianenko, I., Andreev, A., Bilko, T., Rebenko, V. (2021). Identification of the features of the structural and phase composition of the alloying alloy obtained by processing metallurgical waste. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2 (12 (110)), 38–43.

6) Volokh, V., Poliakov, A., Yamshinskij, M.,

Lukianenko, I., Andreev, A., Tsymbal, B., Pedchenko, G., Chorna, T., Bilko, T., Dzyuba, A. (2022). Defining the features of structural and phase transformations in the recycling of anthropogenic metallurgical waste containing refractory elements. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 1 (12 (115)), 6–11.

7) Брагінець М.В., Поляков Б.А., Фесенко Г.В., Поляков А.М. Удосконалення технологічних властивостей сільськогосподарського агрегату // Інженерія природокористування, №1 (11), X.: 2019. – С. 97-102.

8) А.М. Поляков, В.О. Волох, Г.В. Фесенко, М.А. Жмуренко, В.І. Курлов. Підвищення якісних показників поверхневого обробітку ґрунту культиватором із стрілочастими лапами/ / Інженерія природокористування, 2021, №1(19), с. 27 – 30

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

1) Патент на корисну модель № 126028. Культиватор для поверхневого обробітку ґрунту. Бюл. № 115, 2017р. Брагінець М.В, Фесенко Г.В., Поляков А.М., Брюховецький В.В.

2) Сільськогосподарський агрегат Заявка № а 2016 12657 Патент № 117866 Бюл.№19, 10.10.2018 Брагінець М.В. Поляков Б.А. Фесенко Г.В. Поляков А.М.

3) Відцентровий робочий орган для розсіювання сипучих матеріалів Дата подання заявки 21.09.2017 Патент № 117438 Бюл. № 14, 25.07.2018 Заявник

ЛНАУ Брагінець М.В.
Фесенко Г.В. Поляков
А.М. Шарай К.В.
4) Механізм навіски
робочих органів
посівних машин
Подана 27.11.2017
Патент на корисну
модель № 123606
Бюл. № 4, 26.02.2018
Заявник ЛНАУ
Брагінець М.В.
Фесенко Г.В. Поляков
А.М. Кіральгазі І.І.
5) Культиватор для
поверхневого
обробітку ґрунту
Подана 9.03.2017
Патент на корисну
модель № 126028
Бюл. № 14, 1.06.2018
Заявник ЛНАУ
Брагінець М.В.
Фесенко Г.В. Поляков
А.М. Брюховецький
В.В.
6) Патент на винахід:
Машина для внесення
мінеральних добрив
та інших сипучих
матеріалів: пат.121085
Україна: МПК А01С
15/00 / Фесенко Г.В.,
Поляков А.М., Курлов
В.І.; заявл. 15.11.18;
опубл. 25.03.20, Бюл.
№ 6. – 4 с.
7) Патент на корисну
модель:
Ґрунтооброблювальни
й робочий орган
культиватора: пат.
146531 Україна: МПК
А01В 35/20 / Риндяєв
В.І. Поляков А.М.,
Морозов І.В., Кім Є.Д.;
заявл. 19.10.20; опубл.
24.02.21; Бюл. № 8. –
6 с.
8) Патент на винахід:
Стрілчаста лапа
культиватора:
пат.124180 Україна:
МПК А01В 15/02,
А01В 35/26 / Поляков
А.М., Волох В.О.,
Фесенко Г.В.,
Жмуренко М.А.,
Курлов В.І.; заявл.
12.10.20; опубл.
28.07.21, Бюл. № 30. –
4 с.
9) Патент на корисну
модель:
Ґрунтооброблювальни
й робочий орган
культиватора: пат.
151539 Україна: МПК
А01В35/20 А01В39/20
/ Риндяєв В.І.,
Поляков А.М.; заявл.
15.11.21, опубл.
10.08.2022.
38.8 виконання
функцій
(повноважень,
обов'язків) наукового
керівника або
відповідального
виконавця наукової

							теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах; Відповідальний виконавець теми «Розробка перспективних технологій, технологічних процесів і засобів механізації в агропромислових комплексах держави» (номер державної реєстрації 0117U005023, 2017–2021 р.р.). 38.20 досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років (крім педагогічної, науково-педагогічної, наукової діяльності) 12 років практичної роботи за спеціальністю
412645	Овчаренко Олексій Анатолійович	в. о. завідувача кафедри, Основне місце роботи	Аграрний факультет	Диплом спеціаліста, Луганський національний аграрний університет, рік закінчення: 2016, спеціальність: 7.06010101 промислове і цивільне будівництво, Диплом кандидата наук ДК 033858, виданий 13.04.2006, Аттестат доцента 12ДЦ 019666, виданий 03.07.2008	22	Інформатика та інформаційні технології	Професійна активність викладача відповідає п. 38.4, 38.8, 38.12, 38.14 Ліцензійних умов: 38.4) Методичні рекомендації для практичних зайняти та самостійної роботи з дисципліни «Інформатика та програмування» зі студентами спеціальності 192 «Будівництво та цивільна інженерія» за освітнім рівнем «бакалавр» / укл. О. А. Овчаренко - Харків: ЛНАУ, 2019. - 29 с. Методичні вказівки для проходження навчальної практики з дисципліни «Інформатика та програмування» зі студентами спеціальності 192 «Будівництво та цивільна інженерія» за освітнім рівнем «бакалавр» / укл. О. А. Овчаренко – Старобільськ: ЛНАУ, 2019. – 60 с. Методичні вказівки для проходження навчальної практики з дисципліни «Інформатика та програмування» зі

студентами спеціальності 192 «Будівництво та цивільна інженерія» за освітнім рівнем «бакалавр» / укл. О. А. Овчаренко – Старобільськ: ЛНАУ, 2019. – 60 с.

Методичні рекомендації для практичних занять та самостійної роботи з дисципліни «Теорія механізмів і машин» зі студентами спеціальності 208 «Агроінженерія» за освітнім рівнем «бакалавр» / Укл. О. А. Овчаренко - Старобільськ: ЛНАУ, 2019. - 31 с.

38.8) Керівництво науковою темою "Розробка методу оцінки роботи ґрунтообробних робочих органів на основі використання сучасних моделей ґрунтового середовища" (2014-2018 р.р.)

38.12) Овчаренко О. А. Моделювання суцільного середовища системою стрижнів // Тези доповідей II Міжнародної науково-технічної конференції «Динаміка, міцність, та моделювання в машинобудуванні» (Харків 05-08 жовтня 2020 р.). – Харків: Інститут проблем машинобудування ім. А. М. Підгорного НАН України, 2020. – с. 255-258.

Овчаренко О. А., Ращупкіна Л. Л. Узагальнення і впровадження у виробництво метода оцінки роботи ґрунтообробних робочих органів / О. А. Овчаренко, Л. Л. Ращупкіна // Збірник матеріалів науково-практичної конференції Луганського національного аграрного університету (м. Харків, 28 лют. – 1 берез. 2019 р.) / Луганський національний аграрний університет. – Х.: ФОП Бровін В. П., 2019. – с. 30-32.

Овчаренко О.А. Метод оцінки роботи ґрунтообробних робочих органів / О. А. Овчаренко //

						<p>Збірник матеріалів звітної науково-практичної конференції Луганського національного аграрного університету (м.Харків. 20-23 лютого 2018 р.).- Х.: Видавництво «Стильна типографія», 2018. – с. 65-67.</p> <p>Овчарено О.А. Визначення складових розрахункової схеми для отримання ефективних результатів теоретичного дослідження взаємодії робочого органу з ґрунтом / О. А. Овчаренко // Збірник матеріалів звітної науково-практичної конференції Луганського національного аграрного університету (м.Харків. 21-23 лютого 2017 р.).- Х.: Видавництво «Стильна типографія», 2017. – с. 65-66.</p> <p>Овчарено О.А. Создание и классификация расчетных схем взаимодействия грунтообработных рабочих органов с грунтами/ О. А. Овчаренко, Л. Л. Ращупкіна // Збірник матеріалів звітної науково-практичної конференції Луганського національного аграрного університету (м.Харків. 29 січня 2016 р.).- Х.: Видавництво «Стильна типографія», 2017. – с. 45-47</p> <p>38.14) Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Моделювання складних динамічних систем»</p>	
412781	Мінакова Вікторія Олександрівна	старший викладач, Основне місце роботи	Факультет економіки і управління	Диплом магістра, Східноукраїнський національний університет імені Володимира Даля, рік закінчення: 2003,	17	Організація і управління виробництвом	Професійна активність викладача відповідає п. 38: 3, 4, 12, 14. 3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії

спеціальність:
050104
Фінанси

(загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора):
Мінакова В. О.
Трансформація мотивації фінансування корпоративної соціальної відповідальності в умовах цивілізаційних змін. Трансформація суспільних відносин в умовах цивілізаційних змін: кол. моногр. – Харків: СГ НТМ «Новий курс», 2023. – 467-487 с.
Мінакова В. О.
Еволюція парадигми державних фінансів в економіці. Формування сучасної парадигми розвитку суспільства: кол. моногр. – Харків: СГ НТМ «Новий курс», 2022. – 210-228 с.
4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування:
Фінансовий аналіз: методичні рекомендації до практичних занять з дисципліни для студентів напрямів підготовки 072 «Фінанси, банківська справа та страхування» за освітнім рівнем «бакалавр» / В. О. Мінакова, СНУ ім. В. Даля. – Київ: вид-во СНУ ім. В. Даля, 2023. – 54 с.
Історія економіки та економічної думки: методичні рекомендації до практичних занять і самостійної роботи для студентів напрямів підготовки 051 «Економіка», 073 «Менеджмент», 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», 075 «Маркетинг», 072 «Фінанси, банківська справа та страхування», 071 «Облік і оподаткування» за освітнім рівнем

«бакалавр» / Укладач Кучин С.П., Балдик Д.О., Мінакова В.О., ЛНАУ. – Харків: ЛНАУ, 2020. – 12 с.
Економічна теорія: методичні рекомендації до практичних занять і самостійної роботи зі студентами спеціальностей 051 «Економіка», 073 «Менеджмент», 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», 075 «Маркетинг», 072 «Фінанси, банківська справа та страхування», 071 «Облік і оподаткування» за освітнім рівнем «бакалавр» / Укладач Кучин С.П., Балдик Д.О., Мінакова В.О., Луганський національний аграрний університет. – Харків: ЛНАУ, 2020. – 12 с.
12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій; Андрюхін О. О., Мінакова В. О. Сучасні інформаційні технології маркетингових досліджень споживачів. Збірник матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції «Використання інформаційних технологій для оптимізації процесів виробництва сільськогосподарської продукції та управління підприємствами» (Агро-ІТ), (м. Київ, 23-24 березня 2023 р.). Київ: вид-во СНУ ім. В. Даля, 2023.
Савченко С. А., Мінакова В. О. Удосконалення робочого місця бухгалтера за рахунок сучасних технологій. Збірник матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції «Використання інформаційних технологій для

оптимізації процесів виробництва сільськогосподарської продукції та управління підприємствами» (Агро-ІТ), (м. Київ, 23-24 березня 2023 р.). Київ: вид-во СНУ ім. В. Даля, 2023.

Андрюхін О. О., Мінакова В. О. Дослідження уявлення про добробут тварин та споживчої поведінки покупців м'ясопродуктів в Україні. Тези доповідей ІХ Міжнародної науково-практичної конференції «Пріоритети розвитку фінансів, менеджменту та маркетингу: традиції, моделі, перспективи» 11-12 жовтня 2022 р. Київ: вид-во СНУ ім. В. Даля, 2022. С. 309-313.

Мінакова В. О. Корпоративна соціальна відповідальність бізнесу в контексті війни в Україні. Тези доповідей ІХ Міжнародної науково-практичної конференції «Пріоритети розвитку фінансів, менеджменту та маркетингу: традиції, моделі, перспективи» 11-12 жовтня 2022 р. Київ: вид-во СНУ ім. В. Даля, 2022. С. 295-299.

Андрюхін О. О., Мінакова В. О. Інформаційні технології в маркетинговій діяльності переробного підприємства. Збірник матеріалів ІІ Міжнародної науково-практичної конференції «Використання інформаційних технологій для оптимізації процесів виробництва сільськогосподарської продукції та управління підприємствами» (Агро-ІТ), (м. Слов'янськ/м. Дніпро, 11-12 березня/09-10 червня 2022 р.). Дніпро: ЛугНАУ, 2022. С. 86-90

Мінакова В. О. Перспективи розвитку програмного

забезпечення корпоративної соціальної відповідальності в Україні. Збірник матеріалів I Міжнародної науково-практичної конференції «Використання інформаційних технологій для оптимізації процесів виробництва сільськогосподарської продукції та управління підприємствами», (м. Слов'янськ, 11-12 берез. 2021 р.). Слов'янськ: ЛНАУ, 2021. С. 119-121
Андрюхін О. О., Мінакова В. О. Закордонний досвід розвитку програмних рішень для потреб корпоративної соціальної відповідальності (КСВ). Збірник матеріалів I Міжнародної науково-практичної конференції «Використання інформаційних технологій для оптимізації процесів виробництва сільськогосподарської продукції та управління підприємствами», (м. Слов'янськ, 11-12 берез. 2021 р.). Слов'янськ: ЛНАУ, 2021. С. 99-101
Корпоративно-соціальна відповідальність ЗВО як конкурентна перевага на ринку освітніх послуг / К. Бутко, М. Єщенко, В. Мінакова// Галицький економічний вісник. 2021. Том 69. № 2. С. 103-109.
Мінакова В. О. Корпоративна соціальна відповідальність як складова сучасного маркетингу. Сучасний маркетинг: стратегічне управління та інноваційний розвиток : матеріали Міжнар. наук.- практ. конф. до 90-річ. заснув. ХНТУСГ, м. Харків, 30 квітня 2020 р. Харків: ХНТУСГ, 2020. С. 148-151.
14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі

							Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт); Керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт (Олексій Андрюхін, ЛугНАУ, 2020)
412781	Мінакова Вікторія Олександрівна	старший викладач, Основне місце роботи	Факультет економіки і управління	Диплом магістра, Східноукраїнський національний університет імені Володимира Даля, рік закінчення: 2003, спеціальність: 050104 Фінанси	17	Економіка підприємства	Професійна активність викладача відповідає п. 38: 3, 4, 12, 14. 3) наявність виданого підручника чи навчального посібника (включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора): Мінакова В. О. Трансформація мотивації фінансування корпоративної соціальної відповідальності в умовах цивілізаційних змін. Трансформація суспільних відносин в умовах цивілізаційних змін: кол. моногр. – Харків: СГ НТМ «Новий курс», 2023. – 467-487 с. Мінакова В. О. Еволюція парадигми державних фінансів в економіці. Формування сучасної парадигми розвитку суспільства: кол. моногр. – Харків: СГ НТМ «Новий курс», 2022. – 210-228 с. 4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування: Фінансовий аналіз: методичні рекомендації до практичних занять з дисципліни для студентів напрямів підготовки 072 «Фінанси, банківська справа та

страхування» за освітнім рівнем «бакалавр» / В. О. Мінакова, СНУ ім. В. Даля. – Київ: вид-во СНУ ім. В. Даля, 2023. – 54 с.

Історія економіки та економічної думки: методичні рекомендації до практичних занять і самостійної роботи для студентів напрямів підготовки 051 «Економіка», 073 «Менеджмент», 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», 075 «Маркетинг», 072 «Фінанси, банківська справа та страхування», 071 «Облік і оподаткування» за освітнім рівнем «бакалавр» / Укладач Кучин С.П., Балдик Д.О., Мінакова В.О., ЛНАУ. – Харків: ЛНАУ, 2020. – 12 с.

Економічна теорія: методичні рекомендації до практичних занять і самостійної роботи зі студентами спеціальностей 051 «Економіка», 073 «Менеджмент», 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», 075 «Маркетинг», 072 «Фінанси, банківська справа та страхування», 071 «Облік і оподаткування» за освітнім рівнем «бакалавр» / Укладач Кучин С.П., Балдик Д.О., Мінакова В.О., Луганський національний аграрний університет. – Харків: ЛНАУ, 2020. – 12 с.

12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п'яти публікацій; Андрюхін О. О., Мінакова В. О. Сучасні інформаційні технології маркетингових досліджень споживачів. Збірник матеріалів III Міжнародної науково-практичної

конференції
«Використання
інформаційних
технологій для
оптимізації процесів
виробництва
сільськогосподарської
продукції та
управління
підприємствами»
(Агро-ІТ), (м. Київ, 23-
24 березня 2023 р.).
Київ: вид-во СНУ ім.
В. Даля, 2023.
Савченко С. А.,
Мінакова В. О.
Удосконалення
робочого місця
бухгалтера за рахунок
сучасних технологій.
Збірник матеріалів III
Міжнародної науково-
практичної
конференції
«Використання
інформаційних
технологій для
оптимізації процесів
виробництва
сільськогосподарської
продукції та
управління
підприємствами»
(Агро-ІТ), (м. Київ, 23-
24 березня 2023 р.).
Київ: вид-во СНУ ім.
В. Даля, 2023.
Андрюхін О. О.,
Мінакова В. О.
Дослідження
уявлення про
добробут тварин та
споживчої поведінки
покупців
м'ясопродуктів в
Україні. Тези
доповідей IX
Міжнародної науково-
практичної
конференції
«Пріоритети розвитку
фінансів,
менеджменту та
маркетингу: традиції,
моделі, перспективи»
11-12 жовтня 2022 р.
Київ: вид-во СНУ ім.
В. Даля, 2022. С. 309-
313.
Мінакова В. О.
Корпоративна
соціальна
відповідальність
бізнесу в контексті
війни в Україні. Тези
доповідей IX
Міжнародної науково-
практичної
конференції
«Пріоритети розвитку
фінансів,
менеджменту та
маркетингу: традиції,
моделі, перспективи»
11-12 жовтня 2022 р.
Київ: вид-во СНУ ім.
В. Даля, 2022. С. 295-
299.
Андрюхін О. О.,
Мінакова В. О.
Інформаційні

технології в маркетинговій діяльності переробного підприємства. Збірник матеріалів II Міжнародної науково-практичної конференції «Використання інформаційних технологій для оптимізації процесів виробництва сільськогосподарської продукції та управління підприємствами» (Агро-IT), (м. Слов'янськ/м. Дніпро, 11-12 березня/09-10 червня 2022 р.). Дніпро: ЛутНАУ, 2022. С. 86-90
Мінакова В. О. Перспективи розвитку програмного забезпечення корпоративної соціальної відповідальності в Україні. Збірник матеріалів I Міжнародної науково-практичної конференції «Використання інформаційних технологій для оптимізації процесів виробництва сільськогосподарської продукції та управління підприємствами», (м. Слов'янськ, 11-12 берез. 2021 р.). Слов'янськ: ЛНАУ, 2021. С. 119-121
Андрюхін О. О., Мінакова В. О. Закордонний досвід розвитку програмних рішень для потреб корпоративної соціальної відповідальності (КСВ). Збірник матеріалів I Міжнародної науково-практичної конференції «Використання інформаційних технологій для оптимізації процесів виробництва сільськогосподарської продукції та управління підприємствами», (м. Слов'янськ, 11-12 берез. 2021 р.). Слов'янськ: ЛНАУ, 2021. С. 99-101
Корпоративно-соціальна відповідальність ЗВО як конкурентна перевага на ринку освітніх послуг / К.

						<p>Бутко, М. Єщенко, В. Мінакова// Галицький економічний вісник. 2021. Том 69. № 2. С. 103-109.</p> <p>Мінакова В. О. Корпоративна соціальна відповідальність як складова сучасного маркетингу. Сучасний маркетинг: стратегічне управління та інноваційний розвиток : матеріали Міжнар. наук.- практ. конф. до 90-річ. заснув. ХНТУСГ, м. Харків, 30 квітня 2020 р. Харків: ХНТУСГ, 2020. С. 148-151.</p> <p>14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт);</p> <p>Керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт (Олексій Андрюхін, ЛугНАУ, 2020)</p>	
412575	Сільченко Катерина Петрівна	старший викладач, Сумісництво	Аграрний факультет	<p>Диплом бакалавра, Луганський національний аграрний університет, рік закінчення: 2019, спеціальність: 205 Лісове господарство,</p> <p>Диплом бакалавра, Харківська державна зооветеринарна академія, рік закінчення: 2010, спеціальність: 1302 Зооінженерія</p>	8	Проектування підприємств галузі	<p>Академічна кваліфікація: Харківська державна зооветеринарна академія, 2010 рік, бакалавр технолог з виробництва і переробки продукції тваринництва, (диплом ХА № 38021280), Харківська державна зооветеринарна академія, 2012 рік спеціальність «Технології виробництва і переробки продукції тваринництва», кваліфікація технолога-дослідника з виробництва і переробки продукції тваринництва (диплом ХА № 43642648)</p> <p>Підвищення кваліфікації у Харківському державному університеті харчування та торгівлі, кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії; 15 жовтня – 30 листопада 2020 року; довідка №6 від</p>

30 листопада 2020 р.,
м. Харків: ХДУХТ (180
годин)
Сертифікований
учасник вебінару на
тему: «Онлайн
навчання як
нетрадиційна форма
сучасної освіти на
прикладі платформи
MOODLE»: м. Люблін
(Республіка Польща);
09-16 листопада 2020
року; сертифікат
ESN№2360/2020 – 1,5
кредитів
Сертифікований
учасник онлайн-
курсу: «Зміцнення
викладання та
організаційного
управління в
університетах»
Prometeus
(Національне
агентство із
забезпечення якості
вищої освіти, ГО
«Вище», Саксонський
Центр викладання та
навчання у вищій
школі, Німеччина)
сертифікат від 20
січня 2021 року.
Сертифікований
учасник вебінару на
тему: "Онлайн
навчання як новітня
форма сучасної освіти
на прикладі
платформи GOOGLE
MEET, GOOGLE
CLASSROOM" м.
Люблін (Республіка
Польща); 15-22
березня 2021 року;
сертифікат
ESN№4988//2020 – 1,5
Професійна
активність викладача
відповідає п. 38.4,
38.8, 38.12, 38.19,
38.20 Ліцензійних
умов:
38.4) Методичні
вказівки до
практичних занять з
дисципліни “Основи
виробництва
продуктів оздоровчого
призначення” / Луган.
нац. аграр. ун-т;
[уклад.: Могутова
В.Ф., Афукова Н.О.,
Сільченко К.П.]. –
Слов'янськ: [Пашірус],
2020. – 27 с.
Методичні
рекомендації для
практичних занять з
дисципліни
«Фізіологія та гігієна
харчування» зі
студентами
спеціальності 181
«Харчові технології»
за освітнім рівнем
«бакалавр» денної та
заочної форми
навчання / укл.
Могутова В.Ф.,

Сільченко К. П. –
Харків: ЛНАУ, 2018. –
52 с.
Методичні
рекомендації для
самостійної роботи з
дисципліни
«Фізіологія та гігієна
харчування» зі
студентами
спеціальності 181
«Харчові технології»
за освітнім рівнем
«бакалавр», денної та
заочної форми
навчання / укл.
Могутова В.Ф.,
Сільченко К. П. –
Харків: ЛНАУ, 2018. –
62 с.
Методичні вказівки до
виконання
кваліфікаційної
роботи / Луган. нац.
аграр. ун-т; [уклад.:
Могутова В.Ф.,
Афукова Н.О.,
Сільченко К.П.]. –
Слов'янськ: [Пашірус],
2020.

