

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

Заклад вищої освіти	Луганський національний аграрний університет
Освітня програма	19094 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	69
Повна назва ЗВО	Луганський національний аграрний університет
Ідентифікаційний код ЗВО	00493669
ПІБ керівника ЗВО	Подольський Ростислав Юрійович
Посилання на офіційний веб-сайт ЗВО	http://lnau.in.ua

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

<https://registry.edbo.gov.ua/university/69>

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	19094
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	Кафедра тваринництва та харчових технологій
Інші навчальні структурні підрозділи (кафедра або інші підрозділи), залучені до реалізації ОП	Кафедра загальноосвітньої підготовки; кафедра будівництва, архітектури, геодезії та землеустрою, кафедра екології та безпеки життєдіяльності; кафедра менеджменту, права, статистики та економічного аналізу; кафедра економіки підприємства, маркетингу та економічної теорії; кафедра механізації виробничих процесів у АПК; кафедра ремонту машин, експлуатації енергетичних засобів та охорони праці
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	84100, Україна, Донецька область, місто Слов'янськ, вулиця Свободи, будинок 23.
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	200041
ПІБ гаранта ОП	Могутова Валентина Федорівна
Посада гаранта ОП	Доцент
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	v.mohutova@lgnau.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 ЛугНАУ 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 ЛугНАУ» від 13.02.2020 р.). 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 ЛугНАУ, 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 ЛугНАУ (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 ЛугНАУ (протокол №03-03/9BP від 27.05.2021 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 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., доцент кафедри тваринництва та харчових технологій ЛугНАУ;

Недосекова Наталія Сергіївна – член проектної групи, канд. пед. наук, в.о. зав. кафедри тваринництва та харчових технологій ЛугНАУ;

Риндяев Віктор Іванович – член проектної групи, канд. техн. наук, в.о. завідувача кафедри експлуатації енергетичних засобів та охорони праці ЛугНАУ.

До обговорення ОП залучені в тому числі:

Сергій Курінний – директор ТОВ «КРАМАГРОСВІТ»;

Віктор Чубенко – голова правління ПАТ «Біловодський маслоробний завод»

Ольга Постнова - кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технологій переробних і харчових виробництв ХНТУСГ ім. П. Василенка (м.Харків)

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

Рік навчання	Навчальний рік, у якому відбувся набір здобувачів відповідного року навчання	Обсяг набору на ОП у відповідному навчальному році	Контингент студентів на відповідному році навчання станом на 1 жовтня поточного навчального року		У тому числі іноземців	
			ОД	З	ОД	З
1 курс	2021 - 2022	6	6	0	0	0
2 курс	2020 - 2021	5	2	3	0	0
3 курс	2019 - 2020	7	4	3	0	0
4 курс	2018 - 2019	14	11	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	19094 Харчові технології
другий (магістерський) 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	30509	7896
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	29181	6954
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	1328	942
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>Освітня програма.pdf</i>	otnFJVXOH35B9tVk2AmzadKScsiSzTDAsPpTPdTo3u8=
Навчальний план за ОП	<i>нп 181 заочна з р. 10 м..pdf</i>	9Qj2mnUh6pKu/D2/NXQx27y0SjzPnpiDm1FrTECVuNw =
Навчальний план за ОП	<i>НП 181 очна з р. 10 м..pdf</i>	QsuNVJx3dv4e5ZVv8KTkoVzuhFYq03GIVVHK+osECrA =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія Курінного СІ.pdf</i>	HEFugVM2comkoEfuI2ZL7m526Ptwe3I1QrngZwGmOQ A=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія Чубенка ВФ.pdf</i>	40g7yfwFp/sYZ6JuwzAKOMVRvcomzz6TQVpAvRG9IOs =
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>Рецензія Постнової ОМ.pdf</i>	IpztHPOu89m8qkMBxo/dukO7PLpZWBw71YbgxfBkmU g=

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, зокрема Донецької та Луганської областей. 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. Спілкування з професійних питань, у тому числі іноземною мовою, за рахунок збільшення кредитів на вивчення іноземної мови (16 кредитів). 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 ЛутНАУ для споживачів освітніх послуг Східного регіону України, 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 ЛутНАУ:
Стратегія-розвитку <http://lgnau.edu.ua/qx4d>

Статут університету <http://lgnau.edu.ua/eqyz>

Програма дозволяє здобувачам вищої освіти зі спеціальності 181 Харчові технології формувати та розвивати загальні і професійні компетентності в галузі харчової технології, що спрямовані на здобуття здобувачем вищої освіти знань, вмінь і навичок успішної роботи в сфері харчової промисловості країни, 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, уміннями і навичками, необхідними для здійснення фахової діяльності у сфері переробної галузі, які відповідають регіональним потребам ринку праці та галузевим потреба сьогодення <http://lgnau.edu.ua/jjxo>. Випускники Колосов В., Коленко О., Салашенко Д., Халілова А., Оганесян Д., Шевчук Н., Подкоритова К., Лютова Т. прийняли участь у обговоренні ОП Харчові технології.

- 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 в рамках круглого столу <http://lgnau.edu.ua/cw1b>; <http://lgnau.edu.ua/9eov>.

Пропозиції роботодавців були надані у формі рецензій <http://lgnau.edu.ua/zkw7>, що враховано при перегляді ОП.

- академічна спільнота

Інтереси академічної спільноти ЛУГНАУ були враховані під час розробки та формування ОП. Університетом отримані рецензії на освітньо-професійну програму 181 Харчові технології від представників академічної спільноти та провідних науковців у сфері харчової технології, зокрема: Сергій Курінний – директор ТОВ «КРАМАГРОСВІТ»; Віктор Чубенко – голова правління ПАТ «Біловодський маслоробний завод»

Ольга Постнова - кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технологій переробних і харчових виробництв ХНТУСГ ім. П. Василенка - <http://lgnau.edu.ua/dkha>

- інші стейкхолдери

До таких стейкхолдерів можна віднести партнерів університету, які співпрацюють з ЗВО у напрямку харчової технології, з якими укладено договори про співробітництво, 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 ЛУГНАУ спеціальності 181 Харчові технології підготовлений до роботи. Здобувачі спеціальності 181 Харчові технології 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 зі здобувачами у Ярмарці вакансій <http://lgnau.edu.ua/febq> <http://lgnau.edu.ua/rhon>, підписано договори зі Старобільським, Краматорським, Слов'янським Центрами зайнятості <http://lgnau.edu.ua/vfmk>.

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

Основними особливостями Луганської та Донецької областей є наявність високої концентрації промисловості зі наявністю харчових виробництв, розвинений аграрний сектор. Задля можливості працевлаштування випускників у будь-якому регіоні країни, 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; організувати, 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, Білоцерківський національний аграрний університет, Національний університет біоресурсів і природокористування України, Сумський національний аграрний університет, 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, такої як Каунаський технологічний університет, м. Каунас, Литва), шляхом вдосконалення структури 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 технологічних заходів для підвищення ефективності функціонування підприємств харчової промисловості і закладів ресторанного господарства, методики і методи контролю якості і безпечності харчових продуктів, планування і розрахунків 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 <http://lgnau.edu.ua/abez>, створення індивідуального навчального плану здобувача вищої освіти <http://lgnau.edu.ua/403v>, Положення про організацію освітнього процесу у Луганському національному аграрному університеті <http://lgnau.edu.ua/rkd2>.

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 набути 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 вибіркового дисциплін за ОП та їх описи оприлюднюються на вебсайті університету у розділі «Студенту» <http://lgnau.edu.ua/w8k8>. Профільні кафедри можуть використовувати різні форми презентації вибіркового дисциплін. Запис здобувачів на вибіркові дисциплін здійснюється в особистому кабінеті здобувача через автоматизовану систему управління навчальним процесом (<http://176.101.220.8:8081/>).

1. Здобувачі реалізують своє право вибору освітніх компонент не пізніше початку весняного семестру (до 25 лютого), який передє навчальному року (абітурієнти у перший місяць після зарахування на навчання).
2. Деканат узагальноє 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 перезарахування дисциплін здійснюється відповідно до Положення про порядок визначення та ліквідації академічної різниці здобувачами, що поновлюються або переводяться у Луганському національному аграрному університеті <http://lgnau.edu.ua/vi4v> на підставі заяви та академічної довідки студента. 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 (12 кредитів ЄКТС), виробнича практика (15 кредитів ЄКТС).

Регламентується Положенням про практичну підготовку здобувачів освіти аграрних та супутніх спеціальностей у Луганському національному аграрному університеті, його відокремлених структурних підрозділах - <http://lgnau.edu.ua/sloh>.

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. 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 ураховує 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 Положенням про організацію освітнього процесу в Луганському національному аграрному університеті <http://lgnau.edu.ua/qebf>

Ступінь бакалавра здобувається за освітньо-професійною програмою, обсяг якої становить 240 кредитів ЄКТС, 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://lgnau.edu.ua/gdbs> обсяг годин відведених на навчальні дисципліни обов'язкового компоненту становить 4410 год., з них на аудиторні заняття – 1570 год (35,6 % від загального обсягу год.), а на самостійну роботу – 2840 год. (64,4 %), на вибіркові дисципліни відведено 1800 годин (з них 600 – аудиторних – 33,3% загального обсягу годин, а на самостійну роботу – 1200 год. (66,7 %).

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 дуальну форму здобуття вищої освіти у Луганському національному аграрному університеті <http://lgnau.edu.ua/lwsc> 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 на навчання для здобуття вищої освіти у Луганському національному аграрному університеті <http://lgnau.edu.ua/dorv>.

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 ЛугНАУ 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://lgnau.edu.ua/dorv>.

Тестування абітурієнтів відбувається з використанням платформи дистанційних технологій навчання з обов'язковим шифруванням результатів екзаменаційних випробувань абітурієнтів, ця процедура визначається відповідним Порядком проведення атестації здобувачів із використанням дистанційних технологій навчання в Луганському національному аграрному університеті <http://lgnau.edu.ua/34e5>.

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

Для вирішення спірних питань в університеті діє Положення про апеляційну комісію Луганського національного аграрного університету <http://lgnau.edu.ua/9bif>.

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 ЛугНАУ за результатами навчання в інших ЗВО визначається згідно Постанови Кабінету Міністрів України від 12 серпня 2015 р. № 579 «Про затвердження Положення про порядок реалізації права на академічну мобільність», Положення про порядок визначення та ліквідації академічної різниці здобувачами, що поновлюються або переводяться у Луганському національному аграрному університеті <http://lgnau.edu.ua/bvif>, Положення про організацію освітнього процесу у Луганському національному аграрному університеті <http://lgnau.edu.ua/t2wp>, Правила прийому на навчання для здобуття вищої освіти у Луганському національному аграрному університеті <http://lgnau.edu.ua/dorv>.

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 вибіркового навчальних дисциплін за індивідуальним навчальним планом здобувача визначається вищим навчальним закладом. Інформація щодо вищезазначеної процедур міститься у Положенні про порядок визначення та ліквідації академічної різниці здобувачами, що поновлюються або переводяться у Луганському національному аграрному університеті <http://lgnau.edu.ua/cygu>.

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 визначення результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, регулюються Положенням про порядок перезарахування результатів навчання здобувачів вищої освіти Луганського національного аграрного університету, отриманих у неформальній освіті - <http://lgnau.edu.ua/bb61> Положення розміщено на сайті університету у відкритому доступі.

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», Положення про організацію освітнього процесу у Луганському національному аграрному університеті <http://lgnau.edu.ua/cv wz> , Положенням про освітні програми Луганського національного аграрного університету <http://lgnau.edu.ua/jq77>.

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. Крім того, викладачі застосовують і такі методи навчання як проблемне навчання, дискусія, круглий стіл, диспут, мозковий штурм, дослідницькі, експериментальні, евристичні, пояснювально-літературні методи. 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: викладання в малих групах, проблемні лекції, ситуаційні методика, групові дискусії. Наприклад, 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 на платформі Moodle, викладачі ознайомлюють здобувачів вищої освіти з програмами навчальних дисциплін на початку семестру.

Кожного семестру проводиться опитування серед здобувачів вищої освіти стосовно якості освітньої діяльності Луганського національного аграрного університету. Результати опитування свідчать про якість викладання <http://lgnau.edu.ua/uda>.

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 вибіркової дисципліни 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 виконання наукового дослідження та 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 зазнаючи обмежень, обирає навчальні матеріали, методи, формати викладу, що регламентується Положенням про організацію освітнього процесу у Луганському національному аграрному університеті <http://lg nau.edu.ua/18rk>.

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 у Луганському національному аграрному університеті <http://lg nau.edu.ua/7y1n> 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 на платформі Moodle. На сайті університету представлено освітні програми, навчальні плани, каталоги вибіркової дисципліни, графік організації освітнього процесу, розклад занять, посилання на платформи дистанційного навчання.

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 про харчові технології. Викладачі кафедри 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 теми кваліфікаційної роботи враховуються особистісні якості здобувача вищої освіти, його інтереси, проходження практики на певних підприємствах, їхні наукові інтереси. Також невід'ємною частиною поєднання навчання і досліджень є участь здобувачів вищої освіти у семінарах, вебінарах, виставках, конкурсах студентських наукових робіт, які мають відповідний або споріднений з ОП напрям. Серед випускників спеціальності 181 Харчові технології є студентка, 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) <http://kolesnikovfund.org/ru/news/1709>

Щороку ЛугНАУ 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» <https://lg nau.edu.ua/science/scientific-circles/food-culture/>. На засіданнях гуртка розглядаються теоретичні питання та проводяться прикладні наукові дослідження згідно напрямів науково-дослідної роботи кафедри. За результатами досліджень, під керівництвом викладачів або самостійно, студенти публікують тези доповідей та статті у наукових виданнях, беруть участь у наукових конференціях, семінарах.

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, засіданні експертної комісії з якості вищої освіти факультету ветеринарної медицини, біологічних та харчових технологій. Зміст дисциплін, підготовка за якими забезпечується викладачами інших кафедр, узгоджується із гарантом ОП, завідувачем кафедри та деканом факультету.

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

Укладені договори щодо академічного і наукового співробітництва з 6 закордонними ЗВО сприяли поліпшенню змісту ОП і впровадженню кращих практик навчання і викладання, використовуваних у зазначених закладах вищої освіти.

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.

Викладачі, які стажувалися за кордоном або брали участь у міжнародних проєктах, діляться досвідом на факультетських та університетських наукових семінарах і впроваджують новітні підходи в освітній програмі. У серпні 2021 р. викладачі кафедри тваринництва та харчових технологій пройшли Міжнародне підвищення кваліфікації (онлайн) наукових, науково-педагогічних працівників ЗВО та працівників закладів середньої освіти на тему: «Онлайн навчання як нетрадиційна форма сучасної освіти на прикладі платформи Moodle», виконавши підсумкову роботу відповідно до дисциплін, які вони викладають.

5. Контрольні заходи, оцінювання здобувачів вищої освіти та академічна доброчесність

Опишіть, яким чином форми контрольних заходів у межах навчальних дисциплін ОП дозволяють перевірити досягнення програмних результатів навчання?

Відповідно до Положення про організацію та проведення поточного і семестрового контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти у Луганському національному аграрному університеті <http://lgnau.edu.ua/srkk> 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 експрес-контролю; тематичний – у формі тесту, контрольної письмової роботи, 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. Зокрема, питання та завдання, які включено до всіх форм контрольних заходів, повністю кореспондують зі змістом робочих навчальних програм, а останні, в свою чергу, опрацьовано з орієнтацією на досягнення відповідних програмних результатів навчання. Вибір форми контрольних заходів відбувається з огляду на пріоритетність певного освітнього компонента та його практичне наповнення. Так, для переважної більшості 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, зазвичай, є залік. Вибір форми вхідного, поточного та рубіжного 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 організацію та проведення поточного і семестрового контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти у Луганському національному аграрному університеті <http://lgnau.edu.ua/srkk>. 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. 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 Moodle ЛугНАУ) та семестрового контролю (усна, письмова, комбінована, тестування, контроль з використанням платформи дистанційної освіти Moodle ЛугНАУ) визначає 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, диференційного 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?

Інформування проводиться у відповідності до Положення про організацію та проведення поточного і семестрового контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти у Луганському національному аграрному університеті <http://lgnau.edu.ua/srkk>. Безпосередньо за тиждень до проведення контрольних заходів викладач нагадує вимоги до мінімальних знань здобувачів вищої освіти, форми оцінювання відповідей та за день до екзамену на консультації викладач інформує здобувачів про форми і процедури його проведення, вимоги та критерії оцінювання відповідей, мінімальні знання здобувача з дисципліни. Проведення підсумкових видів контролю, зокрема екзамену, регулюється графіком, який складається деканатом, та затверджується першим проректором. Графік екзаменів

розміщується в особистому кабінеті студента. В ЛугНАУ з 2020 р. запроваджено автоматизовану систему управління навчальним процесом «АСУ», яка містить також особистий кабінет здобувача освіти, в якому відображається його розклад занять та сесії, успішність, наявність академічних заборгованостей <https://lgnau.edu.ua/it/> . 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 ЛугНАУ, як вимагає того стандарт вищої освіти.

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

Процедура проведення контрольних заходів у ЛугНАУ регулюється:

Положення про організацію освітнього процесу в Луганському національному аграрному університеті <http://lgnau.edu.ua/ljsju>

Положення про організацію та проведення поточного і семестрового контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти у Луганському національному аграрному університеті <http://lgnau.edu.ua/srkk>

Положення про дистанційне навчання <http://lgnau.edu.ua/w4u7>

Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної (кваліфікаційної) комісії в Луганському національному аграрному університеті <http://lgnau.edu.ua/nu2u>

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.

Автоматизація основних функцій управління освітнім процесом запроваджено на базі програмно-технологічного комплексу АСУ.

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 ЛугНАУ моральних та правових норм розроблено Положення про академічну доброчесність у Луганському національному аграрному університеті <http://lgnau.edu.ua/7vg9>.

Згідно Положення про організацію та проведення поточного і семестрового контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти у Луганському національному аграрному університеті <http://lgnau.edu.ua/srkk> проводиться прийом заліків, диференційованих заліків, екзаменів за затвердженим розкладом. Викладачі приймають у здобувачів вищої освіти заліки, диференційовані заліки та екзамени в аудиторіях та в терміни, визначені розкладом заліково-екзаменаційної сесії. 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 порядок створення та організацію роботи екзаменаційної (кваліфікаційної) комісії в Луганському національному аграрному університеті здобувач вищої освіти має право на оскарження дій органів управління Університету <http://lgnau.edu.ua/sivs> . 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 ЛугНАУ 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 апеляційну комісію Луганського національного аграрного університету <http://lgnau.edu.ua/twlz>. 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 Положенням про академічну доброчесність у Луганському національному аграрному університеті <http://lgnau.edu.ua/ynp9>. Органом, що здійснює контроль за дотриманням академічної доброчесності учасниками освітнього процесу в Університеті є Комісія з питань академічної доброчесності Луганського національного аграрного університету, робота якої регламентується відповідно до Положення про академічну доброчесність у Луганському національному аграрному університеті <http://lgnau.edu.ua/12s1>.

Ці положення спрямовані 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.

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 ЛугНАУ 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 зворотню 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 Положенням про академічну доброчесність у ЛугНАУ <http://lgnau.edu.ua/8v6p>. Усі кваліфікаційні роботи здобувачів обов'язково проходять перевірку на академічний плагіату системі UNICHECK, яку здійснює відповідальна особа за академічну доброчесність у ЛугНАУ, 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 спеціальності 181 Харчові технології подібних випадків не було.

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

Для популяризації академічної доброчесності серед здобувачів у ЛугНАУ 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 з Положенням про комісію з питань академічної доброчесності, 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.

Також проведено лекції та практикуми для здобувачів вищої освіти випускних курсів: «Унікальні роботи – це просто та можливо!», відкриту лекцію «Академічна доброчесність – засада навчально-наукового прогресу», онлайн-вебінар, на якому було детально розглянуто: якою має бути структура ідеальної кваліфікаційної роботи, як відрізнити зайву інформацію від необхідної, що саме приховано під визначеннями тематика, проблематика та перспективи тощо.

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

За порушення академічної доброчесності педагогічні, науково-педагогічні та наукові працівники закладів освіти можуть бути притягнені до академічної відповідальності, види якої визначаються Положенням про академічну доброчесність у Луганському національному аграрному університеті <http://lgnau.edu.ua/8v6p>.

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: Положенням про конкурсний відбір та призначення на посади науково-педагогічних і педагогічних працівників Луганського національного аграрного університету <http://lgnau.edu.ua/ow6w>. 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 ЛугНАУ відбувається із залученням до цих процесів роботодавців, що дозволяє використовувати їх науково-виробничий потенціал. Виробничі практики проводяться на ПрАТ «Богодучівський м'ясокомбінат», ТОВ Харківський молочний завод», ФОП «Желук», ФОП Шульга В.В. МПП «Весна». До освітнього процесу за ОП активно залучаються роботодавці, що проявляється у анкетуванні роботодавців для врахування особливостей, тенденцій ринку праці, участю у щорічній міжнародній виставці «Освіта Слобожанщини та навчання за кордоном», молодіжному форумі «Живи і працуй в Україні», зустрічі зі стейкхолдерами ТОВ «Слов'янський комбінат м'ясопродуктів» у рамках договору про співпрацю <http://lgnau.edu.ua/hvuy>.