38.8) Виконання
функцій
відповідального
виконавця наукової
теми: “Розробка
технологій
виробництва харчових
продуктів оздоровчого
призначення з
використанням
молочної сировини

38.12) Дюкарева
Г.І., Рижкова Т.М.,
Сільченко К.П., Гейда
І.М. Розроблення
технології органічної
продукції –
натуральних сирів із
козиного молока.
/Актуальні проблеми
розвитку
ресторанного,
готельно
туристичного бізнесу
в умовах світової
інтеграції: досягнення
та перспективи: II
Міжнародна науково-
практична
конференція. 19-20
вересня 2019 р.: [тези
доп.]/редкол.: О.І. Чер-
во та [та ін.]. –
Харків: ХДУХТ, 2019. –
287. [XXVIII]. ISBN 978-
966-405-486-4., (110-
113)

Сильченко Е.П.
Использование
биостимуляторов в
технологической
цепочке производства
молока - Техническое
и кадровое
обеспечение
инновационных
технологий в сельском
хозяйстве: материалы
Международной
научно-практической
конференции (Минск,

24–25 октября 2019 года) : в 2 ч. / редкол.: И. Н. Шило [и др.]. – Минск : БГАТУ, 2019. – Ч. 1. с.62-64 : ил., схемы. – ISBN 978-985-25-0009-8 (ч. 1).
Афукова Н.О., Могутова В.Ф., Березенко К.С., Сільченко К.П.
Дуальна освіта – запорука стабільності в підготовці сучасних кадрів // II Шкловські читання «Проблеми сучасних природничо-математичних наук та методик їх викладання»: Збірник тез II Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. на базі фак-ту природничої і фізико-математичної освіти Глухівського національного педагогічного ун-ту ім. О. Довженка (28-29 жовтня 2020 р.). – Глухів, 2020. – С. 48.
Сільченко К.П., Коберник Н.Ю.
Сучасні методи зберігання продуктів на підприємствах громадського харчування. Збірник матеріалів Звітної науково-практичної конференції Луганського НПУ (26 лют. 2020 р) Луган. нац. агр.ун-т. – [Харків: ФОП Бровін О.В., 2020]. с. 131 – 135.
Афукова Н.О., Могутова В.Ф., Сільченко К.П.
Застосування нетрадиційної сировини у виробництві сирів (Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, 2021)
38.19) Консультант з технологічних питань для надання консультаційних послуг щодо питань технології виробництва і переробки продукції тваринництва керівництву і спеціалістам селянського (фермерського) господарства “Олімп” с. Лютівка, Золочівського району, Харківської області
Східноукраїнська сільськогосподарська дорадча служба
Doradnyk, doradnik

						38.20) Завідуюча МТФ з 2005-2008 р.р. ТОВ Синтал АгроТрейд завідувач механічного	
412575	Сільченко Катерина Петрівна	старший викладач, Сумісництво	Аграрний факультет	Диплом бакалавра, Луганський національний аграрний університет, рік закінчення: 2019, спеціальність: 205 Лісове господарство, Диплом бакалавра, Харківська державна зооветеринарна академія, рік закінчення: 2010, спеціальність: 1302 Зооінженерія	8	Технологічне обладнання	току з 2008-2009 р.р. Академічна кваліфікація: Харківська державна зооветеринарна академія, 2010 рік, бакалавр технолог з виробництва і переробки продукції тваринництва, (диплом ХА № 38021280), Харківська державна зооветеринарна академія, 2012 рік спеціальність «Технології виробництва і переробки продукції тваринництва», кваліфікація технолога-дослідника з виробництва і переробки продукції тваринництва (диплом ХА № 43642648) Підвищення кваліфікації у Харківському державному університеті харчування та торгівлі, кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії; 15 жовтня – 30 листопада 2020 року; довідка №6 від 30 листопада 2020 р., м. Харків: ХДУХТ (180 годин) Сертифікований учасник вебінару на тему: «Онлайн навчання як нетрадиційна форма сучасної освіти на прикладі платформи MOODLE»: м. Люблін (Республіка Польща); 09-16 листопада 2020 року; сертифікат ESN№2360/2020 – 1,5 кредитів Сертифікований учасник онлайн-курсу: «Зміцнення викладання та організаційного управління в університетах» Prometheus (Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти, ГО «Вище», Саксонський Центр викладання та навчання у вищій школі, Німеччина) сертифікат від 20 січня 2021 року. Сертифікований учасник вебінару на тему: "Онлайн навчання як новітня

форма сучасної освіти на прикладі платформи GOOGLE MEET, GOOGLE CLASSROOM" м. Люблін (Республіка Польща); 15-22 березня 2021 року; сертифікат ESN^o4988//2020 – 1,5

Професійна активність викладача відповідає п. 38.4, 38.8, 38.12, 38.19, 38.20 Ліцензійних умов:

38.4) Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни “Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення” / Луган. нац. аграр. ун-т; [уклад.: Могутова В.Ф., Афукова Н.О., Сільченко К.П.]. – Слов’янськ: [Папірус], 2020. – 27 с.

Методичні рекомендації для практичних занять з дисципліни «Фізіологія та гігієна харчування» зі студентами спеціальності 181 «Харчові технології» за освітнім рівнем «бакалавр» денної та заочної форми навчання / укл. Могутова В.Ф., Сільченко К. П. – Харків: ЛНАУ, 2018. – 52 с.

Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «Фізіологія та гігієна харчування» зі студентами спеціальності 181 «Харчові технології» за освітнім рівнем «бакалавр», денної та заочної форми навчання / укл. Могутова В.Ф., Сільченко К. П. – Харків: ЛНАУ, 2018. – 62 с.

Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи / Луган. нац. аграр. ун-т; [уклад.: Могутова В.Ф., Афукова Н.О., Сільченко К.П.]. – Слов’янськ: [Папірус], 2020.

38.8) Виконання функцій відповідального виконавця наукової теми: “Розробка технологій виробництва харчових продуктів оздоровчого

призначення з використанням молочної сировини 38.12) Дюкарева Г.І., Рижкова Т.М., Сільченко К.П., Гейда І.М. Розроблення технології органічної продукції – натуральних сирів із козиного молока. /Актуальні проблеми розвитку ресторанного, готельно туристичного бізнесу в умовах світової інтеграції: досягнення та перспективи: II Міжнародна науково-практична конференція. 19-20 вересня 2019 р.: [тези доп.]/редкол.: О.І. Червок та [та ін.]. – Харків: ХДУХТ, 2019. – 287. [XXVIII]. ISBN 978-966-405-486-4., (110-113)

Сильченко Е.П. Использование биостимуляторов в технологической цепочке производства молока - Техническое и кадровое обеспечение инновационных технологий в сельском хозяйстве: материалы Международной научно-практической конференции (Минск, 24–25 октября 2019 года) : в 2 ч. / редкол.: И. Н. Шило [и др.]. – Минск : БГАТУ, 2019. – Ч. 1. с.62-64 : ил., схемы. – ISBN 978-985-25-0009-8 (ч. 1).

Афукова Н.О., Могутова В.Ф., Березенко К.С., Сільченко К.П. Дуальна освіта – запорука стабільності в підготовці сучасних кадрів // II Шкловські читання «Проблеми сучасних природничо-математичних наук та методик їх викладання»: Збірник тез II Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. на базі фак-ту природничої і фізико-математичної освіти Глухівського національного педагогічного ун-ту ім. О. Довженка (28-29 жовтня 2020 р.). – Глухів, 2020. – С. 48.

Сільченко К.П., Коберник Н.Ю. Сучасні методи зберігання продуктів на підприємствах громадського харчування. Збірник

							<p>матеріалів Звітної науково-практичної конференції Луганського НПУ (26 лют. 2020 р) Луган. нац. агр. ун-т. – [Харків: ФОП Бровін О.В., 2020]. с. 131 – 135.</p> <p>Афукова Н.О., Могутова В.Ф., Сільченко К.П. Застосування нетрадиційної сировини у виробництві сирів (Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, 2021)</p> <p>38.19) Консультант з технологічних питань для надання консультаційних послуг щодо питань технології виробництва і переробки продукції тваринництва керівництву і спеціалістам селянського (фермерського) господарства “Олімп” с. Лютівка, Золочівського району, Харківської області Східноукраїнська сільськогосподарська дорадча служба Doradnyk, дорадник</p> <p>38.20) Завідуюча МТФ з 2005-2008 р.р. ТОВ Синтал АгроТрейд завідувач механічного току з 2008-2009 р.р.</p>
412570	Могутова Валентина Федорівна	доцент, Основне місце роботи	Аграрний факультет	<p>Диплом спеціаліста, Сумський національний аграрний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 091709 Технологія зберігання, консервування та переробки молока, Диплом магістра, Луганський національний аграрний університет, рік закінчення: 2009, спеціальність: 000001 Якість, стандартизація та сертифікація, Диплом кандидата наук ДК 012559,</p>	13	Контроль якості та безпеки продукції галузі	<p>Професійна активність викладача відповідає п. 38.1, 38.4, 38.8, 38.9, 38.12, 38.14, 38.19</p> <p>Ліцензійних умов: 38.1) L. Pusik, V. Pusik, O. Postnova, I. Safronska, V. Chervonyi, V. Mohutova, A. Kaluzhniy (2020). Preservation of winter garlic depending on the elements of postharvest treatment. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies Technology and equipment of food production, 2/11 (104)-2020, p.24-32 Scopus. K.O. Rodionova, A.P. Paliy, A.P. Paliy, I.V. Yatsenko, T.I. Fotina, N.M. Bogatko, V.F. Mohutova, L.I. Nalyvayko, O.V. Ivleva, T.A. (2020) Odyntsova Effect of ultraviolet irradiation on beef</p>

виданий
28.03.2013

carcass yield Ukrainian Journal of Ecology, 2020, 10(2), 410-415, Web of Science.
K. Kasabova, S. Sabadash, V. Mohutova, V. Volokh, A. Poliakov, T. Lazarieva, O. Blahyi, O. Radchuk, V. Lavruk (2020). Improvement of a scraper heat exchanger for preheating plant-based raw materials before concentration. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 3/11 (105) 2020 p. 6-12. Scopus.
F. Pertsevoi, E. Koshel, S. Sabadash, M. Mashkin, V. Mohutova, V. Volokh (2020). Development of technology for preparing the thermostable milkcontaining filling and study of infrared spectra of its components. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 5/11 (107) 2020 p. 25-31.
A. Paliy, E. Aliiev, A. Paliy, K. O. Shkromada, R. Dubin, V. Mohutova (2020) Development of a device for cleansing cow udder teats and testing it under industrial conditions Engineering technological systems Vol. 1 No. 1 (109) (2021) P. 43-53 Scopus
38.4) Процеси і апарати харчових виробництв: навчально-методичний посібник для самостійного вивчення навчальної дисципліни для студентів спец. 181 Харчові технології (ступінь вищої освіти – бакалавр) / Г.М. Постнов, В.Ф. Могутова, Н.О. Афукова, К.П. Сільченко; Луган. нац. аграрн. ун-т. – Старобільськ: [ЛІНАУ], 2019. – 100 с.
Методичні вказівки для практичних занять з дисципліни “Технології харчових виробництв” / Луган. нац. аграр. ун-т; [уклад.: Могутова В.Ф., Афукова Н.О., Сільченко К.П.]. – Слов’янськ: [Пашірус], 2020. – 41 с.
Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи / Луган. нац.

аграр. ун-т; [уклад.:
Могутова В.Ф.,
Афукова Н.О.,
Сільченко К.П.]. –
Слов'янськ: [Папірус],
2020. – 61 с.

38.8) Виконання
функцій
(повноважень,
обов'язків) наукового
керівника наукової
теми: “Розробка
технологій
виробництва харчових
продуктів оздоровчого
призначення з
використанням
молочної сировини”
(УДК 664:637.1,5).
Протокол засідання
вченої ради
факультету
ветеринарної
медицини,
біологічних і харчових
технологій №4 від 24
грудня 2020 року

38.9) Робота головою
експертної комісії по
акредитації молодших
спеціалістів зі
спеціальності
"Виробництво
харчової продукції" у
ДНЗ Красногорівське
ВПУ 06-08 лютого
2017 року Наказ
Міністерства освіти і
науки України № 21-
А від 02 лютого 2017
року

38.12) Активація
закvasки
електромагнітним
полем при
виробництві
кисломолочного
продукту – ряженки /
М.І. Машкін, В.Ф.
Могутова, В.В.
Бредихін та ін. //
Вісник Харківського
технологічного
університету
сільського
господарства ім.
Петра Василенка
«Сучасні напрямки
технології та
механізації процесів
переробних і харчових
виробництв» випуск
194, Харків.-2018. – С.
61-68

Волох В.О.,
Логвиненко М.В.,
Могутова В. Ф.
Технологічний процес
температурної
підготовки кормової
суміші в холодну пору
року / В.О. Волох,
М.В. Логвиненко, В. Ф.
Могутова // Науково-
технічний бюлетень
Інституту
тваринництва НААН
№122. - Нац. акад.
аграр. наук України,
Інститут
тваринництва. Харків,

2019. – С.74-83.
Pusik L., Pusik V.,
Postnova O., Safronska
I., Chervonyi V.,
Mohutova V., Kaluzhniy
A. Research of winter
garlic storage
depending on the
elements of the post-
harvest refinement
Technology audit and
production reserves
Chemical engineering.
VOL 1, NO 3(51) P. 31 –
37.
Основні підходи до
впровадження
дуальної форми
навчання / Кирпичова
І.В., Березенко К.С.,
Могутова В.Ф.,
Афукова Н.О.//
Сучасні виклики і
актуальні проблеми
науки, освіти та
виробництва:
міжгалузеві диспути
[зб. наук. пр.]:
матеріали III
міжнародної науково-
практичної інтернет-
конференції (Київ, 15
квітня 2020 р.). Київ,
2020. С.147-152.
O. Koshel, F. Pertsevoy,
S. Sabadash, M.
Mashkin, V. Mohutova,
V. Volokh (2020).
Research of rheological
properties of
components of the
developed milk-
containing
thermostable fillings.
«Eureka: Life Sciences»
Number 5 p. 59-66.
38.14) Керівництво
студенткою Долгих
Ганною, яка зайняла
призове місце на 1
етапі Всеукраїнського
студентського
конкурсу «Харчові
технології 2019»
Фонду Бориса
Колесникова (29
листопада 2018 року,
Національний
університет харчових
технологій, м. Київ)
38.19) Консультант з
технологічних питань
для надання
консультаційних
послуг щодо питань
технології
виробництва і
переробки продукції
тваринництва
керівництву і
спеціалістам
селянського
(фермерського)
господарства “Олімп”
с. Лютівка,
Золочівського району,
Харківської області
Східноукраїнська
сільськогосподарська
дорадча служба
Doradnyk

412570	Могутова Валентина Федорівна	доцент, Основне місце роботи	Аграрний факультет	Диплом спеціаліста, Сумський національний аграрний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 091709 Технологія зберігання, консервування та переробки молока, Диплом магістра, Луганський національний аграрний університет, рік закінчення: 2009, спеціальність: 000001 Якість, стандартизація та сертифікація, Диплом кандидата наук ДК 012559, виданий 28.03.2013	13	Технології харчових виробництв	Професійна активність викладача відповідає п. 38.1, 38.4, 38.8, 38.9, 38.12, 38.14, 38.19 Ліцензійних умов: 38.1) L. Pusik, V. Pusik, O. Postnova, I. Safronska, V. Chervonyi, V. Mohutova, A. Kaluzhniy (2020). Preservation of winter garlic depending on the elements of postharvest treatment. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies Technology and equipment of food production, 2/11 (104)- 2020, p.24-32 Scopus. K.O. Rodionova, A.P. Paliy, A.P. Paliy, I.V. Yatsenko, T.I. Fotina, N.M. Bogatko, V.F. Mohutova, L.I. Nalyvayko, O.V. Ivleva, T.A. (2020) Odyntsova Effect of ultraviolet irradiation on beef carcass yield Ukrainian Journal of Ecology, 2020, 10(2), 410-415, Web of Science. K. Kasabova, S. Sabadash, V. Mohutova, V. Volokh, A. Poliakov, T. Lazarieva, O. Blahyi, O. Radchuk, V. Lavruk (2020). Improvement of a scraper heat exchanger for preheating plant-based raw materials before concentration. Eastern- European Journal of Enterprise Technologies, 3/11 (105) 2020 p. 6-12. Scopus. F. Pertsevoi, E. Koshel, S. Sabadash, M. Mashkin, V. Mohutova, V. Volokh (2020). Development of technology for preparing the thermostable milkcontaining filling and study of infrared spectra of its components. Eastern- European Journal of Enterprise Technologies, 5/11 (107) 2020 p. 25-31. A. Paliy, E. Aliiev, A. Paliy, K. O. Shkromada, R. Dubin, V. Mohutova (2020) Development of a device for cleansing cow udder teats and testing it under industrial conditions Engineering technological systems Vol. 1 No. 1 (109) (2021) P. 43-53 Scopus 38.4) Процеси і апарати харчових виробництв:
--------	------------------------------------	---------------------------------------	-----------------------	--	----	--------------------------------------	--

навчально-методичний посібник для самостійного вивчення навчальної дисципліни для студентів спец. 181 Харчові технології (ступінь вищої освіти – бакалавр) / Г.М. Постнов, В.Ф. Могутова, Н.О. Афукова, К.П. Сільченко; Луган. нац. аграрн. ун-т. – Старобільськ: [ЛНАУ], 2019. – 100 с.

Методичні вказівки для практичних занять з дисципліни “Технології харчових виробництв” / Луган. нац. аграр. ун-т; [уклад.: Могутова В.Ф., Афукова Н.О., Сільченко К.П.]. – Слов’янськ: [Папірус], 2020. – 41 с.

Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи / Луган. нац. аграр. ун-т; [уклад.: Могутова В.Ф., Афукова Н.О., Сільченко К.П.]. – Слов’янськ: [Папірус], 2020. – 61 с.

38.8) Виконання функцій (повноважень, обов’язків) наукового керівника наукової теми: “Розробка технологій виробництва харчових продуктів оздоровчого призначення з використанням молочної сировини” (УДК 664:637.1,5).
Протокол засідання вченої ради факультету ветеринарної медицини, біологічних і харчових технологій №4 від 24 грудня 2020 року

38.9) Робота головою експертної комісії по акредитації молодших спеціалістів зі спеціальності "Виробництво харчової продукції" у ДНЗ Красногорівське ВПУ 06-08 лютого 2017 року
Наказ Міністерства освіти і науки України № 21-А від 02 лютого 2017 року

38.12) Активація закваски електромагнітним полем при виробництві кисломолочного продукту – ряженки / М.І. Машкін, В.Ф. Могутова, В.В.

Бредихін та ін. // Вісник Харківського технологічного університету сільського господарства ім. Петра Василенка «Сучасні напрямки технології та механізації процесів переробних і харчових виробництв» випуск 194, Харків.-2018. – С. 61-68

Волох В.О., Логвиненко М.В., Могутова В. Ф. Технологічний процес температурної підготовки кормової суміші в холодну пору року / В.О. Волох, М.В. Логвиненко, В. Ф. Могутова // Науково-технічний бюлетень Інституту тваринництва НААН №122. - Нац. акад. аграр. наук України, Інститут тваринництва. Харків, 2019. – С.74-83.

Pusik L., Pusik V., Postnova O., Safronska I., Chervonyi V., Mohutova V., Kaluzhniy A. Research of winter garlic storage depending on the elements of the post-harvest refinement Technology audit and hroduction reserves Chemical engineering. VOL 1, NO 3(51) P. 31 – 37.

Основні підходи до впровадження дуальної форми навчання / Кирпичова І.В., Березенко К.С., Могутова В.Ф., Афукова Н.О.// Сучасні виклики і актуальні проблеми науки, освіти та виробництва: міжгалузеві диспути [зб. наук. пр.]: матеріали III міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (Київ, 15 квітня 2020 р.). Київ, 2020. С.147-152.

O. Koshel, F. Pertsevov, S. Sabadash, M. Mashkin, V. Mohutova, V. Volokh (2020). Research of rheological properties of components of the developed milk-containing thermostable fillings. «Eureka: Life Sciences» Number 5 p. 59-66.

38.14) Керівництво студенткою Должних Ганною, яка зайняла призове місце на 1

						етапі Всеукраїнського студентського конкурсу «Харчові технології 2019» Фонду Бориса Колесникова (29 листопада 2018 року, Національний університет харчових технологій, м. Київ) 38.19) Консультант з технологічних питань для надання консультаційних послуг щодо питань технології виробництва і переробки продукції тваринництва керівництву і спеціалістам селянського (фермерського) господарства “Олімп” с. Лютівка, Золочівського району, Харківської області Східноукраїнська сільськогосподарська дорадча служба Doradnyk	
412570	Могутова Валентина Федорівна	доцент, Основне місце роботи	Аграрний факультет	Диплом спеціаліста, Сумський національний аграрний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 091709 Технологія зберігання, консервування та переробки молока, Диплом магістра, Луганський національний аграрний університет, рік закінчення: 2009, спеціальність: 000001 Якість, стандартизація та сертифікація, Диплом кандидата наук ДК 012559, виданий 28.03.2013	13	Стандартизація, метрологія і сертифікація	Професійна активність викладача відповідає п. 38.1, 38.4, 38.8, 38.9, 38.12, 38.14, 38.19 Ліцензійних умов: 38.1) L. Pusik, V. Pusik, O. Postnova, I. Safronska, V. Chervonyi, V. Mohutova, A. Kaluzhniy (2020). Preservation of winter garlic depending on the elements of postharvest treatment. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies Technology and equipment of food production, 2/11 (104)-2020, p.24-32 Scopus. K.O. Rodionova, A.P. Paliy, A.P. Paliy, I.V. Yatsenko, T.I. Fotina, N.M. Bogatko, V.F. Mohutova, L.I. Nalyvayko, O.V. Ivleva, T.A. (2020) Odyntsova Effect of ultraviolet irradiation on beef carcass yield Ukrainian Journal of Ecology, 2020, 10(2), 410-415, Web of Science. K. Kasabova, S. Sabadash, V. Mohutova, V. Volokh, A. Poliakov, T. Lazarieva, O. Blahyi, O. Radchuk, V. Lavruk (2020). Improvement of a scraper heat exchanger for preheating plant-based raw materials before concentration. Eastern-European Journal of Enterprise

Technologies, 3/11 (105) 2020 p. 6-12. Scopus. F. Pertsevoi, E. Koshel, S. Sabadash, M. Mashkin, V. Mohutova, V. Volokh (2020). Development of technology for preparing the thermostable milkcontaining filling and study of infrared spectra of its components. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 5/11 (107) 2020 p. 25-31.

A. Paliy, E. Aliiev, A. Paliy, K. O. Shkromada, R. Dubin, V. Mohutova (2020) Development of a device for cleansing cow udder teats and testing it under industrial conditions Engineering technological systems Vol. 1 No. 1 (109) (2021) P. 43-53 Scopus

38.4) Процеси і апарати харчових виробництв: навчально-методичний посібник для самостійного вивчення навчальної дисципліни для студентів спец. 181 Харчові технології (ступінь вищої освіти – бакалавр) / Г.М. Постнов, В.Ф. Могутова, Н.О. Афукова, К.П. Сільченко; Луган. нац. аграрн. ун-т. – Старобільськ: [ЛНАУ], 2019. – 100 с.

Методичні вказівки для практичних занять з дисципліни “Технології харчових виробництв” / Луган. нац. аграр. ун-т; [уклад.: Могутова В.Ф., Афукова Н.О., Сільченко К.П.]. – Слов’янськ: [Папірус], 2020. – 41 с.

Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи / Луган. нац. аграр. ун-т; [уклад.: Могутова В.Ф., Афукова Н.О., Сільченко К.П.]. – Слов’янськ: [Папірус], 2020. – 61 с.

38.8) Виконання функцій (повноважень, обов’язків) наукового керівника наукової теми: “Розробка технологій виробництва харчових продуктів оздоровчого призначення з використанням

молочної сировини”
(УДК 664:637.1,5).
Протокол засідання
вченої ради
факультету
ветеринарної
медицини,
біологічних і харчових
технологій №4 від 24
грудня 2020 року
38.9) Робота головою
експертної комісії по
акредитації молодших
спеціалістів зі
спеціальності
"Виробництво
харчової продукції" у
ДНЗ Красногорівське
ВПУ 06-08 лютого
2017 року Наказ
Міністерства освіти і
науки України № 21-
А від 02 лютого 2017
року
38.12) Активація
закваски
електромагнітним
полем при
виробництві
кисломолочного
продукту – ряженки /
М.І. Машкін, В.Ф.
Могутова, В.В.
Бредихін та ін. //
Вісник Харківського
технологічного
університету
сільського
господарства ім.
Петра Василенка
«Сучасні напрямки
технології та
механізації процесів
переробних і харчових
виробництв» випуск
194, Харків.-2018. – С.
61-68
Волох В.О.,
Логвиненко М.В.,
Могутова В. Ф.
Технологічний процес
температурної
підготовки кормової
суміші в холодну пору
року / В.О. Волох,
М.В. Логвиненко, В. Ф.
Могутова // Науково-
технічний бюлетень
Інституту
тваринництва НААН
№122. - Нац. акад.
аграр. наук України,
Інститут
тваринництва. Харків,
2019. – С.74-83.
Pusik L., Pusik V.,
Postnova O., Safronska
I., Chervonyi V.,
Mohutova V., Kaluzhniy
A. Research of winter
garlic storage
depending on the
elements of the post-
harvest refinement
Technology audit and
production reserves
Chemical engineering.
VOL 1, NO 3(51) P. 31 –
37.
Основні підходи до
впровадження

						<p>дуальної форми навчання / Кирпичова І.В., Березенко К.С., Могутова В.Ф., Афукова Н.О.// Сучасні виклики і актуальні проблеми науки, освіти та виробництва: міжгалузеві диспути [зб. наук. пр.]: матеріали III міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (Київ, 15 квітня 2020 р.). Київ, 2020. С.147-152.</p> <p>O. Koshel, F. Pertsevov, S. Sabadash, M. Mashkin, V. Mohutova, V. Volokh (2020). Research of rheological properties of components of the developed milk-containing thermostable fillings. «Eureka: Life Sciences» Number 5 p. 59-66.</p> <p>38.14) Керівництво студенткою Долгих Ганною, яка зайняла призове місце на 1 етапі Всеукраїнського студентського конкурсу «Харчові технології 2019» Фонду Бориса Колесникова (29 листопада 2018 року, Національний університет харчових технологій, м. Київ)</p> <p>38.19) Консультант з технологічних питань для надання консультаційних послуг щодо питань технології виробництва і переробки продукції тваринництва керівництву і спеціалістам селянського (фермерського) господарства “Олімп” с. Лютівка, Золочівського району, Харківської області Східноукраїнська сільськогосподарська дорадча служба Doradnyk</p>	
412575	Сільченко Катерина Петрівна	старший викладач, Сумісництво	Аграрний факультет	<p>Диплом бакалавра, Луганський національний аграрний університет, рік закінчення: 2019, спеціальність: 205 Лісове господарство, Диплом бакалавра, Харківська державна зооветеринарна</p>	8	<p>Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення</p>	<p>Академічна кваліфікація: Харківська державна зооветеринарна академія, 2010 рік, бакалавр технолог з виробництва і переробки продукції тваринництва, (диплом ХА № 38021280), Харківська державна зооветеринарна академія, 2012 рік спеціальність «Технології</p>

а академія, рік
закінчення:
2010,
спеціальність:
1302
Зооінженерія

виробництва і
переробки продукції
тваринництва»,
кваліфікація
технолога-дослідника
з виробництва і
переробки продукції
тваринництва
(диплом ХА №
43642648)
Підвищення
кваліфікації у
Харківському
державному
університеті
харчування та
торгівлі, кафедра
харчових технологій в
ресторанній
індустрії; 15 жовтня –
30 листопада 2020
року; довідка №6 від
30 листопада 2020 р.,
м. Харків: ХДУХТ (180
годин)
Сертифікований
учасник вебінару на
тему: «Онлайн
навчання як
нетрадиційна форма
сучасної освіти на
прикладі платформи
MOODLE»: м. Люблін
(Республіка Польща);
09-16 листопада 2020
року; сертифікат
ESN^o2360/2020 – 1,5
кредитів
Сертифікований
учасник онлайн-
курсу: «Зміцнення
викладання та
організаційного
управління в
університетах»
Prometeus
(Національне
агентство із
забезпечення якості
вищої освіти, ГО
«Вище», Саксонський
Центр викладання та
навчання у вищій
школі, Німеччина)
сертифікат від 20
січня 2021 року.
Сертифікований
учасник вебінару на
тему: "Онлайн
навчання як новітня
форма сучасної освіти
на прикладі
платформи GOOGLE
MEET, GOOGLE
CLASSROOM" м.
Люблін (Республіка
Польща); 15-22
березня 2021 року;
сертифікат
ESN^o4988//2020 – 1,5
Професійна
активність викладача
відповідає п. 38.4,
38.8, 38.12, 38.19,
38.20 Ліцензійних
умов:
38.4) Методичні
вказівки до
практичних занять з
дисципліни "Основи
виробництва

продуктів оздоровчого призначення” / Луган. нац. аграр. ун-т; [уклад.: Могутова В.Ф., Афукова Н.О., Сільченко К.П.]. – Слов’янськ: [Папірус], 2020. – 27 с.