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 відповідно до Положення про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних і науково-педагогічних працівників Луганського національного аграрного університету <http://lgnau.edu.ua/69pj> та Положення про професійний розвиток науково-педагогічних працівників і педагогічних у Луганському національному аграрному університеті <http://lgnau.edu.ua/i4cz>. Відповідно до Положення про присвоєння вчених звань науково-педагогічним працівникам Луганського національного аграрного університету <http://lgnau.edu.ua/rquv> науково-педагогічні працівники, які відповідають вимогам щодо цього положення, мають право на присвоєння вчених звань, що стимулює викладачів до постійного професійного росту. Щорічно проводиться аналіз та оцінка професійних здобутків викладачів згідно до Положення про систему рейтингової оцінки діяльності науково-педагогічних працівників, факультетів, кафедр Луганського національного аграрного університету <http://lgnau.edu.ua/2ntf>.

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. Для самостійного опрацювання науково-педагогічним працівникам рекомендовано безкоштовні он-лайн курси, розміщені у вільному доступі, Prometheus та Coursera. Завдяки участі у загально університетських грантових проектах 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, іншими видами морального та матеріального заохочення відповідно до Положення про матеріальне стимулювання науково-педагогічних, педагогічних, наукових працівників за наукові досягнення Луганського національного аграрного університету <http://lgnau.edu.ua/ejk2>.

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?

Матеріально-технічні ресурси забезпечують досягнення визначених освітньою програмою цілей та програмних результатів навчання, умов навчання та побуту здобувачів, організації їх дозвілля. Фінансування потреб освітньої програми, що акредитується, є достатнім та формується за рахунок коштів дербюджету, юридичних та фізичних

осіб та міжнародних грантів. Бібліотечний фонд університету щорічно поповнюється новими надходженнями. 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 Проекту USAID «Економічна підтримка Східної України» функціонує навчальна лабораторія харчових технологій та отримано обладнання для лабораторії ресторанного бізнесу. Техніка надана в межах реалізації проекту ЄС «Вдосконалення вищої сільськогосподарської освіти у Східній Україні» (AHEADEU) <http://lgnau.edu.ua/ft8w>.

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 Луганського НАУ 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.

Автоматизація основних функцій управління освітнім процесом запроваджено на базі програмно-технологічного комплексу АСУ.

Здобувачі вищої освіти мають можливість проживати у гуртожитках, які щороку оновлюються. Для харчування здобувачів в усіх навчальних корпусах функціонують буфети. Здобувачі вищої освіти вільно та безкоштовно користуються всією інфраструктурою університету: аудиторним фондом, комп'ютерними класами, спортивними залами та майданчиками.

В Університеті з позиції «рівний-рівному» є психологічна підтримка та можливість спробувати себе в ролі справжнього медіатора, розв'язуючи конструктивно, позитивно конфліктні ситуації, завдяки роботі Центру Медіації. Уміння висловлювати свою точку зору та слухати свого опонента, сприяння саморозвитку найкраще розвивається завдяки участі в Дебатному клубі, стартап школі «Sikorsky Challenge».

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

Безпечність освітнього середовища для життя та здоров'я здобувачів забезпечується: організацією безпечних умов навчання та праці; дотриманням норм техніки безпеки та систематичним інструктуванням здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників; підтриманням санітарно-технічного стану будівель і споруд на належному рівні, дотриманням відповідності їх протипожежним вимогам та нормативним документам. Індивідуальна психологічна підтримка здобувачів здійснюється через індивідуальні консультації психолога в університеті, спрямована на розв'язання психологічних проблем, внутрішнього конфлікту, створення сприятливих умов для позитивних змін, подальшого розвитку особистості, а також шляхом залучення студентської молоді до різноманітних заходів.

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. У 2020 році впроваджено автоматизовану систему управління навчанням навчальним процесом, яка відкриває доступ до особистих кабінетів здобувачів вищої освіти (індивідуальний навчальний план, розклад занять, рейтинг успішності, обрання вибіркової дисципліни, заборгованість за освітні послуги та проживання, замовлення довідок, запис на консультації викладачів), батьків (відвідування, успішність, заборгованість), викладачів (розклад, електронні відомості успішності, рейтинги успішності, електронний журнал викладача), управлінського персоналу (окремі модулі деканат, навантаження, відділ кадрів, фінансова служба, стипендіальна комісія). У березні 2020 року було розгорнуто 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. У вересні 2020 отримано безстрокову ліцензію без обмеження кількості облікових записів. 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 сучасних освітніх та інформаційних технологій.

Під час заходів «Відкритий мікрофон» здобувачі мають змогу особисто поставити питання до керівного складу університету – ректора, проректорів, директорів центрів та інших керівників структурних підрозділів. 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, що є достатніми для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами

відбувається таким чином, щоб вони мали можливість повноцінно соціалізуватися та результативно навчатися. В університеті розроблені: Положення про організацію інклюзивного навчання у Луганському національному аграрному університеті <http://lgnau.edu.ua/bzvt>

Положення про порядок супроводу (надання допомоги) осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення під час перебування на території (в приміщеннях) Луганського національного аграрного університету - <http://lgnau.edu.ua/r1vz>.

Зокрема, у навчальному корпусі для потреб потенційних здобувачів вищої освіти з особливими освітніми пристосовано спеціальний вхід. Задля персоніфікованого освітнього простору потенційних здобувачів вищої освіти із особливими освітніми потребами впроваджено систему дистанційного навчання, яку реалізовано на платформі Moodle. Навчання таких здобувачів регламентується Положенням про організацію інтегрованого навчання осіб з особливими освітніми потребами у Луганському національному аграрному університеті <http://lgnau.edu.ua/8olo>. Участь у проекті «Економічна підтримка Східної України» передбачає оновлення інфраструктури, зокрема реконструкцію навчальних корпусів з покращенням умов навчання та побуту для здобувачів з особливими потребами. 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 попередження та протидію сексуальним домаганням та дискримінацію у Луганському національному аграрному університеті <http://lgnau.edu.ua/fntf>

Положення про запобігання та протидію булінгу у Луганському національному аграрному університеті <http://lgnau.edu.ua/wez4>

Дана комісія спільно з Центром медіації протягом робочого дня розглядають скарги, отримані на електронні поштові скриньки. Проводиться робота з роз'яснення та попередження оговорених випадків, обговорюються кроки по реагуванню та недопущенню подібного.

Положення про уповноважену особу з питань запобігання та виявлення корупції – нова редакція <https://lnau.in.ua/knf4>

Розпорядження Щодо запобігання та протидії корупції <https://lnau.in.ua/mzcv>

План заходів з питань протидії проявам корупції на 2021 рік <https://lnau.in.ua/w5ee>

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 освітні програми Луганського національного аграрного університету <http://lgnau.edu.ua/bosv> та Положенням про організацію освітнього процесу у Луганському національному аграрному університеті <http://lgnau.edu.ua/sp9t>, Положенням про гарантів освітніх програм Луганського національного аграрного університету, Положенням про проектну, робочу групи освітньої програми та групу забезпечення спеціальності Луганського національного аграрного університету <http://lgnau.edu.ua/h10y>, Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у Луганському національному аграрному університеті <http://lgnau.edu.ua/b95g>.

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 ЛугНАУ регулюється Положенням про освітні програми <http://lgnau.edu.ua/neos>. 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 ЛуганНАУ. 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 Луганському національному аграрному університеті. 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 ради якості вищої освіти факультету/ННІ, вченої ради факультету/ННІ, ради з якості вищої освіти університету, 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 2021 – 2022 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 № 4 засідання кафедри тваринництва та харчових технологій від 02.04.2021 р.

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 Луганського національного аграрного університету 2020–2025 рр. 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 у Луганському національному аграрному університеті <http://lgnau.edu.ua/m7fv>.

В Університеті функціонує Рада з якості вищої освіти, діяльність якої регулюється відповідним Положенням про раду з якості освіти у Луганському національному аграрному університеті <http://lgnau.edu.ua/8hig> та має на меті успішне впровадження системи внутрішнього забезпечення якості вищої освіти задля досягнення стратегічних пріоритетів Університету. Студентське самоврядування, що входить до складу цих колегіальних органів бере безпосереднє обговорення щодо змісту ОП, запрошуються на засідання кафедри тваринництва та харчових технологій. Процедура взаємодії студентського самоврядування з різними структурами університету регламентується Положенням про студентський парламент Луганського національного аграрного університету» <http://lgnau.edu.ua/7hak>.

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 <http://lgnau.edu.ua/eo5y>. 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 зайнятості, якою проведено тренінгові програми щодо підвищення конкурентоспроможності молоді на ринку праці, підтримки початківців в організації підприємницької діяльності, сприянні у підборі відповідної вакансії.

Перспективним завданням є підтримка вже існуючих контактів з випускниками ЛуганНАУ та налагодження контактів

з випускниками попередніх років. Щорічно куратори груп здобувачів, які закінчили навчання, проводять інтерв'ювання у найбільш зручній для випускників формі, також пропонують їм пройти опитування <http://lgnau.edu.ua/eo5y>.

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 ЛугНАУ є центр якості, професійно адаптації та консалтингу, Рада з якості вищої освіти. Вони координують і контролюють освітню діяльність за ОП. Контроль якості освіти здійснюється на рівні кафедри, 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/силабусів 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 аудиторних 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 вперше.

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: Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у Луганському національному аграрному університеті <http://lgnau.edu.ua/98bo>, Положенням Положення про опитування щодо якості освітньої діяльності Луганського національного аграрного університету <http://lgnau.edu.ua/epoz>.

Організаційні та інші питання щодо внутрішнього забезпечення якості ОП регулярно розглядаються на засіданнях кафедри, вченій раді факультету, Ради з якості ЛугНАУ та Вченій раді ЛугНАУ. 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 (гарант освітніх програм, проектна група); 4-й – факультети/ННІ (декани/директор, експертні комісії з якості освіти та вчені ради факультетів); 5-й – ректорат, сектор ліцензування, акредитації та моніторингу якості освітніх послуг навчального відділу, Рада з якості та Вчена рада Університету. У 2020 р. в ЛугНАУ створено сектор ліцензування, акредитації та моніторингу якості освіти з метою координування дій з забезпечення якості освіти в університеті. Відповідно до розробленого в університеті Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у ЛугНАУ <http://lgnau.edu.ua/v94x>, Положення про опитування щодо якості освітньої діяльності Луганського національного аграрного університету <http://lgnau.edu.ua/epoz> 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?

У ЛугНАУ 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 Луганського НАУ. Документи, якими регулюються права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу в Луганському НАУ: Статут Луганського національного аграрного університету <http://lgnau.edu.ua/eov4>; Правилами внутрішнього трудового розпорядку <http://lgnau.edu.ua/k7xw>, Положення про організацію освітнього процесу у Луганському національному аграрному університеті <http://lgnau.edu.ua/jr9m>. Документи про організацію та забезпечення якості навчального процесу в Луганському національному аграрному університеті розміщені за посиланнями на сайті ЛугНАУ: <https://lgnau.edu.ua/>.

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

Таблиця обговорення ОП <http://lgnau.edu.ua/4zss>

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://lgnau.edu.ua/6jot>

НП очної форми навчання <http://lgnau.edu.ua/czmd>

НП заочної форми навчання <http://lgnau.edu.ua/yfbn>

Рецензії на ОП <http://lgnau.edu.ua/n10t>

Таблиця обговорення ОП <http://lgnau.edu.ua/4zss>

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони ОП:

- реалізація ОП для на підконтрольних Україні територіях Луганської та Донецької областей, що сприятиме збереженню кадрового потенціалу в регіоні та подальшому його відновленню;
- забезпечення студентоцентрованого підходу до формування загальних і фахових компетенцій;
- системний підхід до побудови структури ОП;
- розвиток матеріальної бази ЛутНАУ;
- активізація співпраці кафедри з представниками місцевого агробізнесу та міських громад;
- урахування регіональних потреб в підготовці кваліфікованих фахівців.

Слабкі сторони ОП:

- 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 гостьових 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 проектах 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: Подольський Ростислав Юрійович

Дата: 08.11.2021 р.

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Назва освітнього компонента	Вид компонента	Силабус або інші навчально-методичні матеріали		Якщо освітній компонент потребує спеціального матеріально-технічного та/або інформаційного забезпечення, наведіть відомості щодо нього*
		Назва файла	Хеш файла	
Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	підсумкова атестація	<i>OK30_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	практика	<i>OK29_Виробнича практика.pdf</i>	bGQf+RN7GoED/to8szfbDL5Z7UuRoyqEnLuIEt3wCcU=	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>OK28_Навчальна практика.pdf</i>	GGnCmVY276TSvos05AtESbnlTYHiKIVQRDGamanovYo=	Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор
Організація і управління виробництвом	навчальна дисципліна	<i>OK27_Організація і управління виробництвом.pdf</i>	GWdImPDdWQIgPmgpzjmTlt8qhN+ejBOSi2huI5Rsouq=	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>	+4q8WtaLFaakQeKhBvNwbZ9hsMXoyqdi+TG/Qr4YR/I=	Microsoft Office 365, Moodle (GNU загальна суспільна ліцензія).
Проектування підприємств галузі	навчальна дисципліна	<i>OK25_Проектування підприємств галузі.pdf</i>	PDoc5R8+HMkgDZW4zbExAOP1qPPfyKupL2fELP7F8Wo=	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>	HXdWo+vKYSunPTVah/1QoIE5BNWB7VTykhFouqmt6Os=	Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор
Технологічне обладнання	навчальна дисципліна	<i>OK23_Технологічне обладнання.pdf</i>	R82WksTuIUaAl41NlpLWxIvKD5bLapPVRhP1VxocoNk=	Програмне забезпечення: Office 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>	5yRW4A+GRNhssgOF/kN2+jNM7MYtxYgwt2Gg1TQHPhI=	Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи

				<p><i>Teams i Moodle</i> Основне обладнання: Ваги лабораторні ТВЕ-0,21-0,001-а Титрувальна установка Проектор ACER Дошка інтерактивна STARBOARD FX-79E2</p>
Технології харчових виробництв	навчальна дисципліна	<i>OK21_Технології харчових виробництв.pdf</i>	PlSIPfIDwwFMJeGtw yo9aorYKAQghaVx9 T6zO6cMSJ8=	<p>Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams i 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</p>
Стандартизація, метрологія і сертифікація	навчальна дисципліна	<i>OK20_Стандартизація метрологія і сертифікація.pdf</i>	uhZHtc122c30/Z+N NUBxSlfnsQ00/Cb4 Kwf8Koyk6lw=	<p>Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams i Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор</p>
Технологія продукції та організація ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>OK19_Технологія продукції та організація ресторанного господарства.pdf</i>	4a3KWHgNdImpW+ +6xtJgGztse45/wTb WoLbxJ5kvd8g=	<p>Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams i 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 KHN326WH 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 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 CAMRY ВТД-СС</p>

				<p>Овочерізка <i>ROBOT COUPE CL40</i> Мікрохвильова піч <i>BARTSCHER 610181</i> Борошнопросіювач вібраційний <i>ВП-1</i> Плита індукційна подвійна <i>7000 HENDİ 239346</i> Фритюрниця <i>HENDİ 205839</i> Гриль роликівий <i>HENDİ 268704</i> Прес макаронний <i>PF25E 1ph</i> Піч для піци <i>ITPIZZA ML4</i> Проектор <i>ACER</i> Дошка інтерактивна <i>STARBOARD FX-79E2</i></p>
Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення	навчальна дисципліна	<i>OK18_ Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення.pdf</i>	uZlKK8wyKLloiS6JELATk9l5bRTSBZubwnzUCvNX9Jg=	<p>Програмне забезпечення: <i>Office 365</i> (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи <i>Teams</i> і <i>Moodle</i> Комп'ютер, мультимедійний проектор Основне обладнання: Аналізатор молока <i>Milkotester Master ECO</i> Ваги лабораторні <i>TBE-0,21-0,001-а</i> Прилад Чиждова "Кварц" Харчовий рН метр Сепаратор-вершковідокремлювач «Мотор Сич -100 -18» Термостат-редуктазник <i>ЛТР-24</i> Титрувальна установка Центрифуга лабораторна <i>Ц-800-1</i> Піч пароконвекційна <i>Теспоека EKF 523 E U</i> Проектор <i>ACER</i> Дошка інтерактивна <i>STARBOARD FX-79E2</i></p>
Процеси і апарати харчових виробництв	навчальна дисципліна	<i>OK17_ Процеси і апарати харчових виробництв.pdf</i>	gELugslyAF4EQ0A8IqYDSHEBLG3VFUzmfFB/zbqS3EU=	<p>Програмне забезпечення: <i>Office 365</i> (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи <i>Teams</i> і <i>Moodle</i> Комп'ютер, мультимедійний проектор</p>
Аналітична хімія	навчальна дисципліна	<i>OK16_ Аналітична хімія.pdf</i>	dXHshn9aSgZ5ju3/Zse1n9Tw4iUy/gwjLYL07mfANas=	<p>Програмне забезпечення: <i>Office 365</i> (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи <i>Teams</i> і <i>Moodle</i> Комп'ютер, мультимедійний проектор Лабораторне обладнання, лабораторний посуд та реактиви</p>
Українська мова	навчальна дисципліна	<i>OK07_ Українська мова.pdf</i>	TVHVUzZAwTR1eFtEYb+d/WNOBWT2mCXFjVDzye1Vato=	<p>Програмне забезпечення: <i>Office 365</i> (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи <i>Teams</i> і <i>Moodle</i> Комп'ютер, мультимедійний проектор</p>
Теоретичні основи харчових виробництв	навчальна дисципліна	<i>OK14_ Теоретичні основи харчових виробництв.pdf</i>	mXZt7y9SgchRRKrfR1W+n9ngLNogWWhnZS4nRv2dn2U=	<p>Програмне забезпечення: <i>Office 365</i> (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи <i>Teams</i> і <i>Moodle</i> Комп'ютер, мультимедійний проектор</p>
Основи наукових досліджень	навчальна дисципліна	<i>OK13_ Основи наукових досліджень.pdf</i>	B4EmYpwZNofsnstYvlJLW4sTBM/fmYwoiNM/ok6cQ64=	<p>Ноутбук <i>Dell Inspiron 3593 - 1 шт.</i>, Програмне забезпечення <i>Windows 10, Office 365</i></p>

				Проектор Acer X1123HP (2020 р.) 1 шт. Екран (мобільний, 90") (2020 р.) 1 шт
Біохімія з основами фізичної і колоїдної хімії	навчальна дисципліна	OK12_Біохімія з основами фізичної та колоїдної хімії.pdf	7XEOqqZkrREJg5fwYaVjzgo0lvczrd7wjPw7oTKpZM=	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 екологія	навчальна дисципліна	OK11_Інженерна екологія.pdf	Jlht6W8B+6qYyblWLSY6UfGK/F5ueGuUEV5v1WmXKos=	Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор
Філософія	навчальна дисципліна	OK10_Філософія.pdf	nhhN8ypexTxofNdfDmAb6WzV5gD3zQwos7qEtfeYTI4=	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	OK09_Іст.Укр.та укр.культури.pdf	F5ubiVBEIxBFw4DfW70domm5XilNmrQ+N6icIMQk6T4=	Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор
Фізіологія та гігієна харчування	навчальна дисципліна	OK08_Фізіологія та гігієна харчування.pdf	5HxEAsYWSPU+zL4YYLmkAApFZX4Pb/xxnkqNBq92gUU=	Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор
Теплохолодотехніка	навчальна дисципліна	OK15_Теплохолодо техника.pdf	NmYPCyP2PuxnpVtP5KlKYCxZ8wlIDZCaLv4ZiQABRjM=	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	OK06_Іноземна мова.pdf	fw+OxsGmCDKIELKuSQWYjIQRQ4yk4wt4CMj5RKi3qLE=	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	OK05_Фізика.pdf	CluE5/2bZ9wFfgnbj86T164UopSepkmkrS5k7IFoMoU=	Обладнання: комп'ютерний клас. Програмне забезпечення: пакет програмного забезпечення MS Office 365, PhET симуляції
Правознавство	навчальна дисципліна	OK04_Правознавство.pdf	pL5GH9slsmpFd3vV7xAIWmqxbAKXkb2WeOF7HNQvQCA=	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	OK03_Неорганічна та органічна хімія.pdf	4TLR94io8TkhMEO PzkhygmBzHI1svZlqAwI09aZAOsQ=	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	<i>ОК02_Інженерна та комп'ютерна графіка.pdf</i>	5B5OeaVqEFFqnEKt gkvlraNCvUttUoOOr dv+rgkqf70=	Обладнання: комп'ютерний клас. Програмне забезпечення: пакет програмного забезпечення MS Office 365, система автоматизованого проектування Autodesk AutoCAD
Вища математика	навчальна дисципліна	<i>ОК01_Вища_математика.pdf</i>	C1+5aN/AboGBnbqK AHpwPQenel2fwoKF d3nrTRDWpGc=	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
368314	Ляшенко Валентина Петрівна	Професор, Основне місце роботи	Факультет ветеринарної медицини, біологічних і харчових технологій	Диплом доктора наук ДД 004724, виданий 15.12.2005, Диплом кандидата наук КН 004247, виданий 28.12.1993, Атестат доцента ДЦАР 005117, виданий 20.02.1997, Атестат професора 02ПР 004226, виданий 15.06.2006	34	Основи наукових досліджень	Професійна активність викладача відповідає п. 38.1,38.3, 38.4, 38.12, 38.15, 38.19 Ліцензійних умов: 38.1) V.V. Mukvych, V. P. Lyashenko, S. M. Lukashov Age-related characteristics of spectral bioelectric activity of the trophotropic zone of the hypothalamus in female rats. Regul. Mech. Biosyst., Vol 9, No 4 (2018). – P. 598-603. DOI: https://doi.org/10.15421/021889 . T. G. Turitskaya, S. N. Lukashov, V. P. Lyashenko, G. G. Sidorenko The features of summary background electric activity of the hypothalamus of rats under conditions of chronic caffeine alimentation. Regul. Mech. Biosyst., Vol 9, No 3 (2018). – P. 417-425. DOI: https://doi.org/10.15421/021862 . V. V. Mizin, V. P. Lyashenko, S. M. Lukashov The bioelectric type of the visual area of the cerebral cortex of rats of all ages and sexes.