Методичні рекомендації для практичних занять з дисципліни «Фізіологія та гігієна харчування» зі студентами спеціальності 181 «Харчові технології» за освітнім рівнем «бакалавр» денної та заочної форми навчання / укл. Могутова В.Ф., Сільченко К. П. – Харків: ЛНАУ, 2018. – 52 с.

Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «Фізіологія та гігієна харчування» зі студентами спеціальності 181 «Харчові технології» за освітнім рівнем «бакалавр», денної та заочної форми навчання / укл. Могутова В.Ф., Сільченко К. П. – Харків: ЛНАУ, 2018. – 62 с.

Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи / Луган. нац. аграр. ун-т; [уклад.: Могутова В.Ф., Афукова Н.О., Сільченко К.П.]. – Слов’янськ: [Папірус], 2020.

38.8) Виконання функцій відповідального виконавця наукової теми: “Розробка технологій виробництва харчових продуктів оздоровчого призначення з використанням молочної сировини 38.12) Дюкарева Г.І., Рижкова Т.М., Сільченко К.П., Гейда І.М. Розроблення технології органічної продукції – натуральних сирів із козиного молока. /Актуальні проблеми розвитку ресторанного, готельно туристичного бізнесу в умовах світової інтеграції: досягнення та перспективи: II Міжнародна науково-практична

конференція.19-20 вересня 2019 р.: [тези доп.]/редкол.: О.І.Черво та [та ін.]. – Харків: ХДУХТ, 2019. – 287. [XXVIII]. ISBN 978-966-405-486-4., (110-113)

Сильченко Е.П. Использование биостимуляторов в технологической цепочке производства молока - Техническое и кадровое обеспечение инновационных технологий в сельском хозяйстве: материалы Международной научно-практической конференции (Минск, 24–25 октября 2019 года) : в 2 ч. / редкол.: И. Н. Шило [и др.]. – Минск : БГАТУ, 2019. – Ч. 1. с.62-64 : ил., схемы. – ISBN 978-985-25-0009-8 (ч. 1).

Афукова Н.О., Могутова В.Ф., Березенко К.С., Сільченко К.П. Дуальна освіта – запорука стабільності в підготовці сучасних кадрів // II Шкловські читання «Проблеми сучасних природничо-математичних наук та методик їх викладання»: Збірник тез II Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. на базі фак-ту природничої і фізико-математичної освіти Глухівського національного педагогічного ун-ту ім. О. Довженка (28-29 жовтня 2020 р.). – Глухів, 2020. – С. 48.

Сільченко К.П., Коберник Н.Ю. Сучасні методи зберігання продуктів на підприємствах громадського харчування. Збірник матеріалів Звітної науково-практичної конференції Луганського НПУ (26 лют. 2020 р) Луган. нац. агр. ун-т. – [Харків: ФОП Бровін О.В., 2020]. с. 131 – 135.

Афукова Н.О., Могутова В.Ф., Сільченко К.П. Застосування нетрадиційної сировини у виробництві сирів (Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-

							Барановського, 2021) 38.19) Консультант з технологічних питань для надання консультаційних послуг щодо питань технології виробництва і переробки продукції тваринництва керівництву і спеціалістам селянського (фермерського) господарства “Олімп” с. Лютівка, Золочівського району, Харківської області Східноукраїнська сільськогосподарська дорадча служба Dogaдnyk, дорадник 38.20) Завідуюча МТФ з 2005-2008 р.р. ТОВ Синтал АгроТрейд завідувач механічного току з 2008-2009 р.р.
412575	Сільченко Катерина Петрівна	старший викладач, Сумісництво	Аграрний факультет	Диплом бакалавра, Луганський національний аграрний університет, рік закінчення: 2019, спеціальність: 205 Лісове господарство, Диплом бакалавра, Харківська державна зооветеринарна академія, рік закінчення: 2010, спеціальність: 1302 Зооінженерія	8	Процеси і апарати харчових виробництв	Академічна кваліфікація: Харківська державна зооветеринарна академія, 2010 рік, бакалавр технолог з виробництва і переробки продукції тваринництва, (диплом ХА № 38021280), Харківська державна зооветеринарна академія, 2012 рік спеціальність «Технології виробництва і переробки продукції тваринництва», кваліфікація технолога-дослідника з виробництва і переробки продукції тваринництва (диплом ХА № 43642648) Підвищення кваліфікації у Харківському державному університеті харчування та торгівлі, кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії; 15 жовтня – 30 листопада 2020 року; довідка №6 від 30 листопада 2020 р., м. Харків: ХДУХТ (180 годин) Сертифікований учасник вебінару на тему: «Онлайн навчання як нетрадиційна форма сучасної освіти на прикладі платформи MOODLE»: м. Люблін (Республіка Польща); 09-16 листопада 2020 року; сертифікат ESN№2360/2020 – 1,5

кредитів
Сертифікований учасник онлайн-курсу: «Зміцнення викладання та організаційного управління в університетах» Prometeus (Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти, ГО «Вище», Саксонський Центр викладання та навчання у вищій школі, Німеччина) сертифікат від 20 січня 2021 року.
Сертифікований учасник вебінару на тему: "Онлайн навчання як новітня форма сучасної освіти на прикладі платформи GOOGLE MEET, GOOGLE CLASSROOM" м. Люблін (Республіка Польща); 15-22 березня 2021 року; сертифікат ESN^o4988//2020 – 1,5
Професійна активність викладача відповідає п. 38.4, 38.8, 38.12, 38.19, 38.20 Ліцензійних умов:
38.4) Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни “Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення” / Луган. нац. аграр. ун-т; [уклад.: Могутова В.Ф., Афукова Н.О., Сільченко К.П.]. – Слов’янськ: [Папірус], 2020. – 27 с.
Методичні рекомендації для практичних занять з дисципліни «Фізіологія та гігієна харчування» зі студентами спеціальності 181 «Харчові технології» за освітнім рівнем «бакалавр» денної та заочної форми навчання / укл. Могутова В.Ф., Сільченко К. П. – Харків: ЛНАУ, 2018. – 52 с.
Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «Фізіологія та гігієна харчування» зі студентами спеціальності 181 «Харчові технології» за освітнім рівнем «бакалавр», денної та заочної форми

навчання / укл.
Могутова В.Ф.,
Сільченко К. П. –
Харків: ЛНАУ, 2018. –
62 с.
Методичні вказівки до
виконання
кваліфікаційної
роботи / Луган. нац.
аграр. ун-т; [уклад.:
Могутова В.Ф.,
Афукова Н.О.,
Сільченко К.П.]. –
Слов'янськ: [Пашірус],
2020.

38.8) Виконання
функцій
відповідального
виконавця наукової
теми: “Розробка
технологій
виробництва харчових
продуктів оздоровчого
призначення з
використанням
молочної сировини
38.12) Дюкарева
Г.І., Рижкова Т.М.,
Сільченко К.П., Гейда
І.М. Розроблення
технології органічної
продукції –
натуральних сирів із
козиного молока.
/Актуальні проблеми
розвитку
ресторанного,
готельно
туристичного бізнесу
в умовах світової
інтеграції: досягнення
та перспективи: II
Міжнародна науково-
практична
конференція. 19-20
вересня 2019 р.: [тези
доп.]/редкол.: О.І. Чер-
вко та [та ін.]. –
Харків: ХДУХТ, 2019. –
287. [XXVIII]. ISBN 978-
966-405-486-4., (110-
113)

Сильченко Е.П.
Использование
биостимуляторов в
технологической
цепочке производства
молока - Техническое
и кадровое
обеспечение
инновационных
технологий в сельском
хозяйстве: материалы
Международной
научно-практической
конференции (Минск,
24–25 октября 2019
года) : в 2 ч. / редкол.:
И. Н. Шило [и др.]. –
Минск : БГАТУ, 2019.
– Ч. 1. с.62-64 : ил.,
схемы. – ISBN 978-
985-25-0009-8 (ч. 1).
Афукова Н.О.,
Могутова В.Ф.,
Березенко К.С.,
Сільченко К.П.
Дуальна освіта –
запорука стабільності
в підготовці сучасних
кадрів // II Шкловські

							<p>читання «Проблеми сучасних природничо-математичних наук та методик їх викладання»: Збірник тез II Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. на базі фак-ту природничої і фізико-математичної освіти Глухівського національного педагогічного ун-ту ім. О. Довженка (28-29 жовтня 2020 р.). – Глухів, 2020. – С. 48.</p> <p>Сільченко К.П., Кoberник Н.Ю. Сучасні методи зберігання продуктів на підприємствах громадського харчування. Збірник матеріалів Звітної науково-практичної конференції Луганського НПУ (26 лют. 2020 р) Луган. нац. агр.ун-т. – [Харків: ФОП Бровін О.В., 2020]. с. 131 – 135.</p> <p>Афукова Н.О., Могутова В.Ф., Сільченко К.П. Застосування нетрадиційної сировини у виробництві сирів (Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, 2021)</p> <p>38.19) Консультант з технологічних питань для надання консультаційних послуг щодо питань технології виробництва і переробки продукції тваринництва керівництву і спеціалістам селянського (фермерського) господарства “Олімп” с. Лютівка, Золочівського району, Харківської області</p> <p>Східноукраїнська сільськогосподарська дорадча служба Doradnyk, дорадник 38.20) Завідуюча МТФ з 2005-2008 р.р. ТОВ Синтал АгроТрейд завідувач механічного току з 2008-2009 р.р.</p>
412562	Єрмакович Ірина Анатоліївна	доцент, Основне місце роботи	Аграрний факультет	Диплом магістра, Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут", рік закінчення:	4	Аналітична хімія	Академічна кваліфікація: Вища, екологія та охорона навколишнього середовища, 25/06/2011 р., Національний технічний університет

2011,
спеціальність:
070801
Екологія та
охорона
навколишнього
середовища,
Диплом
кандидата наук
ДК 037465,
виданий
01.07.2016

«Харківський
політехнічний
інститут»
Кандидат технічних
наук, 21.06.01 –
Екологічна безпека
«Підвищення
екологічної безпеки
водних об'єктів
шляхом запобігання
забруднення
фармацевтичними
речовинами»
Диплом кандидата
наук. Рішення
Атестаційної комісії
від 1.7.2016 р. ДК №
037465
Основні публікації:
1. Y. Vystavna, S.I.
Schmidt, D. Diadin,
P.M. Rossi, Y. Vergeles,
M. Erostate, I.
Yermakovych, V.
Yakovlev, K. Knoller, I.
Vadillo. Multi-tracing
of recharge seasonality
and contamination in
groundwater: A tool for
urban water resource
management. Water
Research 161 (2019),
pp. 413-422
2. Н. М. Самойленко,
І. А. Єрмакович, В. Б.
Байрачний, А. О.
Баранова.
Імплементация
способу
електрохімічної
деструкції при
утилізації
фармацевтичних
відходів зі скла //
Вост.-Европ. журн.
передовых
технологий. - 2017. -
№ 5/10. - С. 39-45
3. Samoylenko N.,
Yermakovych I. (2014)
Effect of
pharmaceuticals and
their derivatives on the
environment. Water
and Ecology: problems
and solutions. No.2:78-
87 1.2018-Bourses de
court jour de recherche
de l'Ambassade de
France en Ukraine
"Persistent organic
micropollutants
abatement by
electrochemical
method" at University
of Bordeaux ,UMS 004
CNRS INSERM INRA,
BIC, Université de
Bordeaux, Centre
Génomique
Fonctionnelle; EA 4592
Géoresources &
Environnement,
Université Bordeaux
Montagne/ENSEGID-
INPB, dossier n°
916179A
2.2016- International
Staff Training Week
2016. Lublin University
of Technology within

						<p>the Erasmus+ Program Методичні вказівки щодо виконання магістерської роботи для здобувачів вищої освіти, які навчаються на другому (магістерському) рівні за спеціальністю 101 «Екологія» (освітня програма – «Екологічна безпека») / Розробники: С.Р. Артем'єв, Лобойченко В.М., О.В.Рибалова, М.В.Сарапіна, О.В. Бригада, І.А.Єрмакович, О.В.Льїнський – Х.: НУЦЗУ, 2020. – 31 с.</p> <p>Програми практик для здобувачів вищої освіти, які навчаються на другому (магістерському) рівні за спеціальністю 101 «Екологія» (освітня програма – «Екологічна безпека») / Розробники: С.Р. Артем'єв, М.В. Сарапіна, О.В. Рибалова, В.М. Лобойченко, О.В. Бригада, О.В. Льїнський, І.А. Єрмакович – Х.: НУЦЗУ, 2020. – 20 с.</p> <p>Методичні вказівки щодо виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів вищої освіти, які навчаються на першому (бакалаврському) рівні за спеціальністю 101 «Екологія» (освітня програма – «Екологічна безпека») / Укладачі: С.Р. Артем'єв, В.М. Лобойченко, О.В. Рибалова, М.В. Сарапіна, О.В. Бригада, І.А. Єрмакович, О.В. Льїнський. – Х.: НУЦЗУ, 2020. – 29 с..</p> <p>Програми практик для здобувачів вищої освіти, які навчаються на першому (бакалаврському) рівні за спеціальністю 101 «Екологія» (освітня програма – «Екологічна безпека») / Розробники : С.Р. Артем'єв, М.В. Сарапіна, О.В. Рибалова, В.М. Лобойченко, О.В. Бригада, О.В. Льїнський, І.А. Єрмакович – Х.: НУЦЗУ, 2020. – 21 с</p>	
412570	Могутова	доцент,	Аграрний	Диплом	13	Технологія	Професійна

Валентина Федорівна	Основне місце роботи	факультет	<p>спеціаліста, Сумський національний аграрний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 091709 Технологія зберігання, консервування та переробки молока, Диплом магістра, Луганський національний аграрний університет, рік закінчення: 2009, спеціальність: 000001 Якість, стандартизація та сертифікація, Диплом кандидата наук ДК 012559, виданий 28.03.2013</p>	продукції та організація ресторанного господарства	<p>активність викладача відповідає п. 38.1, 38.4, 38.8, 38.9, 38.12, 38.14, 38.19 Ліцензійних умов: 38.1) L. Pusik, V. Pusik, O. Postnova, I. Safronska, V. Chervonyi, V. Mohutova, A. Kaluzhniy (2020). Preservation of winter garlic depending on the elements of postharvest treatment. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies Technology and equipment of food production, 2/11 (104)-2020, p.24-32 Scopus. K.O. Rodionova, A.P. Paliy, A.P. Paliy, I.V. Yatsenko, T.I. Fotina, N.M. Bogatko, V.F. Mohutova, L.I. Nalyvayko, O.V. Ivleva, T.A. (2020) Odyntsova Effect of ultraviolet irradiation on beef carcass yield Ukrainian Journal of Ecology, 2020, 10(2), 410-415, Web of Science. K. Kasabova, S. Sabadash, V. Mohutova, V. Volokh, A. Poliakov, T. Lazarieva, O. Blahyi, O. Radchuk, V. Lavruk (2020). Improvement of a scraper heat exchanger for preheating plant-based raw materials before concentration. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 3/11 (105) 2020 p. 6-12. Scopus. F. Pertsevoi, E. Koshel, S. Sabadash, M. Mashkin, V. Mohutova, V. Volokh (2020). Development of technology for preparing the thermostable milkcontaining filling and study of infrared spectra of its components. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 5/11 (107) 2020 p. 25-31. A. Paliy, E. Aliiev, A. Paliy, K. O. Shkromada, R. Dubin, V. Mohutova (2020) Development of a device for cleansing cow udder teats and testing it under industrial conditions Engineering technological systems Vol. 1 No. 1 (109) (2021) P. 43-53 Scopus 38.4) Процеси і апарати харчових виробництв: навчально-</p>
---------------------	----------------------	-----------	--	--	--

методичний посібник для самостійного вивчення навчальної дисципліни для студентів спец. 181 Харчові технології (ступінь вищої освіти – бакалавр) / Г.М. Постнов, В.Ф. Могутова, Н.О. Афукова, К.П. Сільченко; Луган. нац. аграрн. ун-т. – Старобільськ: [ЛНАУ], 2019.– 100 с.

Методичні вказівки для практичних занять з дисципліни “Технології харчових виробництв” / Луган. нац. аграр. ун-т; [уклад.: Могутова В.Ф., Афукова Н.О., Сільченко К.П.]. – Слов’янськ: [Папірус], 2020. – 41 с.

Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи / Луган. нац. аграр. ун-т; [уклад.: Могутова В.Ф., Афукова Н.О., Сільченко К.П.]. – Слов’янськ: [Папірус], 2020. – 61 с.

38.8) Виконання функцій (повноважень, обов’язків) наукового керівника наукової теми: “Розробка технологій виробництва харчових продуктів оздоровчого призначення з використанням молочної сировини” (УДК 664:637.1,5). Протокол засідання вченої ради факультету ветеринарної медицини, біологічних і харчових технологій №4 від 24 грудня 2020 року

38.9) Робота головою експертної комісії по акредитації молодших спеціалістів зі спеціальності "Виробництво харчової продукції" у ДНЗ Красногорівське ВПУ 06-08 лютого 2017 року Наказ Міністерства освіти і науки України № 21-А від 02 лютого 2017 року

38.12) Активація закваски електромагнітним полем при виробництві кисломолочного продукту – ряженки / М.І. Машкін, В.Ф. Могутова, В.В. Бредихін та ін. //

Вісник Харківського технологічного університету сільського господарства ім. Петра Василенка «Сучасні напрямки технології та механізації процесів переробних і харчових виробництв» випуск 194, Харків.-2018. – С. 61-68

Волох В.О., Логвиненко М.В., Могутова В. Ф. Технологічний процес температурної підготовки кормової суміші в холодну пору року / В.О. Волох, М.В. Логвиненко, В. Ф. Могутова // Науково-технічний бюлетень Інституту тваринництва НААН №122. - Нац. акад. аграр. наук України, Інститут тваринництва. Харків, 2019. – С.74-83.

Pusik L., Pusik V., Postnova O., Safronska I., Chervonyi V., Mohutova V., Kaluzhniy A. Research of winter garlic storage depending on the elements of the post-harvest refinement Technology audit and hroduction reserves Chemical engineering. VOL 1, NO 3(51) P. 31 – 37.

Основні підходи до впровадження дуальної форми навчання / Кирпичова І.В., Березенко К.С., Могутова В.Ф., Афукова Н.О.// Сучасні виклики і актуальні проблеми науки, освіти та виробництва: міжгалузеві диспути [зб. наук. пр.]: матеріали III міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (Київ, 15 квітня 2020 р.). Київ, 2020. С.147-152.

O. Koshel, F. Pertsevov, S. Sabadash, M. Mashkin, V. Mohutova, V. Volokh (2020). Research of rheological properties of components of the developed milk-containing thermostable fillings. «Eureka: Life Sciences» Number 5 p. 59-66.

38.14) Керівництво студенткою Должних Ганною, яка зайняла призове місце на 1 етапі Всеукраїнського

						студентського конкурсу «Харчові технології 2019» Фонду Бориса Колесникова (29 листопада 2018 року, Національний університет харчових технологій, м. Київ) 38.19) Консультант з технологічних питань для надання консультаційних послуг щодо питань технології виробництва і переробки продукції тваринництва керівництву і спеціалістам селянського (фермерського) господарства “Олімп” с. Лютівка, Золочівського району, Харківської області Східноукраїнська сільськогосподарська дорадча служба Doradnyk	
412570	Могутова Валентина Федорівна	доцент, Основне місце роботи	Аграрний факультет	Диплом спеціаліста, Сумський національний аграрний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 091709 Технологія зберігання, консервування та переробки молока, Диплом магістра, Луганський національний аграрний університет, рік закінчення: 2009, спеціальність: 000001 Якість, стандартизація та сертифікація, Диплом кандидата наук ДК 012559, виданий 28.03.2013	13	Теоретичні основи харчових виробництв	Професійна активність викладача відповідає п. 38.1, 38.4, 38.8, 38.9, 38.12, 38.14, 38.19 Ліцензійних умов: 38.1) L. Pusik, V. Pusik, O. Postnova, I. Safronska, V. Chervonyi, V. Mohutova, A. Kaluzhniy (2020). Preservation of winter garlic depending on the elements of postharvest treatment. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies Technologies and equipment of food production, 2/11 (104)-2020, p.24-32 Scopus. K.O. Rodionova, A.P. Paliy, A.P. Paliy, I.V. Yatsenko, T.I. Fotina, N.M. Bogatko, V.F. Mohutova, L.I. Nalyvayko, O.V. Ivleva, T.A. (2020) Odyntsova Effect of ultraviolet irradiation on beef carcass yield Ukrainian Journal of Ecology, 2020, 10(2), 410-415, Web of Science. K. Kasabova, S. Sabadash, V. Mohutova, V. Volokh, A. Poliakov, T. Lazarieva, O. Blahyi, O. Radchuk, V. Lavruk (2020). Improvement of a scraper heat exchanger for preheating plant-based raw materials before concentration. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 3/11 (105) 2020 p. 6-12. Scopus.

F. Pertsevoi, E. Koshel, S. Sabadash, M. Mashkin, V. Mohutova, V. Volokh (2020). Development of technology for preparing the thermostable milkcontaining filling and study of infrared spectra of its components. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 5/11 (107) 2020 p. 25-31.

A. Paliy, E. Aliiev, A. Paliy, K. O. Shkromada, R. Dubin, V. Mohutova (2020) Development of a device for cleansing cow udder teats and testing it under industrial conditions Engineering technological systems Vol. 1 No. 1 (109) (2021) P. 43-53 Scopus

38.4) Процеси і апарати харчових виробництв: навчально-методичний посібник для самостійного вивчення навчальної дисципліни для студентів спец. 181 Харчові технології (ступінь вищої освіти – бакалавр) / Г.М. Постнов, В.Ф. Могутова, Н.О. Афукова, К.П. Сільченко; Луган. нац. аграрн. ун-т. – Старобільськ: [ЛНАУ], 2019.– 100 с.

Методичні вказівки для практичних занять з дисципліни “Технології харчових виробництв” / Луган. нац. аграр. ун-т; [уклад.: Могутова В.Ф., Афукова Н.О., Сільченко К.П.]. – Слов’янськ: [Папірус], 2020. – 41 с.

Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи / Луган. нац. аграр. ун-т; [уклад.: Могутова В.Ф., Афукова Н.О., Сільченко К.П.]. – Слов’янськ: [Папірус], 2020. – 61 с.

38.8) Виконання функцій (повноважень, обов’язків) наукового керівника наукової теми: “Розробка технологій виробництва харчових продуктів оздоровчого призначення з використанням молочної сировини” (УДК 664:637.1.5).

Протокол засідання
вченої ради
факультету
ветеринарної
медицини,
біологічних і харчових
технологій №4 від 24
грудня 2020 року
38.9) Робота головою
експертної комісії по
акредитації молодших
спеціалістів зі
спеціальності
"Виробництво
харчової продукції" у
ДНЗ Красногорівське
ВПУ 06-08 лютого
2017 року Наказ
Міністерства освіти і
науки України № 21-
А від 02 лютого 2017
року
38.12) Активація
закваски
електромагнітним
полем при
виробництві
кисломолочного
продукту – ряженки /
М.І. Машкін, В.Ф.
Могутова, В.В.
Бредихін та ін. //
Вісник Харківського
технологічного
університету
сільського
господарства ім.
Петра Василенка
«Сучасні напрямки
технології та
механізації процесів
переробних і харчових
виробництв» випуск
194, Харків.-2018. – С.
61-68
Волох В.О.,
Логвиненко М.В.,
Могутова В. Ф.
Технологічний процес
температурної
підготовки кормової
суміші в холодну пору
року / В.О. Волох,
М.В. Логвиненко, В. Ф.
Могутова // Науково-
технічний бюлетень
Інституту
тваринництва НААН
№122. - Нац. акад.
аграр. наук України,
Інститут
тваринництва. Харків,
2019. – С.74-83.
Pusik L., Pusik V.,
Postnova O., Safronska
I., Chervonyi V.,
Mohutova V., Kaluzhniy
A. Research of winter
garlic storage
depending on the
elements of the post-
harvest refinement
Technology audit and
production reserves
Chemical engineering.
VOL 1, NO 3(51) P. 31 –
37.
Основні підходи до
впровадження
дуальної форми
навчання / Кирпичова

							<p>I.B., Березенко К.С., Могутова В.Ф., Афукова Н.О.// Сучасні виклики і актуальні проблеми науки, освіти та виробництва: міжгалузеві диспути [зб. наук. пр.]: матеріали III міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (Київ, 15 квітня 2020 р.). Київ, 2020. С.147-152.</p> <p>O. Koshel, F. Pertsevoy, S. Sabadash, M. Mashkin, V. Mohutova, V. Volokh (2020). Research of rheological properties of components of the developed milk-containing thermostable fillings. «Eureka: Life Sciences» Number 5 p. 59-66.</p> <p>38.14) Керівництво студенткою Должных Ганною, яка зайняла призове місце на 1 етапі Всеукраїнського студентського конкурсу «Харчові технології 2019» Фонду Бориса Колесникова (29 листопада 2018 року, Національний університет харчових технологій, м. Київ)</p> <p>38.19) Консультант з технологічних питань для надання консультаційних послуг щодо питань технології виробництва і переробки продукції тваринництва керівництву і спеціалістам селянського (фермерського) господарства “Олімп” с. Лютівка, Золочівського району, Харківської області Східноукраїнська сільськогосподарська дорадча служба Doradnyk</p>
412645	Овчаренко Олексій Анатолійович	в. о. завідувача кафедри, Основне місце роботи	Аграрний факультет	<p>Диплом спеціаліста, Луганський національний аграрний університет, рік закінчення: 2016, спеціальність: 7.06010101 промислове і цивільне будівництво, Диплом кандидата наук ДК 033858, виданий 13.04.2006,</p>	22	Інженерна та комп'ютерна графіка	<p>Професійна активність викладача відповідає п. 38.4, 38.8, 38.12, 38.14 Ліцензійних умов: 38.4) Методичні рекомендації для практичних занять та самостійної роботи з дисципліни «Інформатика та програмування» зі студентами спеціальності 192 «Будівництво та цивільна інженерія» за освітнім рівнем «бакалавр» / укл. О.</p>

Атестат
доцента 12ДЦ
019666,
виданий
03.07.2008

А. Овчаренко - Харків:
ЛНАУ, 2019. - 29 с.
Методичні вказівки
для проходження
навчальної практики з
дисципліни
«Інформатика та
програмування» зі
студентами
спеціальності 192
«Будівництво та
цивільна інженерія»
за освітнім рівнем
«бакалавр» / укл. О.
А. Овчаренко –
Старобільськ: ЛНАУ,
2019. – 60 с.
Методичні вказівки
для проходження
навчальної практики з
дисципліни
«Інформатика та
програмування» зі
студентами
спеціальності 192
«Будівництво та
цивільна інженерія»
за освітнім рівнем
«бакалавр» / укл. О.
А. Овчаренко –
Старобільськ: ЛНАУ,
2019. – 60 с.
Методичні
рекомендації для
практичних зайняти
та самостійної роботи
з дисципліни «Теорія
механізмів і машин»
зі студентами
спеціальності 208
«Агроінженерія» за
освітнім рівнем
«бакалавр» / Укл. О.
А. Овчаренко -
Старобільськ: ЛНАУ,
2019. - 31 с.
38.8) Керівництво
науковою темою
"Розробка методу
оцінки роботи
грунтообробних
робочих органів на
основі використання
сучасних моделей
грунтового
середовища" (2014-
2018 р.р.)
38.12) Овчаренко О. А.
Моделювання
суцільного
середовища системою
стрижнів // Тези
доповідей II
Міжнародної науково-
технічної конференції
«Динаміка, міцність,
та моделювання в
машинобудуванні»
(Харків 05-08 жовтня
2020 р.). – Харків:
Інститут проблем
машинобудування ім.
А. М. Підгорного НАН
України, 2020. – с.
255-258.
Овчаренко О. А.,
Ращупкіна Л. Л.
Узагальнення і
впровадження у
виробництво метода
оцінки роботи

грунтообробних робочих органів / О. А. Овчаренко, Л. Л. Ращупкіна // Збірник матеріалів науково-практичної конференції Луганського національного аграрного університету (м. Харків, 28 лют. – 1 берез. 2019 р.) / Луганський національний аграрний університет. – Х.: ФОП Бровін В. П., 2019. – с. 30-32.

Овчарено О.А. Метод оцінки роботи ґрунтообробних робочих органів / О. А. Овчаренко // Збірник матеріалів звітної науково-практичної конференції Луганського національного аграрного університету (м. Харків. 20-23 лютого 2018 р.).- Х.: Видавництво «Стильна типографія», 2018. – с. 65-67.

Овчарено О.А. Визначення складових розрахункової схеми для отримання ефективних результатів теоретичного дослідження взаємодії робочого органу з ґрунтом / О. А. Овчаренко // Збірник матеріалів звітної науково-практичної конференції Луганського національного аграрного університету (м. Харків. 21-23 лютого 2017 р.).- Х.: Видавництво «Стильна типографія», 2017. – с. 65-66.

Овчарено О.А. Создание и классификация расчетных схем взаимодействия ґрунтообробних робочих органів с ґрунтами/ О. А. Овчаренко, Л. Л. Ращупкіна // Збірник матеріалів звітної науково-практичної конференції Луганського національного аграрного університету (м. Харків. 29 січня 2016 р.).- Х.:

						Видавництво «Стильна типографія», 2017. – с. 45-47 38.14) Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Моделювання складних динамічних систем»	
412562	Єрмакович Ірина Анатоліївна	доцент, Основне місце роботи	Аграрний факультет	Диплом магістра, Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут", рік закінчення: 2011, спеціальність: 070801 Екологія та охорона навколишнього середовища, Диплом кандидата наук ДК 037465, виданий 01.07.2016	4	Неорганічна та органічна хімія	Академічна кваліфікація: Вища, екологія та охорона навколишнього середовища, 25/06/2011 р., Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут» Кандидат технічних наук, 21.06.01 – Екологічна безпека «Підвищення екологічної безпеки водних об'єктів шляхом запобігання забруднення фармацевтичними речовинами» Диплом кандидата наук. Рішення Атестаційної комісії від 1.7.2016 р. ДК № 037465 Основні публікації: 1. Y. Vystavna, S.I. Schmidt, D. Diadin, P.M. Rossi, Y. Vergeles, M. Erostate, I. Yermakovych, V. Yakovlev, K. Knoller, I. Vadillo. Multi-tracing of recharge seasonality and contamination in groundwater: A tool for urban water resource management. Water Research 161 (2019), pp. 413-422 2. Н. М. Самойленко, І. А. Єрмакович, В. Б. Байрачний, А. О. Баранова. Імплементация способу електрохімічної деструкції при утилізації фармацевтичних відходів зі скла // Вост.-Европ. журн. передових технологий. - 2017. - № 5/10. - С. 39-45 3. Samoylenko N., Yermakovych I. (2014) Effect of pharmaceuticals and their derivatives on the environment. Water and Ecology: problems and solutions. No.2:78-87 1.2018-Bourses de court jour de recherche de l'Ambassade de France en Ukraine "Persistent organic

micropollutants abatement by electrochemical method" at University of Bordeaux ,UMS 004 CNRS INSERM INRA, BIC, Université de Bordeaux, Centre Génomique Fonctionnelle; EA 4592 Géoresources & Environnement, Université Bordeaux Montaigne/ENSEGID-INPB, dossier n° 916179A

2.2016- International Staff Training Week 2016. Lublin University of Technology within the Erasmus+ Program

Методичні вказівки щодо виконання магістерської роботи для здобувачів вищої освіти,я навчаються на другому (магістерському) рівні за спеціальністю 101 «Екологія» (освітня програма–«Екологічна безпека») / Розробники: С.Р. Артем'єв, Лобойченко В.М., О.В.Рибалова, М.В.Сарапіна, О.В. Бригада, І.А.Єрмакович, О.В.Льїнський – Х.:НУЦЗУ,2020. – 31 с.

Програми практик для здобувачів вищої освіти, які навчаються на другому (магістерському) рівні за спеціальністю 101 «Екологія» (освітня програма – «Екологічна безпека») / Розробники: С.Р. Артем'єв, М.В. Сарапіна, О.В. Рибалова, В.М. Лобойченко, О.В. Бригада, О.В. Льїнський, І.А. Єрмакович – Х.: НУЦЗУ, 2020. – 20 с.

Методичні вказівки щодо виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів вищої освіти, які навчаються на першому (бакалаврському) рівні за спеціальністю 101 «Екологія» (освітня програма – «Екологічна безпека») / Укладачі: С.Р. Артем'єв, В.М. Лобойченко, О.В. Рибалова, М.В. Сарапіна, О.В. Бригада, І.А. Єрмакович, О.В. Льїнський. – Х.: НУЦЗУ, 2020. – 29 с..

							Програми практик для здобувачів вищої освіти, які навчаються на першому (бакалаврському) рівні за спеціальністю 101 «Екологія» (освітня програма – «Екологічна безпека») / Розробники : С.Р. Артем'єв, М.В. Сарапіна, О.В. Рибалова, В.М. Лобойченко, О.В. Бригада, О.В. Львівський, І.А. Єрмакович – Х.: НУЦЗУ, 2020.– 21 с
412570	Могутова Валентина Федорівна	доцент, Основне місце роботи	Аграрний факультет	Диплом спеціаліста, Сумський національний аграрний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 091709 Технологія зберігання, консервування та переробки молока, Диплом магістра, Луганський національний аграрний університет, рік закінчення: 2009, спеціальність: 000001 Якість, стандартизація та сертифікація, Диплом кандидата наук ДК 012559, виданий 28.03.2013	13	Вступ до харчових технологій	Професійна активність викладача відповідає п. 38.1, 38.4, 38.8, 38.9, 38.12, 38.14, 38.19 Ліцензійних умов: 38.1) L. Pusik, V. Pusik, O. Postnova, I. Safronska, V. Chervonyi, V. Mohutova, A. Kaluzhniy (2020). Preservation of winter garlic depending on the elements of postharvest treatment. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies Technology and equipment of food production, 2/11 (104)-2020, p.24-32 Scopus. K.O. Rodionova, A.P. Paliy, A.P. Paliy, I.V. Yatsenko, T.I. Fotina, N.M. Bogatko, V.F. Mohutova, L.I. Nalyvayko, O.V. Ivleva, T.A. (2020) Odyntsova Effect of ultraviolet irradiation on beef carcass yield Ukrainian Journal of Ecology, 2020, 10(2), 410-415, Web of Science. K. Kasabova, S. Sabadash, V. Mohutova, V. Volokh, A. Poliakov, T. Lazarieva, O. Blahyi, O. Radchuk, V. Lavruk (2020). Improvement of a scraper heat exchanger for preheating plant-based raw materials before concentration. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 3/11 (105) 2020 p. 6-12. Scopus. F. Pertsevoi, E. Koshel, S. Sabadash, M. Mashkin, V. Mohutova, V. Volokh (2020). Development of technology for preparing the thermostable milkcontaining filling and study of infrared spectra of its

components. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 5/11 (107) 2020 p. 25-31.

A. Paliy, E. Aliiev, A. Paliy, K. O. Shkromada, R. Dubin, V. Mohutova (2020) Development of a device for cleansing cow udder teats and testing it under industrial conditions Engineering technological systems Vol. 1 No. 1 (109) (2021) P. 43-53 Scopus

38.4) Процеси і апарати харчових виробництв: навчально-методичний посібник для самостійного вивчення навчальної дисципліни для студентів спец. 181 Харчові технології (ступінь вищої освіти – бакалавр) / Г.М. Постнов, В.Ф. Могутова, Н.О. Афукова, К.П. Сільченко; Луган. нац. аграрн. ун-т. – Старобільськ: [ЛНАУ], 2019. – 100 с.

Методичні вказівки для практичних занять з дисципліни “Технології харчових виробництв” / Луган. нац. аграр. ун-т; [уклад.: Могутова В.Ф., Афукова Н.О., Сільченко К.П.]. – Слов’янськ: [Папірус], 2020. – 41 с.

Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи / Луган. нац. аграр. ун-т; [уклад.: Могутова В.Ф., Афукова Н.О., Сільченко К.П.]. – Слов’янськ: [Папірус], 2020. – 61 с.

38.8) Виконання функцій (повноважень, обов’язків) наукового керівника наукової теми: “Розробка технологій виробництва харчових продуктів оздоровчого призначення з використанням молочної сировини” (УДК 664:637.1,5). Протокол засідання вченої ради факультету ветеринарної медицини, біологічних і харчових технологій №4 від 24 грудня 2020 року

38.9) Робота головою експертної комісії по акредитації молодших

спеціалістів зі спеціальності "Виробництво харчової продукції" у ДНЗ Красногорівське ВПУ 06-08 лютого 2017 року Наказ Міністерства освіти і науки України № 21-А від 02 лютого 2017 року

38.12) Активація закваски електромагнітним полем при виробництві кисломолочного продукту – ряженки / М.І. Машкін, В.Ф. Могутова, В.В. Бредихін та ін. // Вісник Харківського технологічного університету сільського господарства ім. Петра Василенка «Сучасні напрямки технології та механізації процесів переробних і харчових виробництв» випуск 194, Харків.-2018. – С. 61-68

Волох В.О., Логвиненко М.В., Могутова В. Ф. Технологічний процес температурної підготовки кормової суміші в холодну пору року / В.О. Волох, М.В. Логвиненко, В. Ф. Могутова // Науково-технічний бюлетень Інституту тваринництва НААН №122. - Нац. акад. аграр. наук України, Інститут тваринництва. Харків, 2019. – С.74-83.

Pusik L., Pusik V., Postnova O., Safronska I., Chervonyi V., Mohutova V., Kaluzhniy A. Research of winter garlic storage depending on the elements of the post-harvest refinement Technology audit and hroduction reserves Chemical engineering. VOL 1, NO 3(51) P. 31 – 37.

Основні підходи до впровадження дуальної форми навчання / Кирпичова І.В., Березенко К.С., Могутова В.Ф., Афукова Н.О.// Сучасні виклики і актуальні проблеми науки, освіти та виробництва: міжгалузеві диспути [зб. наук. пр.]: матеріали III міжнародної науково-

							<p>практичної інтернет-конференції (Київ, 15 квітня 2020 р.). Київ, 2020. С.147-152. O. Koshel, F. Pertsevov, S. Sabadash, M. Mashkin, V. Mohutova, V. Volokh (2020). Research of rheological properties of components of the developed milk-containing thermostable fillings. «Eureka: Life Sciences» Number 5 p. 59-66. 38.14) Керівництво студенткою Должних Ганною, яка зайняла призове місце на 1 етапі Всеукраїнського студентського конкурсу «Харчові технології 2019» Фонду Бориса Колесникова (29 листопада 2018 року, Національний університет харчових технологій, м. Київ) 38.19) Консультант з технологічних питань для надання консультаційних послуг щодо питань технології виробництва і переробки продукції тваринництва керівництву і спеціалістам селянського (фермерського) господарства «Олімп» с. Лютівка, Золочівського району, Харківської області Східноукраїнська сільськогосподарська дорадча служба Doradnyk</p>
412691	Ращупкіна Людмила Леонідівна	Старший викладач, Сумісництво	Аграрний факультет	<p>Диплом спеціаліста, Луганський національний аграрний університет, рік закінчення: 2016, спеціальність: 7.06010101 промислове і цивільне будівництво, Диплом магістра, Луганський державний педагогічний університет імені Тараса Шевченка, рік закінчення: 2001, спеціальність: 080809 Управління навчальним закладом</p>	34	Фізика	<p>Дисципліни викладаються з урахуванням професійної кваліфікації викладача: 1. Освіта: Харківський державний педагогічний інститут ім. Г.С. Сковороди (1984 рік, здобула кваліфікацію спеціаліста «Вчитель фізики і математики») 2. Підвищення кваліфікації: Харківській Національний аграрний університет ім. В. В. Докучаєва. Тема «Інноваційні підходи до методики викладання фізики студентам інженерних спеціальностей». Свідоцтво про підвищення кваліфікації - 12СПК 891413, від 16.06.2016.</p>

3. Професійна активність викладача відповідає п. 38.4, 38.12, 38.14, 38.20 Ліцензійних умов: 38.4) Вища математика : метод. рек. для проведення практ. занять та смост. роботи студентів / Луган. нац. аграр. ун-т.; [уклад.: Філіпова І. Г., Ращупкіна Л. Л.]. – Харків, 2017. – Розд.: Інтегральне числення функції однієї змінної. – 51 с.

Вища математика : метод. рек. для проведення практ. занять та смост. роботи студентів / Луган. нац. аграр. ун-т. ; [уклад Вища математика : метод. рек. для проведення практ. занять та смост. роботи студентів / Луган. нац. аграр. ун-т. ; [уклад Вища математика : метод. рек. для проведення практ. занять та смост. роботи студентів / Луган. нац. аграр. ун-т. ; [уклад.: Філіпова І. Г., Ращупкіна Л. Л.]. – Харків, 2017. – Розд.: Лінійна алгебра та аналітичні геометрія. – 17 с.

Вища математика : інд. завдання для самост. роботи студентів / Луган. нац. аграр. ун-т. ; [уклад.: Філіпова І. Г., Ращупкіна Л. Л.]. – Харків, 2017. – Розд.: Звичайні диференціальні рівняння. – 8 с.

Методичні рекомендації для практичних занять з дисципліни «Вища математика» зі студентами спеціальності 208 «Агроінженерія», 192 «Будівництво та цивільна інженерія», 193 «Геодезія та картографія» за освітнім рівнем «бакалавр» / Луган. нац. аграр. ун-т ; [уклад.: Филиппова І. Г., Ращупкіна Л. Л.]. – Старобільськ, 2018. – 29 с.

Методичні рекомендації для практичних занять з дисципліни «Вища математика» для студентів економічних спеціальностей за освітнім рівнем «бакалавр» / Луган. нац. аграр. ун-т ; [уклад.: Филиппова І. Г., Ращупкіна Л. Л.] – Старобільськ, 2018. – 10 с.

Методичні

рекомендації для практичних занять та самостійної роботи з дисципліни «Вища математика» для студентів за освітнім рівнем «бакалавр» / Луган. нац. аграр. ун-т ; [уклад. Ращупкіна Л. Л.]. – Старобільськ, 2021 . – 34 с.

38.12) Овчаренко О. А., Ращупкіна Л. Л. Узагальнення і впровадження у виробництво метода оцінки роботи ґрунтообробних робочих органів / О. А. Овчаренко, Л. Л. Ращупкіна // Збірник матеріалів науково-практичної конференції Луганського національного аграрного університету (м. Харків, 28 лют. – 1 берез. 2019 р.) / Луганський національний аграрний університет. – Х.: ФОП Бровін В. П., 2019. – с. 30-32.

Филиппова І. Г., Ращупкіна Л. Л., Любін Я. В. Чинники соціальної динаміки // Збірник матеріалів звітної науково-практичної конференції Луганського національного аграрного університету (Харків, 20-23 лютого 2018 р.) / Луганський національний аграрний університет. – Харків: Видавництво «Стильна типографія», 2018. – с. 112-114.

Ращупкіна Л.Л., Кабанець О.О. Математика в професії будівельник // Тези доповідей звітної науково-практичної конференції Луганського національного аграрного університету.- м.Харків. 21-23 лютого 2017р. /орг.комітет М.В. Брагінець та ін..- Х.: «Міськдрук». ЛНАУ.2017 с.67-69

Овчаренко О.А., Ращупкіна Л.Л. Создание и классификация расчётных схем взаимодействия ґрунтообрабатывающих рабочих органов с

							грунтами //Тези доповідей щорічної науково-практичної конференції Луганського національного аграрного університету.- м.Харків. 29 січня 2016 р./орг.комітет М.В. Брагінець та ін..- Х.: «Міськдрук» 38.14) Керівництво постійно діючим студентським гуртком «Сучасне будівництво» 38.20) 1994 – 2014р. Луганський коледж будівництва, економіки та права, викладач фізики та вищої математики
412580	Курило Вікторія Анатоліївна	старший викладач, Основне місце роботи	Аграрний факультет	Диплом спеціаліста, Слов'янський державний педагогічний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Українська мова та література	18	Іноземна мова	Підвищення кваліфікації Донецький обласний інститут післядипломної підготовки. Тема курсу: «Методичний дизайн сучасного уроку англійської мови» з 09.10.2017р-21.10.2017р. (СПК №02135804/2680-17) Донецький обласний інститут післядипломної підготовки. Тема курсу «Інноваційні підходи до аналізу та інтерпретації художнього твору (з інтеграцією зарубіжна література)» з 10.04.2017-02.12.2017р. (СПК №02135804/3608-17
412580	Курило Вікторія Анатоліївна	старший викладач, Основне місце роботи	Аграрний факультет	Диплом спеціаліста, Слов'янський державний педагогічний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Українська мова та література	18	Українська мова	Підвищення кваліфікації Донецький обласний інститут післядипломної підготовки. Тема курсу: «Методичний дизайн сучасного уроку англійської мови» з 09.10.2017р-21.10.2017р. (СПК №02135804/2680-17) Донецький обласний інститут післядипломної підготовки. Тема курсу «Інноваційні підходи до аналізу та інтерпретації художнього твору (з інтеграцією зарубіжна література)» з 10.04.2017-02.12.2017р. (СПК №02135804/3608-17
412596	Горбенко Катерина Панасівна	старший викладач, Сумісництво	Аграрний факультет	Диплом кандидата наук ДК 058862, виданий 09.02.2021	0	Правознавство	Академічна кваліфікація: вища освіта Харківський юридичний інститут

							ім. Ф.Е. Держинського Б-І №794375 рік закінчення 1978, спеціальність: правознавство, кваліфікація: юрист. Кандидат філософських наук, 09.00.03 – соціальна філософія та філософія історії, диплом ДК №058862 від 09 лютого 2021 року. Тема кандидатської дисертації: Справедливість як соціальний екзистенціал громадського суспільства
412596	Горбенко Катерина Панасівна	старший викладач, Сумісництво	Аграрний факультет	Диплом кандидата наук ДК 058862, виданий 09.02.2021	0	Історія України та української культури	Академічна кваліфікація: вища освіта Харківський юридичний інститут ім. Ф.Е. Держинського Б-І №794375 рік закінчення 1978, спеціальність: правознавство, кваліфікація: юрист. Кандидат філософських наук, 09.00.03 – соціальна філософія та філософія історії, диплом ДК №058862 від 09 лютого 2021 року. Тема кандидатської дисертації: Справедливість як соціальний екзистенціал громадського суспільства
412572	Карпицький Миколай Миколайович	Доцент, Основне місце роботи	Аграрний факультет	Диплом доктора наук ДК 027241, виданий 23.09.2005, Диплом кандидата наук КТ 012830, виданий 21.06.1995, Атестат доцента ДЦ 034685, виданий 16.03.2005	29	Філософія	Підвищення кваліфікації: Харківський національний аграрний університет імені В. В. Докучаєва 11.02.2019-25.03.2019, з філософських аспектів розуміння соціальних проблем України, інноваційних методів викладання філософських дисциплін. Свідоцтво про підвищення кваліфікації Серія 12СПК №971605 від 25.03.2019 р. Професійна активність викладача відповідає п. 38.3, 38.4, 38.8, 38.10, 38.12, 38.14 Ліцензійних умов: 38.3) Аграрна освіта і наука: соціально-філософське осмислення : монографія / Харків. нац. аграр. ун-т ім. В.