Regul. Mech. Biosyst., Vol 9, No 4 (2018). – P. 514-521. DOI: <https://doi.org/10.15421/021877>

Мізін, В.В., Ляшенко, В.П., & Лукашов, С.М. (2017). Онтогенетичні зміни показників осмотичної резистентності еритроцитів та рівня дегідроепіандростерон-сульфату у сироватці крові щурів. Український журнал медицини, біології та спорту, 3(5), 194-200.

Муквич, В.В., Ляшенко, В.П., & Лукашов, С.М. (2017). Вплив кофеїну на вегетативне забезпечення функціонування організму самок та самців щурів молодого віку за показниками варіабельності серцевого ритму. Український журнал медицини, біології та спорту, 3(5), 209-215.

38.3) Ляшенко, В. П., Петров, Г. С., Кофан, І. М., & Мізін, В. В. (2018). Монографія. Особливості адаптаційних реакцій студентів з різним напрямом навчання та рівнем фізичної активності. Дніпро: Ліра, 212 с. (власний внесок 25 %)

Національна бібліотека України ім. В. І. Вернадського (номер видання в бібліотеці ВА825307)

4) Кваліфікаційна робота магістра : для студентів спец. 101 Екологія / [Г. В. Коробкова, І. В. Кирпичова, Т. М. Чеченєва, В. П. Ляшенко, Д. В. Горбачук] ; Луган. нац. аграр. ун-т. – Слов'янськ, 2021. – 43 с.

Методичні вказівки до педагогічної (асистентської) практики для студентів за спеціальністю 101 «Екологія» за освітнім рівнем магістр / [В. П. Ляшенко, Чеченєва Т. М., І. В. Кирпичова., Г. В. Коробкова, Д. В. Горбачук] ; Луган. нац. аграр. ун-т. – Слов'янськ, 2021. – 38 с.

Ляшенко, В. П., Дрегваль, І. В. & Кофан, І. М., (2018).

Практикум з курсу «Фізіологія вегетативної нервової системи».
Репозиторій ДНУ, 36 с.
Ляшенко, В. П. (2018). Посібник до вивчення курсу «Інтегративна регуляція фізіологічних функцій».
Репозиторій ДНУ, 33 с
Турицька, Т.Г. & Ляшенко, В.П. (2017, 2015). Фізіологія людини і тварин. Робочий зошит для виконання лабораторних та практичних робіт з курсу «Фізіологія людини і тварин», 54 с.
38.12) Ляшенко, В. П., Лукашев, С.М. & Мізін, В.В. (2017). Вплив кофеїну на вміст дегідроепіандростерон-сульфату в сироватці крові щурів репродуктивного періоду зрілого віку. Валеологія: сучасний стан, напрямки та перспективи розвитку. Матеріали XV міжнародної науково-практичної конференції, ХНУ імені В.Н. Каразіна, 164-166. Муквич, В.В., Ляшенко, В.П. & Лукашов, С.М. (2017). Вікові та статеві зміни рівня кортикостерону в сироватці самців та самок щурів. VIII Міжнародна наукова конференція «Психофізіологічні та вісцеральні функції в нормі і патології» присвячена 175-річчю кафедри фізіології та анатомії людини та тварин Київського національного університету імені Тараса Шевченка, 71. Мізін В.В., Ляшенко В.П. Лукашов С.М. Зміни рівня деяких стероїдних гормонів під кофеїновим навантаженням у щурів різного віку та статі. VIII Міжнародна наукова конференція «Психофізіологічні та вісцеральні функції в нормі і патології» присвячена 175-річчю кафедри фізіології та анатомії людини та тварин Київського національного університету імені Тараса Шевченка. – Київ, 17-20 жовтня 2017 р. – С.71.

						<p>Мізін В.В., Ляшенко В.П. Зміни показників осмотичної резистентності еритроцитів щурів-самиць різного віку. Матеріали ІІ інтернет-конференції з міжнародною участю «Системна організація психофізіологічних та вегетативних функцій (медикобіологічні аспекти)». – Луцьк : 2017. – 38 с.</p> <p>Ляшенко В. П. Муквич В.В. Мешко М.О. Зміни поведінкових реакцій в самок щурів зрілого віку під впливом кофеїну. Валеологія: сучасний стан, напрямки та перспективи розвитку/ Матеріали XV міжнародної науково-практичної конференції, 5-7 квітня 2017 р., Х.: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2017. – С. 236-238.</p> <p>38.15) Член журі Всеукраїнської учнівської олімпіади з біології ІІ етапу (з 2000р. і по теперішній час).</p> <p>Іщенко Кіра (2020р.) - ІІІ місце у ІІ етапі Всеукраїнського конкурсу – захисту науково-дослідницьких робіт учнів-членів Малої академії наук. Відділення: Хімії та біології. Секція: Біологія людини.</p> <p>38.19) Член Українського Фізіологічного товариства (з 1991 року по теперішній час). Член ГО «Сталий розвиток Схід»</p>	
399998	Єрмакович Ірина Анатоліївна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут ветеринарної медицини, біологічних та харчових технологій	<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>	1	Інженерна екологія	<p>Основні публікації:</p> <p>1.Y. Vystavna, S.I. Schmidt, D. Diadin, P.M. Rossi, Y. Vergeles, M. Erostate, I. Yermakovich, 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</p>

утилізації
фармацевтичних
відходів зі скла //
Вост.-Европ. журн.
передових
технологій. - 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
Géoressources &
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–«Екологічн
а 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. Львівський. – 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	
88043	Сільченко Катерина Петрівна	Старший викладач, Основне місце роботи	Факультет ветеринарної медицини, біологічних і харчових технологій	Диплом бакалавра, Луганський національний аграрний університет, рік закінчення: 2019, спеціальність: 205 Лісове господарство	5	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^o2360/2020 – 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 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: [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.Червоко 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.,

						<p>схеми. – 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, дорадник</p>	
399998	Єрмакович Ірина Анатоліївна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально- науковий інститут ветеринарної	Диплом магістра, Національний технічний	1	Біохімія з основами фізичної і колоїдної хімії	Основні публікації: 1.Y. Vystavna, S.I. Schmidt, D. Diadin, P.M. Rossi, Y. Vergeles,

медицини,
біологічних та
харчових
технологій

університет
"Харківський
політехнічний
інститут", рік
закінчення:
2011,
спеціальність:
070801
Екологія та
охорона
навколишнього
о середовища,
Диплом
кандидата наук
ДК 037465,
виданий
01.07.2016

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.Гльїнський – 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, 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. Льїнський, І.А. Єрмакович – Х.: НУЦЗУ, 2020. – 21 с.	
399998	Єрмакович Ірина Анатоліївна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут ветеринарної медицини, біологічних та харчових технологій	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	1	Аналітична хімія	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
технологій. - 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
Géoressources &
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–«Екологічн
а 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. Львівський. – 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	
399998	Єрмакович Ірина Анатоліївна	Доцент, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут ветеринарної медицини, біологічних та харчових технологій	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	1	Неорганічна та органічна хімія	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.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.:

							<p>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</p>
398180	Кондратенко Наталія Григоріївна	старший викладач, Сумісництво	Факультет економічний		0	Економіка підприємства	<p>Академічна кваліфікація: Донецький національний університет ім. Василя Стуса за спеціальністю: «Економіка підприємства» та здобула кваліфікацію економіста (НК №11322620 від 30.06.1999 р.) Підвищення кваліфікації -ТОВ «Київська Бухгалтерська служба» Тема курсу: «Основні засоби, собівартість. РРО/ПРРО, Е-трудова книжка, ФОП-Єдинник» Лікарняні, ПДВ, ФОП-загальник» з 01.06.2021р по 16.08.2021р -ТОВ «КОРТЕКС» Семінар «Публічні закупівлі: організація проведення та планування на 2020-2021рр» 20.07.2020-25.07.2020р Виконання пункту 37 Ліцензійних умов: відповідає підпунктам – документ про освіту. Донецький національний університет ім. Василя Стуса за спеціальністю: «Економіка підприємства» та здобула кваліфікацію економіста (НК №11322620 від 30.06.1999 р.)</p>
127192	Лімаренко Світлана Миколаївна	Старший викладач, Основне місце роботи	Факультет економічний	Диплом спеціаліста, Ворошилоградський сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1975, спеціальність:	40	Організація і управління виробництвом	<p>Підвищення кваліфікації: Національна академія аграрних наук України. Національний науковий центр «Інститут аграрної економіки» Тема «Ціноутворення в</p>

Бухгалтерський облік в сільському господарстві, Атестація доцента ЛП 0000017, виданий 06.05.2005

АПВ. Розвиток аграрного ринку та інфраструктури» Свідоцтво про підвищення кваліфікації № 16/058 від 26.05.2016р. Свідоцтво про підвищення кваліфікації № 05014/20 Національний науковий центр «Інститут аграрної економіки» за напрямом підготовки «Ціноутворення в АПВ. Розвиток аграрного ринку та інфраструктури», 29.05.2020р. Підвищення кваліфікації: 1. Національна академія аграрних наук України. Національний науковий центр «Інститут аграрної економіки» Тема «Ціноутворення в АПВ. Розвиток аграрного ринку та інфраструктури» Свідоцтво про підвищення кваліфікації № 16/058 від 26.05.2016р. 2. Свідоцтво про підвищення кваліфікації № 05014/20 Національний науковий центр «Інститут аграрної економіки» за напрямом підготовки «Ціноутворення в АПВ. Розвиток аграрного ринку та інфраструктури», 29.05.2020р. Основні публікації: 1. Лімаренко С. М. Проблеми зерновиробництва та напрями їх вирішення. Збірник тез доповідей щорічної науково-практичної конференції Луганського національного аграрного університету. Харків: 2016. С.115. 2. Лімаренко С. М. Зерновий ринок України. Матеріали науково-практичної конференції присвяченої 95-річному ювілею ЛНАУ/ Харків: 2016. С. 117-119. 3. Лімаренко С. М. Взаємозв'язок між

якістю і конкурентоспроможністю продукції. Тези доповідей звітної науково-практичної конференції ЛНАУ/Харків: 2017. С. 145–147.