В. Докучаєва ; [О. В. Борисова, М. М. Карпівський та ін.]. – Харків : ФОП Бровін О. В., 2020. – 348 с. (20 а.а. / 1,5 а.а.)
Гореньков Д., Карпицкий Н., Матюхин Д., Мелешко А., Тетерятников К. Целостная миссия в условиях войны. Пакет идей (Миссия в Евразии: опыт и новые инициативы евангельских церквей. Часть 5). Исследовательская инициатива «Re-Vision» / ред. М. Черенков. Киев, 2017. 116 с. (7 а.а. / 1,5 а.а.)
38.4) Методичні рекомендації для проведення практичних занять і самостійної роботи з дисципліни «Філософія» з аспірантами за освітнім рівнем «доктор філософії» спеціальностей 073 Менеджмент, 133 Галузеве машинобудування, 211 Ветеринарна медицина / укл. Карпівський М.М. – Харків : ЛНАУ, 2018. – 23 с.
Методичні рекомендації для проведення практичних занять і самостійної роботи з дисципліни «Філософія» зі студентами за освітнім рівнем «бакалавр» спеціальностей 051 Економіка, 071 Облік і оподаткування, 072 Фінанси, банківська справа та страхування, 073 Менеджмент, 075 Маркетинг, 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність, 193 Геодезія та землеустрій, 101 Екологія, 181 Харчові технології, 208 Агроінженерія, 211 Ветеринарна медицина / укл. Карпівський М.М. – Харків : ЛНАУ, 2017. – 16 с.
Методичні рекомендації для проведення практичних занять і самостійної роботи з дисципліни «Філософія науки» зі студентами за освітнім рівнем «магістр» спеціальностей 101 Екологія, 192

Будівництво та цивільна інженерія, 204 Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва, 201 Агроніомія, 205 Лісове господарство. / укл. Карпівський М.М. – Харків : ЛНАУ, 2018. – 21 с.

38.8 Керівник наукової теми кафедри «Громадська протидія політичним переслідуванням і терористичній та ідеологічній агресії у зоні АТО» (2018–2020 рр.).

Відповідальний виконавець наукової теми кафедри «Методологія викладання дисциплін історичного та філософського напрямку в аграрному ЗВО» (2017–2019 рр.).

38.10) Співпраця з американським професором за редагуванням і виданням монографії: Гупта Р. М. Чайганья-вайшнавська веданта Джіві Госвами: коли знання зустрічає відданість / під ред. М.М. Карпівського, пров. з англ. О. Ю. Кухарука, Ю.Ю. Завгородній. - Луцьк: Друкмаркет, 2017. 256 с.

Додаткова інформація: Раві Моган Гупта є доктором філософських наук, професором кафедри релігієзнавства Чарльз Ред університету та керівником релігієзнавчої програми в Університеті Юта.

Участь в участі в дослідницькому проекті міжнародного фонду "Місія Євразія": Дослідницька ініціатива «Re-Vision»

Звітні публікації за проектом: Карпицкий Н.Н. Миссия в условиях войны // Гореньков Д., Карпицкий Н., Матюхин Д., Мелешко А., Тетерятников К. Целостная миссия в условиях войны. Пакет идей (Миссия в Евразии: опыт и новые инициативы евангельских церквей. Часть 5). Исследовательская

инициатива «Re-Vision» / ред. М. Черенков. Киев, 2017. С. 33-41.

Карпицкий Н.Н. Прифронтовое богословие и служение христиан на востоке Украины // Гореньков Д., Карпицкий Н., Матюхин Д., Мелешко А., Тетерятников К. Целостная миссия в условиях войны. Пакет идей (Миссия в Евразии: опыт и новые инициативы евангельских церквей. Часть 5).

Исследовательская инициатива «Re-Vision» / ред. М. Черенков. Киев, 2017. С. 43-65.

Карпицкий Н.Н. Евангельская церковь и «русский мир». Гонения на Донбассе // Свобода вероисповедания и юридическое сопровождение церкви (Миссия в Евразии: опыт и новые инициативы евангельских церквей. Часть 8).

Исследовательская инициатива «Re-Vision» / ред. А. Мелешко, М. Черенков. Киев, 2018. С. 43-62.

38.12) Николай Карпицкий: В религиозном откровении даются не догматы, а опыт // Международный христианский портал Vaznica.Info. 15.08.2020. URL: Свідोцтво про реєстрацію ЗМІ інтернет-порталу: Карпицкий Н.Н. Рене Декарт – мыслитель у истоков Нового времени // Рене, Декарт. Сомневайся во всем: с комментариями и объяснениями / Рене Декарт; сост., предисл., коммент. Н. Карпицкого; пер. В. Пикова, С.Я. Шейнман-Топштейн. – М: Издательство АСТ, 2019. – С. 5-14.

Карпицкий М.М. Духовна практика буддизму як зміна первинно очевидного досвіду життя. Тези доповіді // Інститут філософії ім. Г.С. Сковороди НАН України. Семінар дослідників східних

						<p>філософій (31 січня 2017). URL: Сенека, Луцій Анней. Нравственные письма к Луцилию / Луций Анней Сенека; сост., предисл., коммент. Н. Карпицкого; пер. П. Краснова, С. Ошерова. Москва: Издательство АСТ, 2020. 320 с. Карпицкий Н.Н. Рене Декарт – философ и ученый у истоков Нового времени // Сомневайся во всем: хрестоматия / Рене Декарт; сост., предисл., коммент. Н. Карпицкого; пер. В. Пикова, С.Я. Шейнман-Топштейн. М: Издательство АСТ, 2021. С. 5-28. Карпіцький М. М. Академічна доброчесність і правова свідомість [Електронний ресурс] : презентація / Карпіцький М. М. ; [Луган. нац. аграр. ун-т]. - 2020. - 625 КБ. 38.12. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком "Методологія наукової творчості" з жовтня 2020.</p>	
412586	Наливайко Людмила Іванівна	професор, Основне місце роботи	Аграрний факультет	<p>Диплом спеціаліста, Харківська зооветеринарний інститут, рік закінчення: 1976, спеціальність: , Диплом доктора наук ДД 006619, виданий 03.06.1989, Диплом кандидата наук ВТ 001441, виданий 03.06.1985, Атестат професора АП 002452, виданий 09.02.2021, Атестат старшого наукового співробітника (старшого дослідника) СН 000140, виданий 27.01.1993</p>	6	Технічна мікробіологія	<p>Професійна активність викладача відповідає п. 38. 1, 2. 3. 4. 11. 12. 13. 17. 18. 1. Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science Core Collection: □ Paliy A.P., Rodionova K.O., Braginec M.V., Paliy A.P., Nalivayko L.I. (2018). Sanitary-hygienic evaluation of meat processing enterprises productions and their sanitation. Ukrainian Journal of Ecology. 8(2). P. 81–88 DOI: 10.15421/2018_313 (Web of Science). □ A.P. Paliy, S.O. Gujvinska, L.P. Livoshchenko, R.A. Dubin, L.I. Nalivayko, Ye.M. Livoshchenko V.I. Risovaniy, N.V. Berezhna, A.P. Paliy, R.V. Petrov (2020) Specific composition of indigenous microflora (Lactobacillus spp., Bifidobacterium spp., Lactococcus spp.) in farm animals.</p>

Ukrainian Journal of Ecology, 2020, 10 (1), 43-48, doi: 10.15421/2020_7 (Web of Science).
□ K.O. Rodionova¹, A.P. Paliy², A.P. Paliy³, I.V. Yatsenko⁴, T.I. Fotina⁵, N.M. Bogatko⁶, V.F. Mohutova, L.I. Nalyvayko¹, O.V. Ivleva¹, T.A. Odyntsova¹ (2020) Effect of ultraviolet irradiation on beef carcass yield. Ukrainian Journal of Ecology, 2020, 10(2), 410-415, doi: 10.15421/2020_118. UDC 619.5:6616-085.636.5 (Web of Science).
- A.P. Paliy, N.V. Sumakova, K.O. Rodionova, L.I. Nalyvayko, V. S. Boyko, T.M. Ihnatieva, O. Ye. Zhigalova, T.V. Dudus, M.V. Anforova, M.V. Kazakov (2020) Disinvasive action of aldehyde and chlorine disinfectants on the test-culture of *Toxocara canis* eggs. Ukrainian Journal of Ecology, 2020, 10(4), 175-183, doi: 10.15421/2020_185. UDC 619:576.895.1:631.311.8 6. ISSN 2520-2138 (Web of Science).
- O.V. Kolchyk^{*}, A.I. Buzun, A.P. Paliy, L.I. Nalyvayko, O.M. Chekan, N.P. Grebenik, I.V. Bondarenko, H.I. Rebenko, V. Yu. Kushnir, N.I. Todorov (2020). Biofilms of pathogenic bacteria in pig industry. Ukrainian Journal of Ecology, 2020, 10(4), 202-209, doi: 10.15421/2020_189. UDC 619:579:636.4.085.34 (Web of Science).
- K. O. Rodionova, A.P. Paliy, A.P. Paliy, I.V. Yatsenko, N.M. Bogatko, Y.V. Vashchyk, S.A. Zolotaryova, L.I. Nalyvayko, A.P. Zolotarev, H.V. Ovcharenko (2020). Improvement of storage resistance of sausage products to micellar mushrooms by synthetic protective shrinks. Ukrainian Journal of Ecology, 2020, 10(4), 242-249, doi: 10.15421/2020_194. UDC 664.941.002.6

(Web of Science).
п2. Наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України
1. Наливайко Л.І., Родіонова К.О., Авдос'єва І.К., Івлева О.В. (2019). Розповсюдження бактеріальної інфекції через корми та продукти тваринного походження. Аграрний вісник Причорномор'я. Ветеринарні науки. - Одеса, 2019. Вип. 93. С. 154-159. Фахове видання.
2. Nalyvaiko L. I. , Boiko V. S. , Zavgorodniy A. I. , Riabinina O. V. «Testing of domestic disinfectants in veterinary medicine». Journal for Veterinary Medicine, Biotechnology and Biosafety Volume 8, Issue 1–2, May 2022, Pages 30–33. Index Copernicus
3. Циновий О. В., Наливайко Л. І., Данілова І.С., Білецька Г. В., Данілова. «Рісмерельоз птиці: епізоотологічні дані, виділення польових ізолятів збудника на території України та вивчення їх біологічних властивостей» / Сучасне птахівництво, 2021. № 11-12. С.18-22
4. Циновий О. В., Л. І. Наливайко «Тест-система ІФА для метапневмовірусної інфекції птиці: методологія розробки та використання у ветеринарній практиці» / Сучасне птахівництво, 2021. № 5-6. С. 24-31
5. Циновий О. В., Л. І. Наливайко «МПВ інфекція птиці: розробка вітчизняного методу діагностики та епізоотологічний моніторинг у птахівничих господарствах України» / Сучасне птахівництво, 2021, № 3-4. С. 9-14
п3. Наявність виданого підручника чи навчального посібника

(включаючи електронні) або монографії (загальним обсягом не менше 5 авторських аркушів), в тому числі видані у співавторстві (обсягом не менше 1,5 авторського аркуша на кожного співавтора)

1. Хвороби хутрових тварин [Текст]: наук.-метод. посіб./Л.І. Наливайко, А.П. Палій, В.О. Євстаф'єва, К.О. Родіонова, О.В. Івлева – К.: Видавничий дім «Кондор», 2019. 412 с. - ISBN 978-617-7729-39-5

2. Папуги в нашій оселі: навчально-методичний посібник / Л.І. Наливайко, А.П. Палій, Л.І. Пархоменко, К.О. Родіонова, О.В. Івлева. □ Харків.: «Міськ друк», 2020. 160 с. ISBN 978-617-7912-14-8

п.4. наукове керівництво (консультування) здобувача, який одержав документ про присудження наукового ступеня :

1.Івлева, О.В. – кандидат ветеринарних наук № 055921 від 26 лютого 2020 р

П.11. участь в атестації наукових працівників як офіційного опонента або члена постійної спеціалізованої вченої ради (не менше трьох разових спеціалізованих вчених рад) :

1.Офіційний опонент кандидатської дисертації Білойвана Олександра Володимировича на тему «Філогенетичний аналіз виділених в Україні ізолятів *Bacillus anthracis* та розроблення тест-системи для виявлення генетичного матеріалу збудника сибірки на основі кількісної полімеразної ланцюгової реакції», подану на здобуття наукового ступеня кандидата ветеринарних наук за спеціальністю 16.00.03 – ветеринарна мікробіологія, епізоотологія, інфекційні хвороби та

імунологія у спеціалізовану вчену раду при ННЦ «ІЕКВМ» УААН, м. Харків у 2019 р.

2. Офіційний опонент кандидатської дисертації Богач Дениса Миколайовича на тему «Інфекційна агалактія овець і кіз (епізоотологічний моніторинг, розробка засобів специфічної профілактики) подану на здобуття освітньо-науково-го ступеня доктора філософії за спеціальністю 211 – Ветеринарна медицина, подану на здобуття наукового ступеня кандидата ветеринарних наук за спеціальністю 16.00.03 – ветеринарна мікробіологія, епізоотологія, інфекційні хвороби та імунологія у спеціалізовану вчену раду при ННЦ «ІЕКВМ» НААН, м. Харків у 2021 р.

8. Член координаційно-методичної ради НМЦ «Ветеринарна медицина», м. Харків, 2016–2023 рр.

п.12. наявність не менше п'яти авторських свідоцтва/або патентів загальною кількістю два досягнення:

1. Наливайко Л. І., Івлева О.В. Штам РVТ-09/В метапневмовірусу індиків: пат.131017 Україна. №1201805228; заявл.11.05.18; опубл.10.01.19, бюл. №1. 2с.

2. Патент України на корисну модель «Тест-система ІФА для серологічної діагностики метапневмовірусної інфекції курей та індиків» /Л. І. Наливайко, О. В. Івлева / № 141590 від 27.04.2020

13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування:

						<p>1. Хвороби хутрових тварин [Текст]: наук.-метод. посіб./Л.І. Наливайко, А.П. Палій, В.О. Євстаф'єва, К.О. Родіонова, О.В. Івлева – К.: Видавничий дім «Кондор», 2019. 412 с. - ISBN 978-617-7729-39-5</p> <p>п17.досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років: - Інститут птахівництва НААН (ДДСП) – 46 р.</p> <p>п18. наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років : Птахівничі господарства України (Харківської, Полтавської, Донецької, Луганської, Ів-Франківської, Чернівецької, Сумської та ін. обл.).</p>
412562	Єрмакович Ірина Анатоліївна	доцент, Основне місце роботи	Аграрний факультет	<p>Диплом магістра, Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут", рік закінчення: 2011, спеціальність: 070801 Екологія та охорона навколишнього середовища, Диплом кандидата наук ДК 037465, виданий 01.07.2016</p>	4	<p>Біохімія з основами фізичної і колоїдної хімії</p> <p>1.Y. Vystavna, S.I. Schmidt, D. Diadin, P.M. Rossi, Y. Vergeles, M. Erostate, I. Yermakovych, V. Yakovlev, K. Knoller, I. Vadillo. Multi-tracing of recharge seasonality and contamination in groundwater: A tool for urban water resource management. Water Research 161 (2019), pp. 413-422</p> <p>2. Н. М. Самойленко, І. А. Єрмакович, В. Б. Байрачний, А. О. Баранова. Імплементация способу електрохімічної деструкції при утилізації фармацевтичних відходів зі скла // Вост.-Европ. журн. передових технологій. - 2017. - № 5/10. - С. 39-45</p> <p>3. Samoylenko N., Yermakovych I. (2014) Effect of pharmaceuticals and their derivatives on the environment. Water and Ecology: problems and solutions. No.2:78-87</p> <p>1.2018-Bourses de court jour de recherche de l'Ambassade de France en Ukraine "Persistent organic micropollutants abatement by electrochemical method" at University of Bordeaux ,UMS 004 CNRS INSERM INRA,</p>

BIC, Université de Bordeaux, Centre Génomique Fonctionnelle; EA 4592 Géoresources & Environnement, Université Bordeaux Montaigne/ENSEGID-INPB, dossier n° 916179A

2.2016- International Staff Training Week 2016. Lublin University of Technology within the Erasmus+ Program

Методичні вказівки щодо виконання магістерської роботи для здобувачів вищої освіти, які навчаються на другому (магістерському) рівні за спеціальністю 101 «Екологія» (освітня програма – «Екологічна безпека») / Розробники: С.Р. Артем'єв, Лобойченко В.М., О.В.Рибалова, М.В.Сарапіна, О.В. Бригада, І.А.Єрмакович, О.В.Ільїнський – Х.: НУЦЗУ, 2020. – 31 с.

Програми практик для здобувачів вищої освіти, які навчаються на другому (магістерському) рівні за спеціальністю 101 «Екологія» (освітня програма – «Екологічна безпека») / Розробники: С.Р. Артем'єв, М.В. Сарапіна, О.В. Рибалова, В.М. Лобойченко, О.В. Бригада, О.В. Ільїнський, І.А. Єрмакович – Х.: НУЦЗУ, 2020. – 20 с.

Методичні вказівки щодо виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів вищої освіти, які навчаються на першому (бакалаврському) рівні за спеціальністю 101 «Екологія» (освітня програма – «Екологічна безпека») / Укладачі: С.Р. Артем'єв, В.М. Лобойченко, О.В. Рибалова, М.В. Сарапіна, О.В. Бригада, І.А. Єрмакович, О.В. Ільїнський. – Х.: НУЦЗУ, 2020. – 29 с..

Програми практик для здобувачів вищої освіти, які навчаються на першому (бакалаврському) рівні за спеціальністю

						101 «Екологія» (освітня програма – «Екологічна безпека») / Розробники : С.Р. Артем'єв, М.В. Сарапіна, О.В. Рибалова, В.М. Лобойченко, О.В. Бригада, О.В. Ільїнський, І.А. Єрмакович – Х.: НУЦЗУ, 2020.– 21 с	
412586	Наливайко Людмила Іванівна	професор, Основне місце роботи	Аграрний факультет	Диплом спеціаліста, Харківська зооветеринарний інститут, рік закінчення: 1976, спеціальність: , Диплом доктора наук ДД 006619, виданий 03.06.1989, Диплом кандидата наук ВТ 001441, виданий 03.06.1985, Атестат професора АП 002452, виданий 09.02.2021, Атестат старшого наукового співробітника (старшого дослідника) СН 000140, виданий 27.01.1993	6	Основи наукових досліджень	Професійна активність викладача відповідає п. 38. 1, 2. 3. 4. 11. 12. 13. 17. 18. 1.Наукові публікації у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН, зокрема Scopus або Web of Science Core Collection: □ Paliy A.P., Rodionova K.O., Braginec M.V., Paliy A.P., Nalivayko L.I. (2018). Sanitary-hygienic evaluation of meat processing enterprises productions and their sanitation. Ukrainian Journal of Ecology. 8(2). P. 81–88 DOI: 10.15421/2018_313 (Web of Science). □ A.P. Paliy, S.O. Gujvinska, L.P.Livoshchenko, R.A. Dubin, L.I.Nalivayko, Ye.M. Livosh-chenko V.I.Risovaniy, N.V. Berezhna, A.P. Paliy, R.V. Petrov (2020) Specific composition of indigenous microflora (Lactobacillus spp., Bifidobacterium spp., Lactococcus spp.) in farm animals. Ukrainian Journal of Ecology, 2020, 10 (1), 43-48, doi: 10.15421/2020_7 (Web of Science). □ K.O. Rodionova1, A.P. Paliy2, A.P. Paliy3, I.V. Yatsenko4, T.I. Fotina5, N.M.Bogatko6, V.F. Mohutova, L.I. Nalivayko1, O.V. Ivleva1, T.A. Odyntsova1 (2020) Effect of ultraviolet irradiation on beef carcass yield. Ukrainian Journal of Ecology, 2020, 10(2), 410-415, doi: 10.15421/2020_118. UDC 619.5:6616-085.636.5 (Web of Science). - A.P. Paliy, N.V.Sumakova, K.O.Rodionova, L.I. Nalivayko, V. S. Boyko,

T.M. Ihnatieva, O.Ye. Zhigalova, T.V.Dudus, M.V. Anforova, M.V. Kazakov (2020)
Disinvasive action of aldehyde and chlorine disinfectants on the test-culture of *Toxocara canis* eggs. Ukrainian Journal of Ecology, 2020, 10(4), 175-183, doi: 10.15421/2020_185.
UDC 619:576.895.1:631.311.8
6. ISSN 2520-2138 (Web of Science).
- O.V. Kolchyk*, A.I. Buzun, A.P. Paliy, L.I. Nalivayko, O.M. Chekan, N.P. Grebenik, I.V. Bondarenko, H.I. Rebenko, V.Yu. Kushnir, N.I. Todorov (2020). Biofilms of pathogenic bacteria in pig industry. Ukrainian Journal of Ecology, 2020, 10(4), 202-209, doi: 10.15421/2020_189.
UDC 619:579:636.4.085.34 (Web of Science).
- K. O. Rodionova, A.P. Paliy, A.P. Paliy, I.V. Yatsenko, N.M. Bogatko, Y.V. Vashchuk, S.A. Zolotaryova, L.I. Nalyvayko, A.P. Zolotarev, H.V. Ovcharenko (2020). Improvement of storage resistance of sausage products to micellar mushrooms by synthetic protective shrinks. Ukrainian Journal of Ecology, 2020, 10(4), 242-249, doi: 10.15421/2020_194.
UDC 664.941.002.6 (Web of Science).
п2. Наявність не менше п'яти наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України
1. Наливайко Л.І., Родіонова К.О., Авдос'єва І.К., Івлева О.В. (2019). Розповсюдження бактеріальної інфекції через корми та продукти тваринного походження. Аграрний вісник Причорномор'я. Ветеринарні науки. - Одеса, 2019. Вип. 93. С. 154-159. Фахове видання.
2. Nalyvaiko L. I., Boiko V. S., Zavorodniy A. I.,

Riabinina O. V.
«Testing of domestic disinfectants in veterinary medicine». Journal for Veterinary Medicine, Biotechnology and Biosafety Volume 8, Issue 1–2, May 2022, Pages 30–33. Index Copernicus

3. Циновий О. В., Наливайко Л. І., Данілова І. С., Білецька Г. В., Данілова.
«Рісмерельоз птиці: епізоотологічні дані, виділення польових ізолятів збудника на території України та вивчення їх біологічних властивостей» / Сучасне птахівництво, 2021. № 11-12. С.18-22

4. Циновий О. В., Л. І. Наливайко «Тест-система ІФА для метапневмовірусної інфекції птиці: методологія розробки та використання у ветеринарній практиці» / Сучасне птахівництво, 2021. № 5-6. С. 24-31

5. Циновий О. В., Л. І. Наливайко «МПВ інфекція птиці: розробка вітчизняного методу діагностики та епізоотологічний моніторинг у птахівничих господарствах України» / Сучасне птахівництво, 2021, № 3-4. С. 9-14

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

1. Хвороби хутрових тварин [Текст]: наук.-метод. посіб./Л.І. Наливайко, А.П. Палій, В.О. Євстаф'єва, К.О. Родіонова, О.В. Івлева – К.: Видавничий дім «Кондор», 2019. 412 с. - ISBN 978-617-7729-39-5

2. Папуги в нашій оселі: навчально-методичний посібник / Л.І. Наливайко, А.П. Палій, Л.І. Пархоменко, К.О.

Родіонова, О.В.
Івлева. □ Харків.:
«Міськ друк», 2020.
160 с. ISBN 978-617-
7912-14-8
п.4. наукове
керівництво
(консультування)
здобувача, який
одержав документ про
присудження
наукового ступеня :
1.Івлева, О.В. –
кандидат
ветеринарних наук №
055921 від 26 лютого
2020 р
П.11. участь в атестації
наукових працівників
як офіційного
опонента або члена
постійної
спеціалізованої вченої
ради (не менше трьох
разових
спеціалізованих
вчених рад) :
1.Офіційний опонент
кандидатської
дисертації Білойвана
Олександра
Володимировича на
тему «Філогенетичний
аналіз виділених в
Україні ізолятів
Bacillus anthracis та
розроблення тест-
системи для
виявлення
генетичного матеріалу
збудника сибірки на
основі кількісної
полімеразної
ланцюгової реакції»,
подану на здобуття
наукового ступеня
кандидата
ветеринарних наук за
спеціальністю
16.00.03 –
ветеринарна
мікробіологія,
епізоотологія,
інфекційні хвороби та
імунологія у
спеціалізовану вчену
раду при ННЦ
«ІЕКВМ» УААН, м.
Харків у 2019 р.
2. Офіційний опонент
кандидатської
дисертації Богач
Деніса
Миколайовича на
тему «Інфекційна
агалактіа овець і кіз
(епізоотологічний
моніторинг, розробка
засобів специфічної
профілактики) подану
на здобуття освітньо-
науково-го ступеня
доктора філософії за
спеціальністю 211 –
Ветеринарна
медицина, подану на
здобуття наукового
ступеня кандидата
ветеринарних наук за
спеціальністю
16.00.03 –

ветеринарна мікробіологія, епізоотологія, інфекційні хвороби та імунологія у спеціалізовану вчену раду при ННЦ «ІЕКВМ» НААН, м. Харків у 2021 р.

8. Член координаційно-методичної ради НМЦ «Ветеринарна медицина», м. Харків, 2016–2023 рр.

п.12. наявність не менше п'яти авторських свідоцтва/або патентів загальною кількістю два досягнення:

1. Наливайко Л. І., Івлева О.В. Штам РVТ-09/В метапневмовірусу індиків: пат.131017 Україна. №u2018 05228; заявл.11.05.18; опубл.10.01.19, бюл. №1. 2с.