4. Лимаренко С.Н. Некоторые аспекты стратегии развития перерабатывающего предприятия. Актуальные проблемы формирования кадрового потенциала для инновационного развития АПК. Материалы 4-й Международной научно-практической конференции. БГТУ/Минск: 2017. С.395-398.

5. Лимаренко С. М. Ефективність управління кадровим потенціалом підприємства. Збірник матеріалів звітної науково-практичної конференції ЛНАУ/Харків: 2018. С. 167–169.

6. Лимаренко С. М. Удосконалення мотиваційного підходу підвищення ефективності формування і використання кадрового потенціалу. Матеріали науково-практичної конференції. Мелітопіль: 2018. С. 452-453.

7. Лимаренко С. М. Підвищення конкурентоспроможності продукції підприємства. Матеріали науково-практичної конференції ЛНАУ/Харків: 2018. С. 121-122.

8. Лимаренко С.Н. Совершенствование маркетинговой деятельности предприятия в условиях экономической нестабильности. Материалы 11-й Международной научно-практической конференции. БГТУ/Минск: 2019. С. 395 – 398.

9. Лимаренко С. М. Формування ефективних напрямів збуту продукції підприємства. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Наука і

освіта в інтелектуально-інноваційному розвитку суспільства», присвяченої 60-річчю навчального закладу ВП НУБіП України «Бережанський агротехнічний інститут» – «Бережанський агротехнічний коледж». Бережани: 2019. С. 101 - 105.

10. Лімаренко С. М. Підвищення конкурентноспроможності продукції підприємства. Матеріали щорічної науково-практичної конференції Луганського національного аграрного університету. Харків: 2019. С. 215-217.

11. Лімаренко С.Н. Некоторые стратегии развития перерабатывающего предприятия» Материалы 11-ой международной научно-практической конференции «Формирование организационно-экономических условий эффективного функционирования АПК» БГТУ/Минск: 2019. С. 295 – 298.

12. Лімаренко С. М. Особливості формування мотиваційного механізму аграрного підприємства [Електронний ресурс] / С. М. Лімаренко // Полтавська державна аграрна академія. – 2019. – С.235-238.

13. Лімаренко С.М. Підвищення ефективності використання кадрового потенціалу підприємства [Електронний ресурс] С. М. Лімаренко // Луганський національний аграрний університет. – 2020. – С.229-233.

14. Лімаренко С.Н. Стратегическое планирование хозяйственной деятельности аграрного предприятия [Электронный ресурс] / Лимаренко С.Н. Белорусский государственный аграрный технический университет. – 2020.

						<p>15. Кочетков О.В., Подольський Р.Ю., Мічківський С.М., Сафронська І.М., Орлова-Курилова О.В., Лімаренко С.М., Сергієнко С.С. Економетрія: навчально-методичний посібник. – Луган.нац. аграр. ун-т. – Х., 2020. – 260с.</p> <p>16. Запша Г. М., Орлова-Курилова О. В., Лімаренко С. М., Яцун А. Г. Ресурсне забезпечення ефективності стратегічного управління інноваційною інфраструктурою у формуванні конкурентних переваг та соціально-економічних гарантій в умовах глобалізації економіки. Центральноросійський науковий вісник. Серія "Економічні науки". 2021. Вип. 6(39). С. 9-16. (фахове видання).</p>	
391855	Недосєкова Наталія Сергіївна	виконувач обов'язків завідувача кафедри, Основне місце роботи	Факультет ветеринарної медицини, біологічних і харчових технологій	Диплом магістра, Навчально-науковий професійно-педагогічний інститут Української інженерно-педагогічної академії (м.Бахмут), рік закінчення: 2019, спеціальність: 281 Публічне управління та адміністрування, Диплом кандидата наук ДК 024430, виданий 23.09.2014	25	Проектування підприємств галузі	<p>Академічна кваліфікація: Донецький державний комерційний інститут, 1996 р, Спеціальність «Технологія громадського харчування» (диплом ЛА 005525 з відзнакою) Підвищення кваліфікації: Донбаський державний педагогічний університет Довідка №59 від 09 листопада 2020 року (180 годин) Професійна активність викладача відповідає п. 1, 2, 4, 14 Ліцензійних умов: 1) Формування готовності до професійної діяльності майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю в процесі виробничої практики. Social and Economic Priorities in the Context of Sustainable Development. Monograph. Opole: The Academy of Management and Administration in Opole, 2016; ISBN 978 – 83 – 62683 – 78 – 9 (Paper); pp. 444, illus., tabl., bibls., S. 279-285 Структура електронного підручника з дисципліни</p>

«Товарознавство та експертиза продовольчих товарів». Гуманізація навчально-виховного процесу : зб. наук. пр. / [За заг. ред. проф. В.І. Сипченка]. – № 4 (78). – Харків : ТОВ «Видавництво НТМТ», 2016. С. 34-43

Методологічні підходи до навчання у формуванні готовності до професійної діяльності майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю. Науковий журнал Педагогічні науки: теорія, історія, інноваційні технології. – Суми : СумДПУ імені А.С.Макаренка, 2017. – № 1(65). С. 96-106.

Структура та методика використання тренажеру «Практикант» в процесі виробничого навчання. Вісник Черкаського національного університету ім. Б. Хмельницького. Серія. Педагогічні науки: зб. наук. пр. / [відп. вип.: О.Є. Лодатко]. – Черкаси : ФОРМ Гордієнко Є.І., 2020. – В. 2.20. С. 136-142

Методичний супровід організації та проведення виробничої практики майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю як основа їхньої готовності до професійної діяльності. Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету. Вип.1 / МОН України, Уманського держ. пед. ун-т імені Павла Тичини ; [голов. ред. О.І. Безлюдний]. – Умань : Візаві, 2021. – 198 с.

2) Патент на корисну модель Патент №126500 України, МПК А21D2/08 u 201800124; заявл. 03.01.2018; опубл. 06.2018, Бюл. №12/2018

4) Проектування підприємств харчової галузі : метод. вказ. до проведення практичних занять для здобувачів вищої освіти ОС «бакалавр» денної та заоч. форм

здобуття освіти спец.
015 Професійна освіта
(Харчові технології)
ННППІ Укр. інж.-пед.
акад. ; упоряд.: Н.С.
Недосекова. – Бахмут
: УПА, 2020. – 38 с.
Проектування
підприємств харчової
галузі : метод. вказ. до
курсowego
проектування для
здобувачів вищої
освіти ОС «бакалавр»
денної та заоч. форм
здобуття освіти спец.
015 Професійна освіта
(Харчові технології)
ННППІ Укр. інж.-пед.
акад. ; упоряд.: Н.С.
Недосекова. – Бахмут
: УПА, 2020. – 63 с.
Проектування
підприємств харчової
галузі : метод. вказ. до
лабораторних робіт
для здобувачів вищої
освіти ОС «бакалавр»
денної та заоч. форм
здобуття освіти спец.
015 Професійна освіта
(Харчові технології)
ННППІ Укр. інж.-пед.
акад. ; упоряд.: Н.С.
Недосекова. – Бахмут
: УПА, 2020. – 23 с.
Технологія
оздоровчих харчових
продуктів : навч.-
метод. посіб. для
здобувачів вищої
освіти освітнього
ступеня «бакалавр»
денної та заоч. форм
здобуття освіти спец.
015.21 Професійна
освіта (Харчові
технології) / Н.С.
Недосекова ; ННППІ
Укр. інж.-пед. акад. –
Бахмут : УПА, 2020.–
132
Технологія
оздоровчих харчових
продуктів: метод.
вказ. до проведення
лаборат. занять для
здобувачів вищої
освіти ОС «бакалавр»
денної та заоч. форм
здобуття освіти спец.
015.21 Професійна
освіта. (Харчові
технології) / ННППІ
Укр. інж.-пед. акад.;
упоряд.: Н.С.
Недосекова. – Бахмут
: УПА, 2020.– 16 с.
Технологія
оздоровчих харчових
продуктів : метод.
вказ. до проведення
практичних занять
для здобувачів вищої
освіти ОС «бакалавр»
денної та заоч. форм
здобуття освіти спец.
015 Професійна освіта
(Харчові технології)
ННППІ Укр. інж.-пед.
акад. ; упоряд.: Н.С.

						<p>Недосекова. – Бахмут : УПА, 2020. – 22 с.</p> <p>6) Технологія оздоровчих харчових продуктів : метод. вказ. до організації та планування самостійної роботи для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр» денної та заочної форм здобуття освіти спец.: 015 Проф. освіта (Харчові технології / ННППІ Укр. інж.-пед. акад. ; уряд.</p> <p>Н.С.Недосекова. – Бахмут : УПА, 2020. – 25 с</p> <p>14) Керівництво науковою роботою студентки Зубкової Валерії, яка прийняла участь у II турі Всеукраїнського студентського конкурсу, Українська інженерно-педагогічна академія (2021 рік)</p>
322862	Риндяев Віктор Іванович	в.о. завідувача кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут механізації сільського господарства	Диплом кандидата наук КН 005358, виданий 28.04.1994	9	<p>Технологічне обладнання</p> <p>Дисципліни викладаються з урахуванням професійної кваліфікації викладача: V. Ryndiaiev, o. Kholodiuk, V.Khmelovskiy, A. Petryshchev, A. Yushchenko, G. Fesenko, Y. Chaplyhin, V. Strelnikov, A. Andreev, V. Matukhno(2021). Establishing patterns of the structural- phase transformations during the reduction of tungsten- containing ore concentrate with carbon. Eastem-european journal of enterprise technologies, 1/12(109) - 2021-p. 16-21. ISSN 1729-3774, UDC669.15'28-198, DOI:10.15587/1729-4061.2021.225389 Патент 47572 UA, МПК (2009) A23N12/00. Машина для миття плодовоовочевої продукції / Риндяєв В. І., Посторонко А.І., u200909173; заявл. 07.09.2009, бюл. №3/2010. Патент 61487 UA, МПК (2011.01) A23N^o12/00. Машина для миття плодовоовочевої продукції / Риндяєв В. І., Посторонко А.І., u201014285; заявл. 29.11.10, бюл.</p>