2. Патент України на корисну модель «Тест-система ІФА для серологічної діагностики метапневмовірусної інфекції курей та індиків» /Л. І. Наливайко, О. В. Івлева / № 141590 від 27.04.2020

13) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій загальною кількістю три найменування:

1. Хвороби хутрових тварин [Текст]: наук.-метод. посіб./Л.І. Наливайко, А.П. Палій, В.О. Євстаф'єва, К.О. Родіонова, О.В. Івлева – К.: Видавничий дім «Кондор», 2019. 412 с. - ISBN 978-617-7729-39-5

п17.досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років: - Інститут птахівництва НААН (ДДСП) – 46 р.

п18. наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років : Птахівничі господарства України (Харківської, Полтавської,

							Донецької, Луганської, Ів-Франківської, Чернівецької, Сумської та ін. обл.).
412575	Сільченко Катерина Петрівна	старший викладач, Сумісництво	Аграрний факультет	Диплом бакалавра, Луганський національний аграрний університет, рік закінчення: 2019, спеціальність: 205 Лісове господарство, Диплом бакалавра, Харківська державна зооветеринарна академія, рік закінчення: 2010, спеціальність: 1302 Зооінженерія	8	Фізіологія та гігієна харчування	Академічна кваліфікація: Харківська державна зооветеринарна академія, 2010 рік, бакалавр технолог з виробництва і переробки продукції тваринництва, (диплом ХА № 38021280), Харківська державна зооветеринарна академія, 2012 рік спеціальність «Технології виробництва і переробки продукції тваринництва», кваліфікація технолога-дослідника з виробництва і переробки продукції тваринництва (диплом ХА № 43642648) Підвищення кваліфікації у Харківському державному університеті харчування та торгівлі, кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії; 15 жовтня – 30 листопада 2020 року; довідка №6 від 30 листопада 2020 р., м. Харків: ХДУХТ (180 годин) Сертифікований учасник вебінару на тему: «Онлайн навчання як нетрадиційна форма сучасної освіти на прикладі платформи MOODLE»: м. Люблін (Республіка Польща); 09-16 листопада 2020 року; сертифікат ESN№2360/2020 – 1,5 кредитів Сертифікований учасник онлайн-курсу: «Зміцнення викладання та організаційного управління в університетах» Prometheus (Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти, ГО «Вище», Саксонський Центр викладання та навчання у вищій школі, Німеччина) сертифікат від 20 січня 2021 року. Сертифікований учасник вебінару на тему: "Онлайн

навчання як новітня форма сучасної освіти на прикладі платформи GOOGLE MEET, GOOGLE CLASSROOM" м. Люблін (Республіка Польща); 15-22 березня 2021 року; сертифікат ESN^o4988//2020 – 1,5

Професійна активність викладача відповідає п. 38.4, 38.8, 38.12, 38.19, 38.20 Ліцензійних умов:

38.4) Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни “Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення” / Луган. нац. аграр. ун-т; [уклад.: Могутова В.Ф., Афукова Н.О., Сільченко К.П.]. – Слов’янськ: [Папірус], 2020. – 27 с.

Методичні рекомендації для практичних занять з дисципліни «Фізіологія та гігієна харчування» зі студентами спеціальності 181 «Харчові технології» за освітнім рівнем «бакалавр» денної та заочної форми навчання / укл. Могутова В.Ф., Сільченко К. П. – Харків: ЛНАУ, 2018. – 52 с.

Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «Фізіологія та гігієна харчування» зі студентами спеціальності 181 «Харчові технології» за освітнім рівнем «бакалавр», денної та заочної форми навчання / укл. Могутова В.Ф., Сільченко К. П. – Харків: ЛНАУ, 2018. – 62 с.

Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи / Луган. нац. аграр. ун-т; [уклад.: Могутова В.Ф., Афукова Н.О., Сільченко К.П.]. – Слов’янськ: [Папірус], 2020.

38.8) Виконання функцій відповідального виконавця наукової теми: “Розробка технологій виробництва харчових

продуктів оздоровчого призначення з використанням молочної сировини 38.12) Дюкарева Г.І., Рижкова Т.М., Сільченко К.П., Гейда І.М. Розроблення технології органічної продукції – натуральних сирів із козиного молока. /Актуальні проблеми розвитку ресторанного, готельно туристичного бізнесу в умовах світової інтеграції: досягнення та перспективи: II Міжнародна науково-практична конференція. 19-20 вересня 2019 р.: [тези доп.]/редкол.: О.І. Червонко та [та ін.]. – Харків: ХДУХТ, 2019. – 287. [XXVIII]. ISBN 978-966-405-486-4., (110-113)

Сильченко Е.П. Использование биостимуляторов в технологической цепочке производства молока - Техническое и кадровое обеспечение инновационных технологий в сельском хозяйстве: материалы Международной научно-практической конференции (Минск, 24-25 октября 2019 года) : в 2 ч. / редкол.: И. Н. Шило [и др.]. – Минск : БГАТУ, 2019. – Ч. 1. с.62-64 : ил., схемы. – ISBN 978-985-25-0009-8 (ч. 1).

Афукова Н.О., Могутова В.Ф., Березенко К.С., Сільченко К.П. Дуальна освіта – запорука стабільності в підготовці сучасних кадрів // II Шкловські читання «Проблеми сучасних природничо-математичних наук та методик їх викладання»: Збірник тез II Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. на базі фак-ту природничої і фізико-математичної освіти Глухівського національного педагогічного ун-ту ім. О. Довженка (28-29 жовтня 2020 р.). – Глухів, 2020. – С. 48.

Сільченко К.П., Коберник Н.Ю. Сучасні методи зберігання продуктів на підприємствах громадського

						<p>харчування. Збірник матеріалів Звітної науково-практичної конференції Луганського НПУ (26 лют. 2020 р) Луган. нац. агр.ун-т. – [Харків: ФОП Бровін О.В., 2020]. с. 131 – 135.</p> <p>Афукова Н.О., Могутова В.Ф., Сільченко К.П. Застосування нетрадиційної сировини у виробництві сирів (Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, 2021)</p> <p>38.19) Консультант з технологічних питань для надання консультаційних послуг щодо питань технології виробництва і переробки продукції тваринництва керівництву і спеціалістам селянського (фермерського) господарства “Олімп” с. Лютівка, Золочівського району, Харківської області Східноукраїнська сільськогосподарська дорадча служба Doradnyk, дорадник</p> <p>38.20) Завідуюча МТФ з 2005-2008 р.р. ТОВ Синтал АгроТрейд завідувач механічного току з 2008-2009 р.р.</p>	
412691	Ращупкіна Людмила Леонідівна	Старший викладач, Сумісництво	Аграрний факультет	<p>Диплом спеціаліста, Луганський національний аграрний університет, рік закінчення: 2016, спеціальність: 7.06010101 промислове і цивільне будівництво, Диплом магістра, Луганський державний педагогічний університет імені Тараса Шевченка, рік закінчення: 2001, спеціальність: 000009 Управління навчальним закладом</p>	34	Вища математика	<p>Дисципліни викладаються з урахуванням професійної кваліфікації викладача:</p> <p>1. Освіта: Харківський державний педагогічний інститут ім. Г.С. Сковороди (1984 рік, здобула кваліфікацію спеціаліста «Вчитель фізики і математики) 2. Підвищення кваліфікації: Харківській Національний аграрний університет ім. В. В. Докучаєва. Тема «Інноваційні підходи до методики викладання фізики студентам інженерних спеціальностей». Свідоцтво про підвищення кваліфікації - 12СПК 891413, від 16.06.2016.</p> <p>3. Професійна активність викладача відповідає п. 38.4,</p>

38.12, 38.14, 38.20
Ліцензійних умов:
38.4) Вища
математика : метод.
рек. для проведення
практ. занять та смост.
роботи студентів /
Луган. нац. аграр. ун-
т. ; [уклад.: Філіпова
І. Г., Ращупкіна Л. Л.].
– Харків, 2017. –
Розд.: Інтегральне
числення функції
однієї змінної. – 51 с.
Вища математика :
метод. рек. для
проведення практич.
занять та смост.
роботи студентів /
Луган. нац. аграр. ун-
т. ; [уклад.
Вища математика :
метод. рек. для
проведення практич.
занять та смост.
роботи студентів /
Луган. нац. аграр. ун-
т. ; [уклад.: Філіпова
І. Г., Ращупкіна Л. Л.].
– Харків, 2017. –
Розд.: Лінійна алгебра
та аналітичні
геометрія. – 17 с.
Вища математика :
інд. завдання для
самоств. роботи
студентів / Луган. нац.
аграр. ун-т. ; [уклад.:
Філіпова І. Г.,
Ращупкіна Л. Л.]. –
Харків, 2017. – Розд.:
Звичайні
диференціальні
рівняння. – 8 с.
Методичні
рекомендації для
практичних занять з
дисципліни «Вища
математика» зі
студентами
спеціальності 208
«Агроінженерія», 192
«Будівництво та
цивільна інженерія»,
193 «Геодезія та
картографія» за
освітнім рівнем
«бакалавр» / Луган.
нац. аграр. ун-т ;
[уклад.: Филипова І.
Г., Ращупкіна Л. Л.]. –
Старобільськ, 2018. –
29 с.
Методичні
рекомендації для
практичних занять з
дисципліни «Вища
математика» для
студентів економічних
спеціальностей за
освітнім рівнем
«бакалавр» / Луган.
нац. аграр. ун-т ;
[уклад.: Филипова І.
Г., Ращупкіна Л. Л.] –
Старобільськ, 2018. –
10 с.
Методичні
рекомендації для
практичних занять та
самостійної роботи з

дисципліни «Вища математика» для студентів за освітнім рівнем «бакалавр» / Луган. нац. аграр. ун-т ; [уклад. Ращупкіна Л. Л.]. – Старобільськ, 2021 . – 34 с.

38.12) Овчаренко О. А., Ращупкіна Л. Л. Узагальнення і впровадження у виробництво метода оцінки роботи ґрунтообробних робочих органів / О. А. Овчаренко, Л. Л. Ращупкіна // Збірник матеріалів науково-практичної конференції Луганського національного аграрного університету (м. Харків, 28 лют. – 1 берез. 2019 р.) / Луганський національний аграрний університет. – Х.: ФОП Бровін В. П., 2019. – с. 30-32.

Филиппова І. Г., Ращупкіна Л. Л., Любін Я. В. Чинники соціальної динаміки // Збірник матеріалів звітної науково-практичної конференції Луганського національного аграрного університету (Харків, 20-23 лютого 2018 р.) / Луганський національний аграрний університет. – Харків: Видавництво «Стильна типографія», 2018. – с. 112-114.

Ращупкіна Л.Л., Кабанець О.О. Математика в професії будівельник // Тези доповідей звітної науково-практичної конференції Луганського національного аграрного університету.- м.Харків. 21-23 лютого 2017р. /орг.комітет М.В. Брагінець та ін..- Х.: «Міськдрук». ЛНАУ.2017 с.67-69

Овчаренко О.А., Ращупкіна Л.Л. Создание и классификация расчётных схем взаимодействия ґрунтообрабатывающих рабочих органов с ґрунтами //Тези доповідей щорічної науково-практичної

						конференції Луганського національного аграрного університету.- м.Харків. 29 січня 2016р./орг.комітет М.В. Брагінець та ін..- Х.: «Міськдрук» 38.14) Керівництво постійно діючим студентським гуртком «Сучасне будівництво» 38.20) 1994 – 2014 р. Луганський коледж будівництва, економіки та права, викладач фізики та вищої математики
--	--	--	--	--	--	--

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначено му стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
<i>ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів</i>	☒	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Евристичні методи, частково пошуковий метод, метод навчальних проєктів, методи контролю	Відкритий захист кваліфікаційної роботи
		Контроль якості та безпеки продукції галузі	Методи навчання за джерелом знань словесні: пояснення, лекція; наочні: демонстрація, ілюстрація. Практичні: лабораторна робота. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний); репродуктивний; пояснювально-демонстративний Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій)	Форма контролю: залік. Методи оцінювання: - опитування; - тестування; - розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.

		Виробнича практика (переддипломна)	Методи навчання за джерелом знань: словесні: пояснення; наочні: демонстрація, ілюстрація. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний, репродуктивний, пояснювально-демонстративний. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, екскурсії, самооцінка знань, практичні методи навчання (побудовані на практичній підготовці до майбутньої професійної діяльності в умовах виробництва).	Звіт з виробничої практики, щоденник практики, захист звіту з виробничої практики. Підсумковий контроль - диф.залік
ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства і координування їх діяльності	☒	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Евристичні методи, частково пошуковий метод, метод навчальних проєктів, методи контролю	Відкритий захист кваліфікаційної роботи
		Організація і управління виробництвом	Для вивчення дисципліни «Організація і управління виробництвом» використовується сукупність методів за допомогою яких вивчаються основні типи і форми організації виробництва, організацію науково-технічної підготовки і вдосконалення виробництва, основи раціональної організації контролю якості продукції, зміст і завдання виробничої інфраструктури, організацію обслуговування виробництва, організаційну структуру управління і планування на підприємстві, а також зв'язки між різними економічними показниками (факторами) на підставі реальних даних з використанням апарата економічного аналізу.	До основних методів оцінювання відносяться: опитування; реферати; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; - індивідуальні завдання; тестування; розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій; розрахункові роботи. Методи підсумкового контролю: залік.
		Технології харчових виробництв	Методи навчання за джерелом знань словесні: пояснення, лекція; наочні: демонстрація, ілюстрація. Практичні: практична робота. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний); репродуктивний; пояснювально-	Форма контролю: екзамен, курсовий проєкт. Методи оцінювання: - опитування; - тестування; - розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.

			демонстративний Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій)	
<i>ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами</i>	☒	Іноземна мова	Практичні заняття та самостійна робота будуться за допомогою репродуктивного методу, методу досліджень та методу спостережень	До основних методів оцінювання відносяться: - опитування; - реферати; - тестування. Методи підсумкового контролю: залік, екзамен.
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Евристичні методи, частково пошуковий метод, метод навчальних проєктів, методи контролю	Відкритий захист кваліфікаційної роботи
		Виробнича практика (переддипломна)	Методи навчання за джерелом знань: словесні: пояснення; наочні: демонстрація, ілюстрація. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний, репродуктивний, пояснювально-демонстративний. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, екскурсії, самооцінка знань, практичні методи навчання (побудовані на практичній підготовці до майбутньої професійної діяльності в умовах виробництва).	Звіт з виробничої практики, щоденник практики, захист звіту з виробничої практики. Підсумковий контроль - диф.залік
		Виробнича практика (технологічна)	Методи навчання за джерелом знань: словесні: пояснення; наочні: демонстрація, ілюстрація. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний, репродуктивний, пояснювально-демонстративний. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, екскурсії, самооцінка знань, практичні методи навчання	Звіт з виробничої практики, щоденник практики, захист звіту з виробничої практики. Підсумковий контроль - диф.залік

			(побудовані на практичній підготовці до майбутньої професійної діяльності в умовах виробництва).	
		Українська мова	Практичні заняття та самостійна робота будуються за допомогою репродуктивного методу, методу досліджень та методу спостережень	До основних методів оцінювання відносяться: - опитування; - реферати; - тестування. Методи підсумкового контролю: екзамен.
ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій	☒	Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення	Методи навчання за джерелом знань словесні: пояснення, лекція; наочні: демонстрація, ілюстрація. Практичні: лабораторна робота. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний); репродуктивний; пояснювально-демонстративний Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій)	Методи оцінювання: - опитування; - тестування; - розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю. Форма контролю: залік.
		Технологія продукції та організація ресторанного господарства	Словесні: пояснення, розповідь, бесіда, дискусія, робота з книгою. Наочні: ілюстрація та демонстрація. Практичні: вправи, лабораторні роботи. За особливостями навчально-пізнавальної діяльності студентів: пояснювально-ілюстративний (інформаційно-рецептивний) метод: викладач організує сприймання та усвідомлення студентами інформації, а студенти здійснюють сприймання (рецепцію), осмислення і запам'ятовування її; репродуктивний: викладач дає завдання, у процесі виконання якого студенти здобувають уміння застосовувати знання за зразком; проблемного виконання: викладач формулює проблему і вирішує її, студенти стежать за ходом творчого пошуку (студентам подається еталон творчого	Методи усного контролю: індивідуальне та фронтальне опитування. При індивідуальному опитуванні викладач пропонує студентові для усної відповіді такі запитання, які б дали змогу виявити, на якому рівні досягнення він перебуває, тобто який рівень засвоєння він опанував (розуміння, відтворення, застосування). З іншого боку, викладача цікавить, чи студент засвоїв матеріал фрагментарно, чи він володіє системою знань. Фронтальне опитування дає інформацію про засвоєння матеріалу всією групою. Розробляючи запитання для фронтального опитування, викладач не має наміру з'ясувати, який студент і на якому рівні засвоїв матеріал. Викладач більше дбає про те, щоб встановити, як студенти засвоїли знання в їх цілісності, а також повноту і широту знань. Методи підсумкового контролю: тестовий контроль, залік, екзамен.

	<p>мислення); частково-пошуковий (евристичний): викладач формулює проблему, поетапне вирішення якої здійснюють студенти під його керівництвом (при цьому відбувається поєднання репродуктивної та творчої діяльності студентів); дослідницький: викладач ставить перед студентами проблему, і ті вирішують її самостійно, висуваючи ідеї, перевіряючи їх, підбираючи для цього необхідні літературні джерела, прилади, матеріали, тощо.</p>	
Виробнича практика (технологічна)	<p>Методи навчання за джерелом знань: словесні: пояснення; наочні: демонстрація, ілюстрація. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний, репродуктивний, пояснювально-демонстративний. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, екскурсії, самооцінка знань, практичні методи навчання (побудовані на практичній підготовці до майбутньої професійної діяльності в умовах виробництва).</p>	Звіт з виробничої практики, щоденник практики, захист звіту з виробничої практики. Підсумковий контроль - диф.залік
Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	<p>Евристичні методи, частково пошуковий метод, метод навчальних проєктів, методи контролю</p>	Відкритий захист кваліфікаційної роботи
Технології харчових виробництв	<p>Методи навчання за джерелом знань словесні: пояснення, лекція; наочні: демонстрація, ілюстрація. Практичні: практична робота. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний); репродуктивний; пояснювально-демонстративний. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, самооцінка знань, імітаційні методи навчання</p>	<p>Форма контролю: екзамен, курсовий проєкт. Методи оцінювання: - опитування; - тестування; - розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.</p>

			(побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій)	
ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою	☒	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Евристичні методи, частково пошуковий метод, метод навчальних проєктів, методи контролю	Відкритий захист кваліфікаційної роботи
		Виробнича практика (переддипломна)	Методи навчання за джерелом знань: словесні: пояснення; наочні: демонстрація, ілюстрація. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний, репродуктивний, пояснювально-демонстративний. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, екскурсії, самооцінка знань, практичні методи навчання (побудовані на практичній підготовці до майбутньої професійної діяльності в умовах виробництва).	Звіт з виробничої практики, щоденник практики, захист звіту з виробничої практики. Підсумковий контроль - диф.залік
		Організація і управління виробництвом	Для вивчення дисципліни «Організація і управління виробництвом» використовується сукупність методів за допомогою яких вивчаються основні типи і форми організації виробництва, організацію науково-технічної підготовки і вдосконалення виробництва, основи раціональної організації контролю якості продукції, зміст і завдання виробничої інфраструктури, організацію обслуговування виробництва, організаційну структуру управління і планування на підприємстві, а також зв'язки між різними економічними показниками (факторами) на підставі реальних даних з використанням апарата економічного аналізу.	До основних методів оцінювання відносяться: опитування; реферати; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; - індивідуальні завдання; тестування; розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій; розрахункові роботи. Методи підсумкового контролю: залік.
		Економіка підприємства	На лекційних заняттях використовується пояснювальний метод; лекція з розбором конкретних ситуацій; ігрові дискусії; ПРЕС (PRES): позиція, обґрунтування, приклад, висновки; інтерактивний метод; спостереження, анкетування, тестування	Методи оцінювання: опитування; результати виконаних завдань/доповідей/досліджень; тестування; розрахункові роботи; наявність публікацій за тематикою дисципліни. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до

				методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю. Форма контролю: екзамен.
		Українська мова	Практичні заняття та самостійна робота будуються за допомогою репродуктивного методу, методу досліджень та методу спостережень	До основних методів оцінювання відносяться: - опитування; - реферати; - тестування. Методи підсумкового контролю: екзамен
ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи	☒	Організація і управління виробництвом	Для вивчення дисципліни «Організація і управління виробництвом» використовується сукупність методів за допомогою яких вивчаються основні типи і форми організації виробництва, організацію науково-технічної підготовки і вдосконалення виробництва, основи раціональної організації контролю якості продукції, зміст і завдання виробничої інфраструктури, організацію обслуговування виробництва, організаційну структуру управління і планування на підприємстві, а також зв'язки між різними економічними показниками (факторами) на підставі реальних даних з використанням апарата економічного аналізу.	До основних методів оцінювання відносяться: опитування; реферати; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; - індивідуальні завдання; тестування; розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій; розрахункові роботи. Методи підсумкового контролю: залік.
		Технологія продукції та організація ресторанного господарства	Словесні: пояснення, розповідь, бесіда, дискусія, робота з книгою. Наочні: ілюстрація та демонстрація. Практичні: вправи, лабораторні роботи. За особливостями навчально-пізнавальної діяльності студентів: пояснювально-ілюстративний (інформаційно-рецептивний) метод: викладач організує сприймання та усвідомлення студентами інформації, а студенти здійснюють сприймання (рецепцію), осмислення і запам'ятовування її; репродуктивний: викладач дає завдання, у процесі виконання якого студенти здобувають уміння застосовувати знання за зразком; проблемного виконання: викладач формулює проблему і вирішує її, студенти стежать за ходом творчого пошуку (студентам подається еталон творчого мислення); частково-пошуковий (евристичний): викладач формулює проблему, поетапне вирішення якої здійснюють студенти під його керівництвом (при	Методи усного контролю: індивідуальне та фронтальне опитування. При індивідуальному опитуванні викладач пропонує студенту для усної відповіді такі запитання, які б дали змогу виявити, на якому рівні досягнення він перебуває, тобто який рівень засвоєння він опанував (розуміння, відтворення, застосування). З іншого боку, викладач цікавиться, чи студент засвоїв матеріал фрагментарно, чи він володіє системою знань. Фронтальне опитування дає інформацію про засвоєння матеріалу всією групою. Розробляючи запитання для фронтального опитування, викладач не має наміру з'ясувати, який студент і на якому рівні засвоїв матеріал. Викладач більше дбає про те, щоб встановити, як студенти засвоїли знання в їх цілісності, а також повноту і широту знань. Методи підсумкового контролю: тестовий контроль, залік, екзамен.

			<p>цьому відбувається поєднання репродуктивної та творчої діяльності студентів);</p> <p>дослідницький: викладач ставить перед студентами проблему, і ті вирішують її самостійно, висуваючи ідеї, перевіряючи їх, підбираючи для цього необхідні літературні джерела, прилади, матеріали, тощо.</p>	
<p><i>ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Стандартизація, метрологія і сертифікація</p>	<p>Словесні: пояснення, розповідь, бесіда, дискусія, робота з книгою.</p> <p>Наочні: ілюстрація та демонстрація.</p> <p>Практичні: вправи, практичні роботи.</p> <p>За особливостями навчально-пізнавальної діяльності студентів: пояснювально-ілюстративний (інформаційно-рецептивний) метод: викладач організує сприймання та усвідомлення студентами інформації, а студенти здійснюють сприймання (рецепцію), осмислення і запам'ятовування її; репродуктивний: викладач дає завдання, у процесі виконання якого студенти здобувають уміння застосовувати знання за зразком; проблемного виконання: викладач формулює проблему і вирішує її, студенти стежать за ходом творчого пошуку (студентам подається еталон творчого мислення); частково-пошуковий (евристичний): викладач формулює проблему, поетапне вирішення якої здійснюють студенти під його керівництвом (при цьому відбувається поєднання репродуктивної та творчої діяльності студентів); дослідницький: викладач ставить перед студентами проблему, і ті вирішують її самостійно, висуваючи ідеї, перевіряючи їх, підбираючи для цього необхідні літературні джерела, прилади, матеріали, тощо.</p>	<p>Методи усного контролю: індивідуальне та фронтальне опитування. При індивідуальному опитуванні викладач пропонує студентові для усної відповіді такі запитання, які б дали змогу виявити, на якому рівні досягнення він перебуває, тобто який рівень засвоєння він опанував (розуміння, відтворення, застосування). З іншого боку, викладача цікавить, чи студент засвоїв матеріал фрагментарно, чи він володіє системою знань. Фронтальне опитування дає інформацію про засвоєння матеріалу всією групою. Розробляючи запитання для фронтального опитування, викладач не має наміру з'ясувати, який студент і на якому рівні засвоїв матеріал. Викладач більше дбає про те, щоб встановити, як студенти засвоїли знання в їх цілісності, а також повноту і широту знань.</p> <p>Методи підсумкового контролю: тестовий контроль, залік.</p>
		<p>Вступ до харчових технологій</p>	<p>Словесні: пояснення, лекція.</p> <p>Наочні: демонстрація, ілюстрація.</p> <p>Практичні: практична робота.</p> <p>Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний; методи синтезу; індуктивний метод; дедуктивний метод.</p> <p>Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-</p>	<p>Форма контролю: залік.</p> <p>Методів оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - опитування; - тестування; - розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій. <p>Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.</p>

	інформаційний); репродуктивний; пояснювально- демонстративний. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій)	
Основи наукових досліджень	Методи навчання за джерелом знань словесні: пояснення, лекція; наочні: демонстрація, ілюстрація. Практичні: практична робота. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно- інформаційний); репродуктивний; пояснювально- демонстративний Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій)	Методів оцінювання: - опитування; - тестування; - розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю. Форма контролю: залік.
Вища математика	На лекційних заняттях використовується пояснювально- ілюстративний метод та евристична бесіда; практичні заняття та самостійна робота будуються за допомогою репродуктивного методу, методу досліджень та методу спостережень	Методи оцінювання: - опитування; - короткі доповіді/відповіді/презента ції або публікації за дисципліною, що зараховуються як академічна активність; - наявність результатів розрахункових завдань; - тестування; - розв'язання практичних завдань/ задач. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю. Форма контролю: залік.
Теоретичні основи харчових виробництв	Словесні: пояснення, розповідь, бесіда, дискусія, робота з книгою. Наочні: ілюстрація та демонстрація. Практичні: вправи,	Методи усного контролю: індивідуальне та фронтальне опитування. Полікритеріальна оцінка поточної роботи здобувачів вищої освіти: рівень знань,

			<p>лабораторні роботи. За особливостями навчально-пізнавальної діяльності студентів: пояснювально-ілюстративний (інформаційно-рецептивний) метод: викладач організує сприймання та усвідомлення студентами інформації, а студенти здійснюють сприймання (рецепцію), осмислення і запам'ятовування її; репродуктивний: викладач дає завдання, у процесі виконання якого студенти здобувають уміння застосовувати знання за зразком; проблемного виконання: викладач формулює проблему і вирішує її, студенти стежать за ходом творчого пошуку (студентам подається еталон творчого мислення); частково-пошуковий (евристичний): викладач формулює проблему, поетапне вирішення якої здійснюють студенти під його керівництвом (при цьому відбувається поєднання репродуктивної та творчої діяльності студентів); дослідницький: викладач ставить перед студентами проблему, і ті вирішують її самостійно, висуваючи ідеї, перевіряючи їх, підбираючи для цього необхідні літературні джерела, прилади, матеріали, тощо.</p>	<p>продемонстрований на практичних заняттях; активність під час обговорення питань, що винесені на заняття; результати виконання лабораторних робіт; тест-контроль під час аудиторних занять; результати самостійного опрацювання теми чи окремих питань, усні відповіді на поставлені питання. Підсумковий контроль – екзамен</p>
<p>ПРН17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Виробнича практика (переддипломна)</p>	<p>Методи навчання за джерелом знань: словесні: пояснення; наочні: демонстрація, ілюстрація. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний, репродуктивний, пояснювально-ілюстративний. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, екскурсії, самооцінка знань, практичні методи навчання (побудовані на практичній підготовці до майбутньої професійної діяльності в умовах виробництва).</p>	<p>Звіт з виробничої практики, щоденник практики, захист звіту з виробничої практики. Підсумковий контроль - диф.залік</p>
		<p>Підготовка та захист кваліфікаційної роботи</p>	<p>Евристичні методи, частково пошуковий метод, метод навчальних проєктів, методи контролю</p>	<p>Відкритий захист кваліфікаційної роботи</p>

<p>Виробнича практика (технологічна)</p>	<p>Методи навчання за джерелом знань: словесні: пояснення; наочні: демонстрація, ілюстрація. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний, репродуктивний, пояснювально-демонстративний. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, екскурсії, самооцінка знань, практичні методи навчання (побудовані на практичній підготовці до майбутньої професійної діяльності в умовах виробництва).</p>	<p>Звіт з виробничої практики, щоденник практики, захист звіту з виробничої практики. Підсумковий контроль - диф.залік</p>
<p>Технології харчових виробництв</p>	<p>Методи навчання за джерелом знань словесні: пояснення, лекція; наочні: демонстрація, ілюстрація. Практичні: практична робота. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний); репродуктивний; пояснювально-демонстративний. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій)</p>	<p>Форма контролю: екзамен, курсовий проект. Методи оцінювання: - опитування; - тестування; - розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.</p>
<p>Стандартизація, метрологія і сертифікація</p>	<p>Словесні: пояснення, розповідь, бесіда, дискусія, робота з книгою. Наочні: ілюстрація та демонстрація. Практичні: вправи, практичні роботи. За особливостями навчально-пізнавальної діяльності студентів: пояснювально-ілюстративний (інформаційно-рецептивний) метод: викладач організує сприймання та усвідомлення студентами</p>	<p>Методи усного контролю: індивідуальне та фронтальне опитування. При індивідуальному опитуванні викладач пропонує студентові для усної відповіді такі запитання, які б дали змогу виявити, на якому рівні досягнення він перебуває, тобто який рівень засвоєння він опанував (розуміння, відтворення, застосування). З іншого боку, викладача цікавить, чи студент засвоїв матеріал фрагментарно, чи він володіє системою знань.</p>

			інформації, а студенти здійснюють сприймання (рецепцію), осмислення і запам'ятовування її; репродуктивний: викладач дає завдання, у процесі виконання якого студенти здобувають уміння застосовувати знання за зразком; проблемного виконання: викладач формулює проблему і вирішує її, студенти стежать за ходом творчого пошуку (студентам подається еталон творчого мислення); частково-пошуковий (евристичний): викладач формулює проблему, поетапне вирішення якої здійснюють студенти під його керівництвом (при цьому відбувається поєднання репродуктивної та творчої діяльності студентів); дослідницький: викладач ставить перед студентами проблему, і ті вирішують її самостійно, висуваючи ідеї, перевіряючи їх, підбираючи для цього необхідні літературні джерела, прилади, матеріали, тощо.	Фронтальне опитування дає інформацію про засвоєння матеріалу всією групою. Розробляючи запитання для фронтального опитування, викладач не має наміру з'ясувати, який студент і на якому рівні засвоїв матеріал. Викладач більше дбає про те, щоб встановити, як студенти засвоїли знання в їх цілісності, а також повноту і широту знань. Методи підсумкового контролю: тестовий контроль, залік.
<p>ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Виробнича практика (технологічна)</p>	<p>Методи навчання за джерелом знань: словесні: пояснення; наочні: демонстрація, ілюстрація. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний, репродуктивний, пояснювально-демонстративний. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, екскурсії, самооцінка знань, практичні методи навчання (побудовані на практичній підготовці до майбутньої професійної діяльності в умовах виробництва).</p>	<p>Звіт з виробничої практики, щоденник практики, захист звіту з виробничої практики. Підсумковий контроль - диф.залік</p>
		<p>Охорона праці в галузі</p>	<p>Методи навчання за джерелом знань словесні: пояснення, лекція; наочні: демонстрація, ілюстрація. Практичні: практична робота. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів:</p>	<p>До основних методів оцінювання відносяться:- опитування; - тестування; - розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю</p>

			<p>проблемний (проблемно-інформаційний); репродуктивний; пояснювально-демонстративний</p> <p>Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій)</p>	
<p><i>ПРН15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Організація і управління виробництвом</p>	<p>Для вивчення дисципліни «Організація і управління виробництвом» використовується сукупність методів за допомогою яких вивчаються основні типи і форми організації виробництва, організацію науково-технічної підготовки і вдосконалення виробництва, основи раціональної організації контролю якості продукції, зміст і завдання виробничої інфраструктури, організацію обслуговування виробництва, організаційну структуру управління і планування на підприємстві, а також зв'язки між різними економічними показниками (факторами) на підставі реальних даних з використанням апарата економічного аналізу.</p>	<p>До основних методів оцінювання відносяться: опитування; реферати; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; - індивідуальні завдання; тестування; розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій; розрахункові роботи. Методи підсумкового контролю: залік.</p>
		<p>Економіка підприємства</p>	<p>На лекційних заняттях використовується пояснювальний метод; лекція з розбором конкретних ситуацій; ігрові дискусії; ПРЕС (PRES): позиція, обґрунтування, приклад, висновки; інтерактивний метод; спостереження, анкетування, тестування</p>	<p>Методи оцінювання: опитування; результати виконаних завдань/доповідей/досліджень; тестування; розрахункові роботи; наявність публікацій за тематикою дисципліни. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю. Форма контролю: екзамен.</p>
<p><i>ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення</p>	<p>Методи навчання за джерелом знань словесні: пояснення, лекція; наочні: демонстрація, ілюстрація. Практичні: лабораторна робота. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-</p>	<p>Форма контролю: залік. Методи оцінювання: - опитування; - тестування; - розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.</p>

			інформаційний); репродуктивний; пояснювально- демонстративний Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій)	
<i>ПРН13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту</i>	☒	Технологічне обладнання	Методи навчання за джерелом знань словесні: пояснення, лекція; наочні: демонстрація, ілюстрація. Практичні: практична робота. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний); репродуктивний; пояснювально-демонстративний Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій)	Форма контролю: екзамен Методи оцінювання: - опитування; - тестування; - розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Евристичні методи, частково пошуковий метод, метод навчальних проєктів, методи контролю	Відкритий захист кваліфікаційної роботи
		Виробнича практика (переддипломна)	Методи навчання за джерелом знань: словесні: пояснення; наочні: демонстрація, ілюстрація. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний, репродуктивний, пояснювально-демонстративний. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, екскурсії, самооцінка знань, практичні	Звіт з виробничої практики, щоденник практики, захист звіту з виробничої практики. Підсумковий контроль - диф.залік

			методи навчання (побудовані на практичній підготовці до майбутньої професійної діяльності в умовах виробництва).	
		Виробнича практика (технологічна)	Методи навчання за джерелом знань: словесні: пояснення; наочні: демонстрація, ілюстрація. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний, репродуктивний, пояснювально-демонстративний. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, екскурсії, самооцінка знань, практичні методи навчання (побудовані на практичній підготовці до майбутньої професійної діяльності в умовах виробництва).	Звіт з виробничої практики, щоденник практики, захист звіту з виробничої практики. Підсумковий контроль - диф.залік
<i>ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення</i>	☒	Інформатика та інформаційні технології	На лекційних заняттях використовується пояснювально-ілюстративний метод та евристична бесіда; практичні заняття та самостійна робота будуються за допомогою репродуктивного методу, методу досліджень та методу спостережень.	Методи оцінювання: - опитування; - написання рефератів та їх презентація; - виконання практичних робіт; - тестування. Форма контролю: залік.
		Проектування підприємств галузі	Методи навчання за джерелом знань словесні: пояснення, лекція; наочні: демонстрація, ілюстрація. Практичні: практична робота. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний); репродуктивний; пояснювально-демонстративний. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій)	Форма контролю: екзамен, курсовий проект. Методи оцінювання: - опитування; - тестування; - розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.

		Інженерна та комп'ютерна графіка	На лекційних заняттях використовується пояснювально-ілюстративний метод та евристична бесіда; практичні заняття та самостійна робота будуються за допомогою репродуктивного методу, методу досліджень та методу спостережень.	Методи оцінювання: - опитування; - виконання графічних робіт; - тестування. Форма контролю: залік.
ПРН26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо	<input checked="" type="checkbox"/>	Філософія	При викладанні дисципліни застосовуються традиційні методи навчання: - розповідь. Монологічна мовна дія, яка адресована здобувачам вищої освіти. Розповідь застосовують за необхідністю викласти навчальний матеріал системно, послідовно; - пояснення. Словесне тлумачення проблем, понять, явищ, методів, слів, термінів тощо. Пояснення використовують переважно, коли викладач відчуває, що здобувачі вищої освіти чогось не зрозуміли. Пояснення часто супроводжується різними засобами унаочнення, спостереженням, дослідями. Успіх пояснення залежить від його доказовості, логічності, чіткості, образності мовлення; - бесіда. Метод навчання, за якого викладач за допомогою запитань спонукає здобувачів вищої освіти до захисту особистої позиції відтворення набутих знань, формування самостійних висновків і узагальнень на основі засвоєного матеріалу; - навчальна дискусія. Метод навчання шляхом публічного обговорення важливої проблеми, який передбачає обмін думками між здобувачами вищої освіти й викладачами. Дискусія розвиває самостійне мислення, вміння відстоювати власні погляди, аналізувати й аргументувати твердження, критично оцінювати чужі і власні судження. Під час навчальної дискусії обговорюють наукові висновки, дані, що потребують підготовки за джерелами, які містять більше інформацію, ніж у підручнику. Дискусія спрямована не лише на засвоєння нових знань, а й на формування емоційно-асоціативного поля сприйняття знань; - демонстрування. Метод, який передбачає показ матеріалів у динаміці (використання приладів, дослідів). Він ефективний, коли всі здобувачі вищої	Методи оцінювання: - опитування; - реферати; - есе; - презентації результатів виконаних завдань та досліджень; - індивідуальні завдання; - також можуть зараховуватися результати участі в наукових заходах – доповіді, тези тощо. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю. Форма контролю: екзамен.

			освіти мають змогу сприймати предмет або процес. Викладач зосереджує увагу на основному, допомагає виокремити істотні аспекти предмета, явища, супроводжуючи показ поясненням, розповіддю; - доповідь. Метод навчання, який передбачає самостійну розповідь здобувача вищої освіти навколо певної теми. Доповідь повинен ставити або розв'язувати конкретне питання або проблему. Здобувач вищої освіти може робити доповідь під час занять, або на наукових заходах (конференції, круглі столи тощо). Завдяки цьому здобувачі вищої освіти більше запам'ятовуюватимуть і будуть звикати до публічних виступів.	
		Правознавство	На лекційних заняттях використовується пояснювально-ілюстративний метод та евристична бесіда; практичні заняття та самостійна робота будуються за допомогою репродуктивного методу, методу досліджень та методу спостережень.	Опитування; реферати; тестування. Форма контролю: залік.
<i>ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів</i>	☒	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Евристичні методи, частково пошуковий метод, метод навчальних проєктів, методи контролю	Відкритий захист кваліфікаційної роботи
		Технологія продукції та організація ресторанного господарства	Словесні: пояснення, розповідь, бесіда, дискусія, робота з книгою. Наочні: ілюстрація та демонстрація. Практичні: вправи, лабораторні роботи. За особливостями навчально-пізнавальної діяльності студентів: пояснювально-ілюстративний (інформаційно-рецептивний) метод: викладач організує сприймання та усвідомлення студентами інформації, а студенти здійснюють сприймання (рецепцію), осмислення і запам'ятовування її; репродуктивний: викладач дає завдання, у процесі виконання якого студенти здобувають уміння застосовувати знання за зразком; проблемного виконання: викладач формулює проблему і вирішує її, студенти стежать за ходом творчого пошуку (студентам подається еталон творчого мислення); частково-пошуковий (евристичний): викладач формулює проблему, поетапно вирішення якої	Методи усного контролю: індивідуальне та фронтальне опитування. При індивідуальному опитуванні викладач пропонує студентові для усної відповіді такі запитання, які б дали змогу виявити, на якому рівні досягнення він перебуває, тобто який рівень засвоєння він опанував (розуміння, відтворення, застосування). З іншого боку, викладача цікавить, чи студент засвоїв матеріал фрагментарно, чи він володіє системою знань. Фронтальне опитування дає інформацію про засвоєння матеріалу всією групою. Розробляючи запитання для фронтального опитування, викладач не має наміру з'ясувати, який студент і на якому рівні засвоїв матеріал. Викладач більше дбає про те, щоб встановити, як студенти засвоїли знання в їх цілісності, а також повноту і широту знань. Методи підсумкового контролю: тестовий контроль, залік, екзамен.

			здійснюють студенти під його керівництвом (при цьому відбувається поєднання репродуктивної та творчої діяльності студентів); дослідницький: викладач ставить перед студентами проблему, і ті вирішують її самостійно, висуваючи ідеї, перевіряючи їх, підбираючи для цього необхідні літературні джерела, прилади, матеріали, тощо.	
		Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення	Методи навчання за джерелом знань словесні: пояснення, лекція; наочні: демонстрація, ілюстрація. Практичні: лабораторна робота. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний); репродуктивний; пояснювально-демонстративний Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій)	Форма контролю: залік. Методи оцінювання: - опитування; - тестування; - розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.
<i>ПРН9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Стандартизація, метрологія і сертифікація	Словесні: пояснення, розповідь, бесіда, дискусія, робота з книгою. Наочні: ілюстрація та демонстрація. Практичні: вправи, практичні роботи. За особливостями навчально-пізнавальної діяльності студентів: пояснювально-ілюстративний (інформаційно-рецептивний) метод: викладач організує сприймання та усвідомлення студентами інформації, а студенти здійснюють сприймання (рецепцію), осмислення і запам'ятовування її; репродуктивний: викладач дає завдання, у процесі виконання якого студенти здобувають уміння застосовувати знання за зразком; проблемного виконання: викладач формулює проблему і вирішує її, студенти стежать за ходом	Методи усного контролю: індивідуальне та фронтальне опитування. При індивідуальному опитуванні викладач пропонує студентові для усної відповіді такі запитання, які б дали змогу виявити, на якому рівні досягнення він перебуває, тобто який рівень засвоєння він опанував (розуміння, відтворення, застосування). З іншого боку, викладач цікавиться, чи студент засвоїв матеріал фрагментарно, чи він володіє системою знань. Фронтальне опитування дає інформацію про засвоєння матеріалу всією групою. Розробляючи запитання для фронтального опитування, викладач не має наміру з'ясувати, який студент і на якому рівні засвоїв матеріал. Викладач більше дбає про те, щоб встановити, як студенти засвоїли знання в їх цілісності, а також повноту і широту знань. Методи підсумкового

			творчого пошуку (студентам подається еталон творчого мислення); частково-пошуковий (евристичний): викладач формулює проблему, поетапне вирішення якої здійснюють студенти під його керівництвом (при цьому відбувається поєднання репродуктивної та творчої діяльності студентів); дослідницький: викладач ставить перед студентами проблему, і ті вирішують її самостійно, висуваючи ідеї, перевіряючи їх, підбираючи для цього необхідні літературні джерела, прилади, матеріали, тощо.	контролю: тестовий контроль, залік.
<i>ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі</i>	☒	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Евристичні методи, частково пошуковий метод, метод навчальних проєктів, методи контролю	Відкритий захист кваліфікаційної роботи
		Виробнича практика (переддипломна)	Методи навчання за джерелом знань: словесні: пояснення; наочні: демонстрація, ілюстрація. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний, репродуктивний, пояснювально-демонстративний. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, екскурсії, самооцінка знань, практичні методи навчання (побудовані на практичній підготовці до майбутньої професійної діяльності в умовах виробництва).	Звіт з виробничої практики, щоденник практики, захист звіту з виробничої практики. Підсумковий контроль - диф.залік
		Виробнича практика (технологічна)	Методи навчання за джерелом знань: словесні: пояснення; наочні: демонстрація, ілюстрація. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний, репродуктивний, пояснювально-демонстративний. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, екскурсії, самооцінка знань, практичні методи навчання (побудовані на практичній	Звіт з виробничої практики, щоденник практики, захист звіту з виробничої практики. Підсумковий контроль - диф.залік

			підготовці до майбутньої професійної діяльності в умовах виробництва).	
		Технології харчових виробництв	<p>Методи навчання за джерелом знань словесні: пояснення, лекція; наочні: демонстрація, ілюстрація.</p> <p>Практичні: практична робота.</p> <p>Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод.</p> <p>Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний); репродуктивний; пояснювально-демонстративний</p> <p>Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій)</p>	<p>Форма контролю: екзамен, курсовий проект.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - опитування; - тестування; - розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій. <p>Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.</p>
<p><i>ПРН7.</i> <i>Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Виробнича практика (технологічна)	<p>Методи навчання за джерелом знань: словесні: пояснення; наочні: демонстрація, ілюстрація.</p> <p>Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний, репродуктивний, пояснювально-демонстративний. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, екскурсії, самооцінка знань, практичні методи навчання (побудовані на практичній підготовці до майбутньої професійної діяльності в умовах виробництва).</p>	<p>Звіт з виробничої практики, щоденник практики, захист звіту з виробничої практики. Підсумковий контроль - диф.залік</p>
		Процеси і апарати харчових виробництв	<p>Словесні: пояснення, розповідь, бесіда, дискусія, робота з книгою.</p> <p>Наочні: ілюстрація та демонстрація.</p> <p>Практичні: вправи, лабораторні роботи.</p> <p>За особливостями навчально-пізнавальної діяльності студентів: пояснювально-ілюстративний (інформаційно-</p>	<p>Методи усного контролю: індивідуальне та фронтальне опитування. При індивідуальному опитуванні викладач пропонує студентові для усної відповіді такі запитання, які б дали змогу виявити, на якому рівні досягнення він перебуває, тобто який рівень засвоєння він опанував (розуміння, відтворення, застосування).</p>

			<p>рецептивний) метод: викладач організує сприймання та усвідомлення студентами інформації, а студенти здійснюють сприймання (рецепцію), осмислення і запам'ятовування її;</p> <p>репродуктивний: викладач дає завдання, у процесі виконання якого студенти здобувають уміння застосовувати знання за зразком;</p> <p>проблемного виконання: викладач формулює проблему і вирішує її, студенти стежать за ходом творчого пошуку (студентам подається еталон творчого мислення);</p> <p>частково-пошуковий (евристичний): викладач формулює проблему, поетапно вирішення якої здійснюють студенти під його керівництвом (при цьому відбувається поєднання репродуктивної та творчої діяльності студентів);</p> <p>дослідницький: викладач ставить перед студентами проблему, і ті вирішують її самостійно, висуваючи ідеї, перевіряючи їх, підбираючи для цього необхідні літературні джерела, прилади, матеріали, тощо.</p>	<p>З іншого боку, викладач цікавиться, чи студент засвоїв матеріал фрагментарно, чи він володіє системою знань. Фронтальне опитування дає інформацію про засвоєння матеріалу всією групою. Розробляючи запитання для фронтального опитування, викладач не має наміру з'ясувати, який студент і на якому рівні засвоїв матеріал. Викладач більше дбає про те, щоб встановити, як студенти засвоїли знання в їх цілісності, а також повноту і широту знань. Методи підсумкового контролю: тестовий контроль, залік, екзамен, курсовий проект.</p>
		Технічна мікробіологія	<p>Методи навчання за джерелом знань словесні: пояснення, лекція; наочні: демонстрація, ілюстрація.</p> <p>Практичні: лабораторна робота.</p> <p>Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод.</p> <p>Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний); репродуктивний; пояснювально-демонстративний</p> <p>Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій)</p>	<p>Методів оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - опитування; - тестування; - розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій. <p>Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.</p> <p>Форма контролю: екзамен.</p>
ПРН6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму	<input checked="" type="checkbox"/>	Фізіологія та гігієна харчування	<p>Методи навчання за джерелом знань словесні: пояснення, лекція; наочні: демонстрація, ілюстрація.</p> <p>Практичні: практична</p>	<p>Форма контролю: екзамен.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - опитування; - тестування; - розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій.