							№14/2011. Патент 110377UA, МПК (2016.01) A23№12/00, A23№12/02. Машина для миття плодоовочевої продукції / Риндяєв В. І., u201602897; заявл. 22.03.2016, бюл. №19/2016
200041	Могутова Валентина Федорівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет ветеринарної медицини, біологічних і харчових технологій	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	10	Контроль якості та безпеки продукції галузі	Академічна кваліфікація: Сумський національний аграрний університет, 2004 рік, спеціальність «Технологія зберігання, консервування та переробки молока», кваліфікація спеціаліста інженера- технолога (диплом СМ 25884822 з відзнакою від 18 грудня 2004 року), Луганський національний аграрний університет, 2008 рік, спеціальність «Якість, стандартизація та сертифікація», кваліфікація магістра з управління якістю (диплом АН № 35637350 з відзнакою від 10 березня 2009 року) кандидат сільськогосподарських наук (диплом кандидата наук ДК № 012599 від 28 березня 2013 року), шифр і найменування наукової спеціальності 16.00.06 - гігієна тварин та ветеринарна санітарія, тема дисертації: «Санітарно-гігієнічна оцінка способу зnezараження молока наночастинками срібла» доцент кафедри тваринництва та харчових технологій (атестат доцента АД № 004929 від 02 липня 2020 року) Підвищення кваліфікації Міжнародне підвищення кваліфікації (вебінар) 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 Міжнародне підвищення

кваліфікації (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 кредитів

2.7 Онлайн-курс «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 20.01.2021

Міжнародне підвищення кваліфікації (он-лайн семінар) Можливості кооперації для експорту органічної продукції, 20-22 квітня 2021 року, Латвійський центр сільських консультацій та освіти, Національна асоціація с.-г. дорадчих служб України (12 годин)

Міжнародне підвищення кваліфікації I Міжнародна науково-практична конференція «Використання інформаційних технологій для оптимізації процесів виробництва сільськогосподарської продукції та управління підприємствами», що проведена в рамках Проекту USAID «Економічна підтримка Східної України» 11-12 березня 2021 року м. Слов'янськ

Міжнародне підвищення кваліфікації (Вебінару) наукових, науково-педагогічних працівників ЗВО та працівників закладів середньої освіти на тему: «Інноваційні форми сучасної освіти на прикладі платформ Google Meet, Google

Classroom» 28.06-05.07.2021 р. (м. Люблін, Республіка Польща) сертифікат ESN^o6666/2021 – 1,5 кредитів
Сертифікат навчального курсу “Основи інноваційного підприємництва і практика запуску стартапу”
Інноваційний Холдинг “Сікорські Челендж” лютий-травень 2021 р. 64 а.г. (2,1 кредита)
Сертифікат учасника Проект REDU.
Програма підвищення кваліфікації наукових і науково-педагогічних працівників. Інститут вищої освіти НАПН України (Серія ПК-21707620: № 985/21 – 0,5 кредита, № 856/21 – 0,5 кредита, № 1020/21 – 0,5 кредита, № 952/21 – 0,5 кредитів, № 926/21 – 0,5 кредита)
Міжнародне підвищення кваліфікації (Вебінару) наукових, науково-педагогічних працівників ЗВО та працівників закладів середньої освіти на тему: «Інноваційні форми сучасної освіти на прикладі платформ Zoom та Moodle»
26.07-02.08.2021 р. (м. Люблін, Республіка Польща) сертифікат ESN^o7212/2021 – 1,5 кредитів
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
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 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)
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
200041	Могутова Валентина Федорівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет ветеринарної медицини, біологічних і харчових технологій	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	10	Технології харчових виробництв	Підвищення кваліфікації Міжнародне підвищення кваліфікації (вебінар) 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 Міжнародне підвищення кваліфікації (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 кредитів 2.7 Онлайн-курс «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 20.01.2021 Міжнародне підвищення кваліфікації (он-лайн семінар) Можливості кооперації для експорту органічної продукції, 20-22 квітня 2021 року, Латвійський центр сільських консультацій та освіти, Національна асоціація с.-г. дорадчих служб України (12 годин) Міжнародне підвищення кваліфікації I Міжнародна науково- практична конференція «Використання інформаційних технологій для оптимізації процесів виробництва сільськогосподарської продукції та управління

підприємствами», що проведена в рамках Проекту USAID «Економічна підтримка Східної України» 11-12 березня 2021 року м. Слов'янськ

Міжнародне підвищення кваліфікації (Вебінару) наукових, науково-педагогічних працівників ЗВО та працівників закладів середньої освіти на тему: «Інноваційні форми сучасної освіти на прикладі платформ Google Meet, Google Classroom» 28.06-05.07.2021 р. (м. Люблін, Республіка Польща) сертифікат ESN^o6666/2021 – 1,5 кредитів

Сертифікат навчального курсу “Основи інноваційного підприємництва і практика запуску стартапу” Інноваційний Холдинг “Сікорські Челендж” лютий-травень 2021 р. 64 а.г. (2,1 кредита)

Сертифікат учасника Проект REDU.

Програма підвищення кваліфікації наукових і науково-педагогічних працівників. Інститут вищої освіти НАПН України (Серія ПК-21707620: № 985/21 – 0,5 кредита, № 856/21 – 0,5 кредита, № 1020/21 – 0,5 кредита, № 952/21 – 0,5 кредитів, № 926/21 – 0,5 кредита)

Міжнародне підвищення кваліфікації (Вебінару) наукових, науково-педагогічних працівників ЗВО та працівників закладів середньої освіти на тему: «Інноваційні форми сучасної освіти на прикладі платформ Zoom та Moodle» 26.07-02.08.2021 р. (м. Люблін, Республіка Польща) сертифікат ESN^o7212/2021 – 1,5 кредитів

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	
200041	Могутова Валентина Федорівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет ветеринарної медицини, біологічних і харчових технологій	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	10	Стандартизація, метрологія і сертифікація	Підвищення кваліфікації Міжнародне підвищення кваліфікації (вебінар) на тему: «Онлайн навчання як нетрадиційна форма сучасної освіти на прикладі платформи MOODLE» м. Люблін (Республіка Польща); 09 - 16 листопада 2020 року; сертифікат ESN ^o 2360/2020 – 1,5 кредитів Міжнародне підвищення кваліфікації (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 ^o 4988//2020 – 1,5 кредитів 2.7 Онлайн-курс «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 20.01.2021 Міжнародне підвищення кваліфікації (он-лайн семінар) Можливості кооперації для експорту органічної продукції, 20-22 квітня 2021 року,

Латвійський центр сільських консультацій та освіти, Національна асоціація с.-г. дорадчих служб України (12 годин)
Міжнародне підвищення кваліфікації I Міжнародна науково-практична конференція «Використання інформаційних технологій для оптимізації процесів виробництва сільськогосподарської продукції та управління підприємствами», що проведена в рамках Проєкту USAID «Економічна підтримка Східної України» 11-12 березня 2021 року м. Слов'янськ
Міжнародне підвищення кваліфікації (Вебінару) наукових, науково-педагогічних працівників ЗВО та працівників закладів середньої освіти на тему: «Інноваційні форми сучасної освіти на прикладі платформ Google Meet, Google Classroom» 28.06-05.07.2021 р. (м. Люблін, Республіка Польща) сертифікат ESN^o6666/2021 – 1,5 кредитів
Сертифікат навчального курсу “Основи інноваційного підприємництва і практика запуску стартапу” Інноваційний Холдинг “Сікорські Челендж” лютий-травень 2021 р. 64 а.г. (2,1 кредита)
Сертифікат учасника Проєкт REDU. Програма підвищення кваліфікації наукових і науково-педагогічних працівників. Інститут вищої освіти НАПН України (Серія ПК-21707620: № 985/21 – 0,5 кредита, № 856/21 – 0,5 кредита, № 1020/21 – 0,5 кредита, № 952/21 – 0,5 кредитів, № 926/21 – 0,5 кредита)
Міжнародне підвищення кваліфікації (Вебінару) наукових, науково-педагогічних працівників ЗВО та

працівників закладів середньої освіти на тему: «Інноваційні форми сучасної освіти на прикладі платформ Zoom та Moodle»
26.07-02.08.2021 р. (м. Люблін, Республіка Польща) сертифікат ESN^o7212/2021 – 1,5 кредитів
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 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 об-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

						<p>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>	
195450	Наголюк Олена Євгенівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет економічний	<p>Диплом спеціаліста, Луганський національний аграрний університет, рік закінчення: 2012, спеціальність: 050106 Облік і аудит, Диплом магістра, Національна юридична академія України імені Ярослава Мудрого, рік закінчення: 2011, спеціальність: 060101 Правознавство, Диплом кандидата наук ДК 025103, виданий 22.12.2014</p>	6	Правознавство	<p>Підвищення кваліфікації: Academy of Management and Administration in Opole, Poland, on April 19-26, 2017, Course of Psychopedagogy of Creativity (Certificate of Completion #296-C, April 26, 2017). - Scientific and pedagogical snternship. «Theoretical foundations of teaching in modern conditions: snnovation management» ISMA The University of Applied Sciences (ISMA) (Riga, Latvia) with the support of International Science Group. The studies take place in the framework of non-formal and adult aducation programme. From July 1, 2021 until August 23, 2021/ The training load of the internship is 6 ECTS (180 hours).23.08.2021 №01-19/56-24. Професійна активність викладача відповідає п. 38.1, 38.3, 38.4, 38.11, 38.19 Ліцензійних умов:</p>

38.1) 1. Наголюк О. Є.
Роль агромаркетингу
як основа розробки
маркетингової
стратегії // Економіка
та підприємництво.
КНЕУ Київ, 2015. Вип.
34-35. С. 152 – 158.

2. Наголюк О. Є.
Особливості
антикризового
управління в умовах
економічної
нестабільності //
Міжнародний
науковий журнал
«Інтернаука» Київ,
2017. №7 (7). С. 52–56.

3. Наголюк О. Є.
Перспективи розвитку
баз даних в економіці
// Збірник наукових
праць / Проблеми
системного підходу в
економіці.
Національний
авіаційний
університет. Київ,
2018. № 3 (2). С. 130–
134.

4. Наголюк О. Є.
Управління стратегії
забезпечення
розвитку
підприємства //
Вісник ХНТУСГ
«Економічні науки»,
2019. № 200. С. 157-
163.

5. Наголюк О. Є.
Тенденції розвитку
бізнес - аналітичних
процесів //
Український журнал
прикладної
економіки. Тернопіль,
2020. Том 5. № 1. С.
304–311.
Naholiuk Olena, Kukxa
Ihor, Vasyurenko
Larysa, Litvinov
Anatoly,
Lytvynova Olena,
Shtuler Iryna, Zos-Kior
Mykola (2020).
Adaptive accounting of
production activities of
transnational
companies under the
conditions of
globalization.
Accounting, Vol 6(6),
913-922. Scopus

38.3) 1. Наголюк О.Є.,
Монаєнко А.О., Співак
С.І. // Органи
місцевого
самоврядування
України як суб'єкти
бюджетного права
/монографія – Харків:
2017. – 204 с. 204/51

2. Наголюк О.Є.
Modern Management:
Logistics and
Education. // Наголюк
О.Є. Співак С.І.,
Прокопенко О.В. /
Monograph. Opole: The
Academy of
Management and

Administration in Opole, 2018. – 177- 179.