<p>складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини</p>		<p>робота. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний); репродуктивний; пояснювально-демонстративний Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій)</p>	<p>Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю</p>
	<p>Біохімія з основами фізичної і колоїдної хімії</p>	<p>Словесні: пояснення, розповідь, бесіда, дискусія, робота з книгою. Наочні: ілюстрація та демонстрація. Практичні: вправи, лабораторні роботи. За особливостями навчально-пізнавальної діяльності студентів: пояснювально-ілюстративний (інформаційно-рецептивний) метод: викладач організує сприймання та усвідомлення студентами інформації, а студенти здійснюють сприймання (рецепцію), осмислення і запам'ятовування її; репродуктивний: викладач дає завдання, у процесі виконання якого студенти здобувають уміння застосовувати знання за зразком; проблемного виконання: викладач формулює проблему і вирішує її, студенти стежать за ходом творчого пошуку (студентам подається еталон творчого мислення); частково-пошуковий (евристичний): викладач формулює проблему, поетапно вирішення якої здійснюють студенти під його керівництвом (при цьому відбувається поєднання репродуктивної та творчої діяльності студентів); дослідницький: викладач ставить перед студентами проблему, і ті вирішують її самостійно, висуваючи ідеї, перевіряючи їх, підбираючи для цього необхідні літературні джерела, прилади, матеріали, тощо.</p>	<p>Методи усного контролю: індивідуальне та фронтальне опитування. Полікритеріальна оцінка поточної роботи здобувачів вищої освіти: рівень знань, продемонстрований на практичних заняттях; активність під час обговорення питань, що винесені на заняття; результати виконання лабораторних робіт; тест-контроль під час аудиторних занять; результати самостійного опрацювання теми чи окремих питань, усні відповіді на поставлені питання. Підсумковий контроль – екзамен</p>

		<p>Аналітична хімія</p>	<p>Словесні: пояснення, розповідь, бесіда, дискусія, робота з книгою. Наочні: ілюстрація та демонстрація. Практичні: вправи, лабораторні роботи. За особливостями навчально-пізнавальної діяльності студентів: пояснювально-ілюстративний (інформаційно-рецептивний) метод: викладач організує сприймання та усвідомлення студентами інформації, а студенти здійснюють сприймання (рецепцію), осмислення і запам'ятовування її; репродуктивний: викладач дає завдання, у процесі виконання якого студенти здобувають уміння застосовувати знання за зразком; проблемного виконання: викладач формулює проблему і вирішує її, студенти стежать за ходом творчого пошуку (студентам подається еталон творчого мислення); частково-пошуковий (евристичний): викладач формулює проблему, поетапне вирішення якої здійснюють студенти під його керівництвом (при цьому відбувається поєднання репродуктивної та творчої діяльності студентів); дослідницький: викладач ставить перед студентами проблему, і ті вирішують її самостійно, висуваючи ідеї, перевіряючи їх, підбираючи для цього необхідні літературні джерела, прилади, матеріали, тощо.</p>	<p>Методи усного контролю: індивідуальне та фронтальне опитування. Полікритеріальна оцінка поточної роботи здобувачів вищої освіти: рівень знань, продемонстрований на практичних заняттях; активність під час обговорення питань, що винесені на заняття; результати виконання лабораторних робіт; тест-контроль під час аудиторних занять; результати самостійного опрацювання теми чи окремих питань, усні відповіді на поставлені питання. Підсумковий контроль – залік</p>
	<p>Навчальна практика</p>	<p>Методи навчання за джерелом знань: словесні: пояснення; наочні: демонстрація, ілюстрація. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний, репродуктивний, пояснювально-демонстративний. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, екскурсії, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності).</p>	<p>Форма контролю: залік. Методи оцінювання: розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю</p>	

<p><i>ПРН5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Навчальна практика</p>	<p>Методи навчання за джерелом знань: словесні: пояснення; наочні: демонстрація, ілюстрація. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний, репродуктивний, пояснювально-демонстративний. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, екскурсії, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності).</p>	<p>Форма контролю: залік. Методи оцінювання: розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.</p>
		<p>Аналітична хімія</p>	<p>Словесні: пояснення, розповідь, бесіда, дискусія, робота з книгою. Наочні: ілюстрація та демонстрація. Практичні: вправи, лабораторні роботи. За особливостями навчально-пізнавальної діяльності студентів: пояснювально-ілюстративний (інформаційно-рецептивний) метод: викладач організує сприймання та усвідомлення студентами інформації, а студенти здійснюють сприймання (рецепцію), осмислення і запам'ятовування її; репродуктивний: викладач дає завдання, у процесі виконання якого студенти здобувають уміння застосовувати знання за зразком; проблемного виконання: викладач формулює проблему і вирішує її, студенти стежать за ходом творчого пошуку (студентам подається еталон творчого мислення); частково-пошуковий (евристичний): викладач формулює проблему, поетапно вирішення якої здійснюють студенти під його керівництвом (при цьому відбувається поєднання репродуктивної та творчої діяльності студентів); дослідницький: викладач ставить перед студентами проблему, і ті вирішують її самостійно, висуваючи ідеї, перевіряючи їх, підбираючи для цього необхідні літературні джерела, прилади, матеріали, тощо.</p>	<p>Методи усного контролю: індивідуальне та фронтальне опитування. Полікритеріальна оцінка поточної роботи здобувачів вищої освіти: рівень знань, продемонстрований на практичних заняттях; активність під час обговорення питань, що винесені на заняття; результати виконання лабораторних робіт; тест-контроль під час аудиторних занять; результати самостійного опрацювання теми чи окремих питань, усні відповіді на поставлені питання. Підсумковий контроль – залік</p>

	Вступ до харчових технологій	<p>Словесні: пояснення, лекція. Наочні: демонстрація, ілюстрація. Практичні: практична робота. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний; методи синтезу; індуктивний метод; дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний); репродуктивний; пояснювально-демонстративний. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій)</p>	<p>Форма контролю: залік. Методів оцінювання: - опитування; - тестування; - розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю</p>
	Теоретичні основи харчових виробництв	<p>Словесні: пояснення, розповідь, бесіда, дискусія, робота з книгою. Наочні: ілюстрація та демонстрація. Практичні: вправи, лабораторні роботи. За особливостями навчально-пізнавальної діяльності студентів: пояснювально-ілюстративний (інформаційно-рецептивний) метод: викладач організує сприймання та усвідомлення студентами інформації, а студенти здійснюють сприймання (рецепцію), осмислення і запам'ятовування її; репродуктивний: викладач дає завдання, у процесі виконання якого студенти здобувають уміння застосовувати знання за зразком; проблемного виконання: викладач формулює проблему і вирішує її, студенти стежать за ходом творчого пошуку (студентам подається еталон творчого мислення); частково-пошуковий (евристичний): викладач формулює проблему, поетапне вирішення якої здійснюють студенти під його керівництвом (при цьому відбувається поєднання репродуктивної та творчої діяльності студентів); дослідницький: викладач ставить перед студентами проблему, і ті вирішують її</p>	<p>Методи усного контролю: індивідуальне та фронтальне опитування. Полікритеріальна оцінка поточної роботи здобувачів вищої освіти: рівень знань, продемонстрований на практичних заняттях; активність під час обговорення питань, що винесені на заняття; результати виконання лабораторних робіт; тест-контроль під час аудиторних занять; результати самостійного опрацювання теми чи окремих питань, усні відповіді на поставлені питання. Підсумковий контроль – екзамен</p>

	самостійно, висуваючи ідеї, перевіряючи їх, підбираючи для цього необхідні літературні джерела, прилади, матеріали, тощо.	
Біохімія з основами фізичної і колоїдної хімії	Словесні: пояснення, розповідь, бесіда, дискусія, робота з книгою. Наочні: ілюстрація та демонстрація. Практичні: вправи, лабораторні роботи. За особливостями навчально-пізнавальної діяльності студентів: пояснювально-ілюстративний (інформаційно-рецептивний) метод: викладач організує сприймання та усвідомлення студентами інформації, а студенти здійснюють сприймання (рецепцію), осмислення і запам'ятовування її; репродуктивний: викладач дає завдання, у процесі виконання якого студенти здобувають уміння застосовувати знання за зразком; проблемного виконання: викладач формулює проблему і вирішує її, студенти стежать за ходом творчого пошуку (студентам подається еталон творчого мислення); частково-пошуковий (евристичний): викладач формулює проблему, поетапне вирішення якої здійснюють студенти під його керівництвом (при цьому відбувається поєднання репродуктивної та творчої діяльності студентів); дослідницький: викладач ставить перед студентами проблему, і ті вирішують її самостійно, висуваючи ідеї, перевіряючи їх, підбираючи для цього необхідні літературні джерела, прилади, матеріали, тощо.	Методи усного контролю: індивідуальне та фронтальне опитування. Полікритеріальна оцінка поточної роботи здобувачів вищої освіти: рівень знань, продемонстрований на практичних заняттях; активність під час обговорення питань, що винесені на заняття; результати виконання лабораторних робіт; тест-контроль під час аудиторних занять; результати самостійного опрацювання теми чи окремих питань, усні відповіді на поставлені питання. Підсумковий контроль – екзамен
Технічна мікробіологія	Методи навчання за джерелом знань словесні: пояснення, лекція; наочні: демонстрація, ілюстрація. Практичні: лабораторна робота. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний); репродуктивний; пояснювально-демонстративний Активні методи навчання -	Методів оцінювання: - опитування; - тестування; - розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю. Форма контролю: екзамен.

	використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, самооцінка знань (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій)	
Фізіологія та гігієна харчування	<p>Методи навчання за джерелом знань словесні: пояснення, лекція; наочні: демонстрація, ілюстрація.</p> <p>Практичні: практична робота.</p> <p>Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод.</p> <p>Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний); репродуктивний; пояснювально-демонстративний</p> <p>Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій)</p>	<p>Форма контролю: екзамен.</p> <p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - опитування; - тестування; - розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій. <p>Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.</p>
Фізика	<p>На лекційних заняттях використовується пояснювально-ілюстративний метод та евристична бесіда; практичні заняття та самостійна робота будуються за допомогою репродуктивного методу, методу досліджень та методу спостережень.</p>	<p>Методи оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - опитування; - розрахункові роботи; - тестування. <p>Форма контролю: залік.</p>
Неорганічна та органічна хімія	<p>Словесні: пояснення, розповідь, бесіда, дискусія, робота з книгою.</p> <p>Наочні: ілюстрація та демонстрація.</p> <p>Практичні: вправи, лабораторні роботи.</p> <p>За особливостями навчально-пізнавальної діяльності студентів: пояснювально-ілюстративний (інформаційно-рецептивний) метод: викладач організує сприймання та усвідомлення студентами інформації, а студенти здійснюють сприймання (рецепцію), осмислення і запам'ятовування її;</p> <p>репродуктивний: викладач</p>	<p>Методи усного контролю: індивідуальне та фронтальне опитування.</p> <p>Полікритеріальна оцінка поточної роботи здобувачів вищої освіти: рівень знань, продемонстрований на практичних заняттях; активність під час обговорення питань, що винесені на заняття; результати виконання лабораторних робіт; тест-контроль під час аудиторних занять; результати самостійного опрацювання теми чи окремих питань, усні відповіді на поставлені питання. Підсумковий контроль – залік, екзамен</p>

			<p>дає завдання, у процесі виконання якого студенти здобувають уміння застосовувати знання за зразком;</p> <p>проблемного виконання: викладач формулює проблему і вирішує її, студенти стежать за ходом творчого пошуку (студентам подається еталон творчого мислення);</p> <p>частково-пошуковий (евристичний): викладач формулює проблему, поетапне вирішення якої здійснюють студенти під його керівництвом (при цьому відбувається поєднання репродуктивної та творчої діяльності студентів);</p> <p>дослідницький: викладач ставить перед студентами проблему, і ті вирішують її самостійно, висуваючи ідеї, перевіряючи їх, підбираючи для цього необхідні літературні джерела, прилади, матеріали, тощо.</p>	
<p><i>ПРН4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Підготовка та захист кваліфікаційної роботи</p>	<p>Евристичні методи, частково пошуковий метод, метод навчальних проєктів, методи контролю</p>	<p>Відкритий захист кваліфікаційної роботи</p>
		<p>Основи наукових досліджень</p>	<p>Методи навчання за джерелом знань словесні: пояснення, лекція; наочні: демонстрація, ілюстрація.</p> <p>Практичні: практична робота.</p> <p>Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод.</p> <p>Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний); репродуктивний; пояснювально-демонстративний</p> <p>Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій)</p>	<p>Методів оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - опитування; - тестування; - розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій. <p>Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.</p> <p>Форма контролю: залік.</p>
		<p>Іноземна мова</p>	<p>Практичні заняття та самостійна робота будуються за допомогою репродуктивного методу, методу досліджень та методу спостережень</p>	<p>До основних методів оцінювання відносяться:</p> <ul style="list-style-type: none"> - опитування; - реферати; - тестування. <p>Методи підсумкового контролю: залік, екзамен.</p>
<p><i>ПРН3. Уміти</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Інформатика та</p>	<p>На лекційних заняттях</p>	<p>Методи оцінювання:</p>

<p><i>застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</i></p>		інформаційні технології	використовується пояснювально-ілюстративний метод та евристична бесіда; практичні заняття та самостійна робота будуються за допомогою репродуктивного методу, методу досліджень та методу спостережень.	<ul style="list-style-type: none"> - опитування; - написання рефератів та їх презентація; - виконання практичних робіт; - тестування. Форма контролю: залік.
		Інженерна та комп'ютерна графіка	На лекційних заняттях використовується пояснювально-ілюстративний метод та евристична бесіда; практичні заняття та самостійна робота будуються за допомогою репродуктивного методу, методу досліджень та методу спостережень.	Методи оцінювання: <ul style="list-style-type: none"> - опитування; - виконання графічних робіт; - тестування. Форма контролю: залік.
		Вища математика	На лекційних заняттях використовується пояснювально-ілюстративний метод та евристична бесіда; практичні заняття та самостійна робота будуються за допомогою репродуктивного методу, методу досліджень та методу спостережень.	Методи оцінювання: <ul style="list-style-type: none"> - опитування; - короткі доповіді/відповіді/презентації або публікації за дисципліною, що зараховуються як академічна активність; - наявність результатів розрахункових завдань; - тестування; - розв'язання практичних завдань/задач. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю. Форма контролю: залік.
<p><i>ПРН2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Економіка підприємства	На лекційних заняттях використовується пояснювальний метод; лекція з розбором конкретних ситуацій; ігрові дискусії; ПРЭС (PRES): позиція, обґрунтування, приклад, висновки; інтерактивний метод; спостереження, анкетування, тестування	Методи оцінювання: <ul style="list-style-type: none"> опитування; результати виконаних завдань/доповідей/досліджень; тестування; розрахункові роботи; наявність публікацій за тематикою дисципліни. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю. Форма контролю: екзамен.
		Філософія	При викладанні дисципліни застосовуються традиційні методи навчання: <ul style="list-style-type: none"> - розповідь. Монологічна мовна дія, яка адресована здобувачам вищої освіти. Розповідь застосовують за необхідністю викласти навчальний матеріал системно, послідовно; - пояснення. Словесне тлумачення проблем, понять, явищ, методів, слів, термінів тощо. Пояснення використовують переважно, коли викладач відчуває, що здобувачі вищої освіти чогось не зрозуміли. 	Методи оцінювання: <ul style="list-style-type: none"> - опитування; - реферати; - есе; - презентації результатів виконаних завдань та досліджень; - індивідуальні завдання; - також можуть зараховуватися результати участі в наукових заходах – доповіді, тези тощо. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.

			<p>Пояснення часто супроводжується різними засобами унаочнення, спостереженням, дослідами. Успіх пояснення залежить від його доказовості, логічності, чіткості, образності мовлення;</p> <p>- бесіда. Метод навчання, за якого викладач за допомогою запитань спонукає здобувачів вищої освіти до захисту особистої позиції відтворення набутих знань, формування самостійних висновків і узагальнень на основі засвоєного матеріалу;</p> <p>- навчальна дискусія. Метод навчання шляхом публічного обговорення важливої проблеми, який передбачає обмін думками між здобувачами вищої освіти й викладачами. Дискусія розвиває самостійне мислення, вміння відстоювати власні погляди, аналізувати й аргументувати твердження, критично оцінювати чужі і власні судження. Під час навчальної дискусії обговорюють наукові висновки, дані, що потребують підготовки за джерелами, які містять більше інформацію, ніж у підручнику. Дискусія спрямована не лише на засвоєння нових знань, а й на формування емоційно-асоціативного поля сприйняття знань;</p> <p>- демонстрування. Метод, який передбачає показ матеріалів у динаміці (використання приладів, дослідів). Він ефективний, коли всі здобувачі вищої освіти мають змогу сприймати предмет або процес. Викладач зосереджує увагу на основному, допомагає виокремити істотні аспекти предмета, явища, супроводжуючи показ поясненням, розповіддю;</p> <p>- доповідь. Метод навчання, який передбачає самостійну розповідь здобувача вищої освіти навколо певної теми. Доповідь повинен ставити або розв'язувати конкретне питання або проблему. Здобувач вищої освіти може робити доповідь під час занять, або на наукових заходах (конференції, круглі столи тощо). Завдяки цьому здобувачі вищої освіти більше запам'ятовуватимуть і будуть звикати до публічних виступів.</p>	<p>контролю. Форма контролю: екзамен.</p>
<p><i>ПРН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні</i></p>	<p><input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>Вступ до харчових технологій</p>	<p>Словесні: пояснення, лекція. Наочні: демонстрація, ілюстрація. Практичні: практична робота.</p>	<p>Форма контролю: залік. Методів оцінювання: - опитування; - тестування; - розв'язання практичних</p>

<p>проблеми в галузі харчових технологій</p>		<p>Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний; методи синтезу; індуктивний метод; дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний); репродуктивний; пояснювально-демонстративний. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій)</p>	<p>завдань, задач, ситуацій. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.</p>
	<p>Теоретичні основи харчових виробництв</p>	<p>Словесні: пояснення, розповідь, бесіда, дискусія, робота з книгою. Наочні: ілюстрація та демонстрація. Практичні: вправи, лабораторні роботи. За особливостями навчально-пізнавальної діяльності студентів: пояснювально-ілюстративний (інформаційно-рецептивний) метод: викладач організує сприймання та усвідомлення студентами інформації, а студенти здійснюють сприймання (рецепцію), осмислення і запам'ятовування її; репродуктивний: викладач дає завдання, у процесі виконання якого студенти здобувають уміння застосовувати знання за зразком; проблемного виконання: викладач формулює проблему і вирішує її, студенти стежать за ходом творчого пошуку (студентам подається еталон творчого мислення); частково-пошуковий (евристичний): викладач формулює проблему, поетапне вирішення якої здійснюють студенти під його керівництвом (при цьому відбувається поєднання репродуктивної та творчої діяльності студентів); дослідницький: викладач ставить перед студентами проблему, і ті вирішують її самостійно, висуваючи ідеї, перевіряючи їх, підбираючи для цього необхідні літературні джерела, прилади, матеріали, тощо.</p>	<p>Методи усного контролю: індивідуальне та фронтальне опитування. Полікритеріальна оцінка поточної роботи здобувачів вищої освіти: рівень знань, продемонстрований на практичних заняттях; активність під час обговорення питань, що винесені на заняття; результати виконання лабораторних робіт; тест-контроль під час аудиторних занять; результати самостійного опрацювання теми чи окремих питань, усні відповіді на поставлені питання. Підсумковий контроль – екзамен</p>

<p>ПРН27. Зберігати та приумножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Історія України та української культури</p>	<p>Група методів за джерелом і сприйняття навчальної інформації – словесні (лекція, бесіда, розповідь), наочні (ілюстрація, демонстрація), практичні (використання методів аналізу «причина-наслідок», кореляційно-регресивний аналіз, оптимізація); Група методів за логікою передачі і сприйняття навчального матеріалу: індуктивні, дедуктивні, аналітичні і синтетичні; Група методів за ступенем самостійного мислення при засвоєнні знань – репродуктивні, продуктивні; Група методів за ступенем управління навчальним процесом: навчання під керівництвом викладача, самостійна робота з навчально-методичною і науковою літературою.</p>	<p>Поточний контроль рівня знань та вмінь, який проводиться на лекціях, практичних заняттях за такими видами: - Експрес опитування – опитування на засвоєння матеріалу попередньої лекції; опитування під час лекції на розуміння її суті; контроль за засвоєнням матеріалу лекції. - Семінарські заняття. - Співбесіда. - Програмований контроль знань – вирішення проблемних і ситуаційних завдань, виконання творчих робіт (у вигляді рефератів та есеїв). Періодичний (проміжний) контроль рівня знань та вмінь після вивчення тем курсу за такими видами: - Тестові опитування. - Контроль за формуванням практичних умінь і навичок. - Контроль за формуванням ЗК і досягненням ПРН за спеціальностями. Підсумковий контроль здійснюється в кінці вивчення дисципліни і включає екзамен.</p>
		<p>Економіка підприємства</p>	<p>На лекційних заняттях використовується пояснювальний метод; лекція з розбором конкретних ситуацій; ігрові дискусії; ПРЕС (PRES): позиція, обґрунтування, приклад, висновки; інтерактивний метод; спостереження, анкетування, тестування</p>	<p>Методи оцінювання: опитування; результати виконаних завдань/доповідей/досліджень; тестування; розрахункові роботи; наявність публікацій за тематикою дисципліни. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю. Форма контролю: екзамен.</p>
		<p>Організація і управління виробництвом</p>	<p>Для вивчення дисципліни «Організація і управління виробництвом» використовується сукупність методів за допомогою яких вивчаються основні типи і форми організації виробництва, організацію науково-технічної підготовки і вдосконалення виробництва, основи раціональної організації контролю якості продукції, зміст і завдання виробничої інфраструктури, організацію обслуговування виробництва, організаційну структуру управління і планування на підприємстві, а також зв'язки між різними економічними показниками (факторами) на підставі реальних даних з використанням апарата економічного аналізу.</p>	<p>До основних методів оцінювання відносяться: опитування; реферати; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; - індивідуальні завдання; тестування; розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій; розрахункові роботи. Методи підсумкового контролю: залік.</p>
<p>ПРН11. Визначати відповідність</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Контроль якості та безпеки продукції</p>	<p>Методи навчання за джерелом знань словесні:</p>	<p>Форма контролю: залік. Методи оцінювання:</p>

показників якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)	галузі	<p>пояснення, лекція; наочні: демонстрація, ілюстрація. Практичні: лабораторна робота. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний); репродуктивний; пояснювально-демонстративний Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій)</p>	<p>- опитування; - тестування; - розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.</p>
	Технічна мікробіологія	<p>Методи навчання за джерелом знань словесні: пояснення, лекція; наочні: демонстрація, ілюстрація. Практичні: лабораторна робота. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний); репродуктивний; пояснювально-демонстративний Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій)</p>	<p>Методів оцінювання: - опитування; - тестування; - розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю. Форма контролю: екзамен.</p>
	Неорганічна та органічна хімія	<p>Словесні: пояснення, розповідь, бесіда, дискусія, робота з книгою. Наочні: ілюстрація та демонстрація. Практичні: вправи, практичні роботи. За особливостями навчально-пізнавальної діяльності студентів: пояснювально-ілюстративний</p>	<p>Методи усного контролю: індивідуальне та фронтальне опитування. Полікритеріальна оцінка поточної роботи здобувачів вищої освіти: рівень знань, продемонстрований на практичних заняттях; активність під час обговорення питань, що винесені на заняття; результати виконання</p>

			(інформаційно-рецептивний) метод: викладач організує сприймання та усвідомлення студентами інформації, а студенти здійснюють сприймання (рецепцію), осмислення і запам'ятовування її; репродуктивний: викладач дає завдання, у процесі виконання якого студенти здобувають уміння застосовувати знання за зразком; проблемного виконання: викладач формулює проблему і вирішує її, студенти стежать за ходом творчого пошуку (студентам подається еталон творчого мислення); частково-пошуковий (евристичний): викладач формулює проблему, поетапне вирішення якої здійснюють студенти під його керівництвом (при цьому відбувається поєднання репродуктивної та творчої діяльності студентів); дослідницький: викладач ставить перед студентами проблему, і ті вирішують її самостійно, висуваючи ідеї, перевіряючи їх, підбираючи для цього необхідні літературні джерела, прилади, матеріали, тощо.	лабораторних робіт; тест-контроль під час аудиторних занять; результати самостійного опрацювання теми чи окремих питань, усні відповіді на поставлені питання. Підсумковий контроль – екзамен
ПРН25. <i>Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки</i>	☒	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Евристичні методи, частково пошуковий метод, метод навчальних проєктів, методи контролю	Відкритий захист кваліфікаційної роботи
		Виробнича практика (переддипломна)	Методи навчання за джерелом знань: словесні: пояснення; наочні: демонстрація, ілюстрація. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний, репродуктивний, пояснювально-демонстративний. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, екскурсії, самооцінка знань, практичні методи навчання (побудовані на практичній підготовці до майбутньої професійної діяльності в умовах виробництва).	Звіт з виробничої практики, щоденник практики, захист звіту з виробничої практики. Підсумковий контроль - диф.залік
		Виробнича практика (технологічна)	Методи навчання за джерелом знань: словесні: пояснення; наочні: демонстрація, ілюстрація. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи	Звіт з виробничої практики, щоденник практики, захист звіту з виробничої практики. Підсумковий контроль - диф.залік

		<p>синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний, репродуктивний, пояснювально-демонстративний. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, екскурсії, самооцінка знань, практичні методи навчання (побудовані на практичній підготовці до майбутньої професійної діяльності в умовах виробництва).</p>	
	<p>Технологія продукції та організація ресторанного господарства</p>	<p>Словесні: пояснення, розповідь, бесіда, дискусія, робота з книгою. Наочні: ілюстрація та демонстрація. Практичні: вправи, лабораторні роботи. За особливостями навчально-пізнавальної діяльності студентів: пояснювально-ілюстративний (інформаційно-рецептивний) метод: викладач організує сприймання та усвідомлення студентами інформації, а студенти здійснюють сприймання (рецепцію), осмислення і запам'ятовування її; репродуктивний: викладач дає завдання, у процесі виконання якого студенти здобувають уміння застосовувати знання за зразком; проблемного виконання: викладач формулює проблему і вирішує її, студенти стежать за ходом творчого пошуку (студентам подається еталон творчого мислення); частково-пошуковий (евристичний): викладач формулює проблему, поетапне вирішення якої здійснюють студенти під його керівництвом (при цьому відбувається поєднання репродуктивної та творчої діяльності студентів); дослідницький: викладач ставить перед студентами проблему, і ті вирішують її самостійно, висуваючи ідеї, перевіряючи їх, підбираючи для цього необхідні літературні джерела, прилади, матеріали, тощо.</p>	<p>Методи усного контролю: індивідуальне та фронтальне опитування. При індивідуальному опитуванні викладач пропонує студентові для усної відповіді такі запитання, які б дали змогу виявити, на якому рівні досягнення він перебуває, тобто який рівень засвоєння він опанував (розуміння, відтворення, застосування). З іншого боку, викладача цікавить, чи студент засвоїв матеріал фрагментарно, чи він володіє системою знань. Фронтальне опитування дає інформацію про засвоєння матеріалу всією групою. Розробляючи запитання для фронтального опитування, викладач не має наміру з'ясувати, який студент і на якому рівні засвоїв матеріал. Викладач більше дбає про те, щоб встановити, як студенти засвоїли знання в їх цілісності, а також повноту і широту знань. Методи підсумкового контролю: тестовий контроль, залік, екзамен.</p>