3. Наголюк О.Є. Естетична цінність у сфері освіти / [О. Є. Наголюк, О.В. Прокопенко] // Organization and Management in the Services' Sphere on Selected Examples: Monograph / The Academy of Management and Administration in Opole; ed. Tetyana Nestorenko, Tadeusz Pokusa. – Opole, 2020. – Розд. 2.8. – С. 192–199

38.4) 1. Наголюк О.Є. Методичні рекомендації для практичних і самостійних робіт з дисципліни «Правознавство» зі студентами спеціальності 073 «Менеджмент» за освітнім рівнем бакалавр. Харків: КП «Міська друкарня», 2017. - 17 с.

2. Наголюк О.Є. Методичні рекомендації для практичних і самостійних робіт з дисципліни «Господарське право» зі студентами спеціальності 073 «Менеджмент» за освітнім рівнем бакалавр. Харків: КП «Міська друкарня», 2017. – 10 с.

3. Наголюк О.Є. Методичні рекомендації для практичних і самостійних робіт з дисципліни «Трудове право» зі студентами спеціальності 073 «Менеджмент» за освітнім рівнем бакалавр. Харків: КП «Міська друкарня», 2017. – 13 с.

4. Наголюк О.Є. Методичні рекомендації для практичних і самостійних робіт з дисципліни «Адміністративне право» зі студентами спеціальності 073 «Менеджмент» за освітнім рівнем бакалавр. Харків: КП «Міська друкарня», 2017. – 9 с.

5. Наголюк О.Є. Методичні рекомендації для практичних і самостійних

						<p>робіт з дисципліни «Договірне право» зі студентами спеціальності 073 «Менеджмент» за освітнім рівнем магістр. Харків: КП «Міська друкарня», 2018. – 13 с.</p> <p>6. Наголюк О.Є. Методичні рекомендації для практичних і самостійних робіт з дисципліни «Логістика» зі студентами спеціальності 073 «Менеджмент» за освітнім рівнем бакалавр. Харків: КП «Міська друкарня», 2018. - 59 с.</p> <p>38.11) Надаю інформаційні і консультаційні послуги керівництву і спеціалістам СФГ «Олімп» відповідно до договору про надання інформаційних та консультаційних послуг від 28 грудня 2016 р. стосовно забезпечення та кредитування</p> <p>38.19) Член Харківської обласної громадської організації «Науковий центр дидактики менеджмент-освіти» з 20.05.2021р.</p>	
374378	Стрельніков Володимир Іванович	Старший викладач, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут механізації сільського господарства	Диплом кандидата наук ТН 085356, виданий 13.05.1985	7	Охорона праці в галузі	<p>Дисципліни викладаються з урахуванням професійної кваліфікації викладача:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Досвід практичної роботи за спеціальністю: завідувач відділу ННІ Високих напруг, 1985-1999 р. 2. Відповідальний за охорону праці співробітників відділу ООО КЕРАМИКОН», 2005- 2008 р. 3. Підвищення кваліфікації: Комунальне науково-виробниче підприємство АСУ «Слов'янськ», Учебний центр «Охорона праці». Тема: «Безпека праці в виробництві». Свідоцтво АК №086981. 4. 1) V. Ryndiaiev, O. Kholodiuk, V. Khmelovskiy, A. Petryshchev, A. Yushchenko, G. Fesenko, Y. Chaplyhin, V. Strelnikov, A. Andreev, V. Matukhno

						<p>(2021). Establishing patterns of the structural-phase transformations during the reduction of tungsten-containing ore concentrate with carbon. Eastern-european journal of enterprise technologies, 1/12 (109) - 2021 –р. 16–21. ISSN 1729-3774, UDC 669.15'28-198, DOI: 10.15587/1729-4061.2021.225389</p> <p>5. Методичні рекомендації до практичних занять та самостійного вивчення на тему «Мікроклімат виробничих приміщень. Нормування.» з дисципліни «Охорона праці» , для здобувачів вищої освіти денної та заочної форми навчання, за освітнім рівнем «бакалавр»/ укл. Брагінець Т.М., Стрельніков В.І.– Слов'янськ: ЛНАУ, 2021. – 26с.</p> <p>6. Методичні рекомендації до практичних занять та самостійного вивчення на тему «Запиленість повітря на виробництві. Нормування. Заходи боротьби з запиленістю» з дисципліни «Охорона праці» , для здобувачів вищої освіти денної та заочної форми навчання, за освітнім рівнем «бакалавр»/ укл. Брагінець Т.М., Стрельніков В.І.– Слов'янськ: ЛНАУ, 2021. – 32 с</p> <p>7. Методичні рекомендації до практичних занять та самостійного вивчення на тему «Шкідливі гази у повітрі виробничих приміщень. Нормування. Заходи боротьби із загазованістю» з дисципліни «Охорона праці» для здобувачів вищої освіти денної та заочної форми навчання, за освітнім рівнем «бакалавр»/ укл. Брагінець Т.М., Стрельніков В.І.– Слов'янськ: ЛНАУ, 2021. – 24 с.</p>	
88043	Сільченко Катерина Петрівна	Старший викладач, Основне місце	Факультет ветеринарної медицини, біологічних і	Диплом бакалавра, Луганський національний	5	Основи виробництва продуктів оздоровчого	Академічна кваліфікація: Харківська державна зооветеринарна

		роботи	харчових технологій	аграрний університет, рік закінчення: 2019, спеціальність: 205 Лісове господарство	призначення	<p>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 30 листопада 2020 р., м. Харків: ХДУХТ (180 годин)</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>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</p>
--	--	--------	---------------------	--	-------------	--

ESN^o4988//2020 – 1,5
Професійна активність викладача відповідає п. 38.4, 38.8, 38.12, 38.19
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)

Сільченко 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.,

							<p>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, дорадник</p>
152487	Овчаренко Олексій Анатолійович	в. о. завідувача кафедри, Основне місце роботи	Факультет агрономії та будівництва	<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, Атестат доцента 12/ДЦ 019666, виданий 03.07.2008</p>	20	Інженерна та комп'ютерна графіка	<p>Підвищення кваліфікації: 1) Харківський національний автомобільно-дорожній університет, Свідоцтво про підвищення кваліфікації 12СПВ 102857, Використання віртуального середовища Unity 3D у викладанні дисциплін спеціальності «Будівництво та цивільна інженерія», 10.05-10.06.2017 року; 2) Харківський національний аграрний університет. Свідоцтво про підвищення кваліфікації ХН №0026. Тема роботи "Викладання дисципліни "Будівельне інформаційне моделювання" для студентів спеціальності 192 - Будівництво та цивільна інженерія", 02.11-11.12.2020 року. 3) Certificate of Attainment in Modern English Languages B2 ECL Authorised Centre "Universal test", City: Kyiv, Candidate №:000099293, Date: 20.06.2018 4) Платформа масових відкритих онлайн-курсів Prometheus.</p>

Курс "Протидія та попередження булінгу (цькуванню) в закладах освіти" (2,6 кредитів ЄКТС). Сертифікат виданий 16.02.2021 року.

5) Платформа масових відкритих онлайн-курсів Prometheus. Курс "Зміцнення викладання та організаційного управління в університетах". Сертифікат виданий 17.01.2021 року

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. 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 // 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.

Овчаренко О.А. Визначення складових розрахункової схеми для отримання ефективних результатів теоретичного дослідження взаємодії

						<p>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>Овчаренко 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>	
391855	Недосекова Наталія Сергіївна	виконувач обов'язків завідувача кафедри, Основне місце роботи	Факультет ветеринарної медицини, біологічних і харчових технологій	Диплом магістра, Навчально- науковий професійно- педагогічний інститут Української інженерно- педагогічної академії (м. Бахмут), рік закінчення: 2019, спеціальність: 281 Публічне управління та адмініструванн я, Диплом кандидата наук ДК 024430, виданий 23.09.2014	25	Технологія продукції та організація ресторанного господарства	Академічна кваліфікація: Донецький державний комерційний інститут, 1996 р, Спеціальність «Технологія громадського харчування» (диплом ЛА 005525 з відзнакою) Підвищення кваліфікації: Донбаський державний педагогічний університет Довідка №59 від 09 листопада 2020 року (180 годин) Професійна активність викладача відповідає п. 1, 2, 4, 14 Ліцензійних умов: 1) Формування готовності до професійної діяльності майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю в процесі виробничої практики. Social and Economic Priorities in the Context of Sustainable Development.

Monograph. Opole: The Academy of Management and Administration in Opole, 2016; ISBN 978 – 83 – 62683 – 78 – 9 (Paper); pp. 444, illus., tabl., bibls., S. 279-285

Структура електронного підручника з дисципліни «Товарознавство та експертиза продовольчих товарів». Гуманізація навчально-виховного процесу : зб. наук. пр. / [За заг. ред. проф. В.І. Сипченка]. – № 4 (78). – Харків : ТОВ «Видавництво НТМТ», 2016. С. 34-43

Методологічні підходи до навчання у формуванні готовності до професійної діяльності майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю. Науковий журнал Педагогічні науки: теорія, історія, інноваційні технології. – Суми : СумДПУ імені А.С.Макаренка, 2017. – № 1(65). С. 96-106.

Структура та методика використання тренажеру «Практикант» в процесі виробничого навчання. Вісник Черкаського національного університету ім. Б. Хмельницького. Серія. Педагогічні науки: зб. наук. пр. / [відп. вип.: О.Є. Лодатко]. – Черкаси : ФОП Гордієнко Є.І., 2020. – В. 2.20. С. 136-142

Методичний супровід організації та проведення виробничої практики майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю як основа їхньої готовності до професійної діяльності. Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету. Вип.1 / МОН України, Уманського держ. пед. ун-т імені Павла Тичини ; [голов. ред. О.І. Безлюдний]. – Умань : Візаві, 2021. – 198 с.

2) Патент на корисну модель Патент №126500 України, МПК А21D2/08 u

201800124; заявл.
03.01.2018; опубл.
06.2018, Бюл.
№12/2018

4) Проектування підприємств харчової галузі : метод. вказ. до проведення практичних занять для здобувачів вищої освіти ОС «бакалавр» денної та заоч. форм здобуття освіти спец. 015 Професійна освіта (Харчові технології) ННППІ Укр. інж.-пед. акад. ; упоряд.: Н.С. Недосекова. – Бахмут : УПА, 2020. – 38 с.

Проектування підприємств харчової галузі : метод. вказ. до курсового проектування для здобувачів вищої освіти ОС «бакалавр» денної та заоч. форм здобуття освіти спец. 015 Професійна освіта (Харчові технології) ННППІ Укр. інж.-пед. акад. ; упоряд.: Н.С. Недосекова. – Бахмут : УПА, 2020. – 63 с.

Проектування підприємств харчової галузі : метод. вказ. до лабораторних робіт для здобувачів вищої освіти ОС «бакалавр» денної та заоч. форм здобуття освіти спец. 015 Професійна освіта (Харчові технології) ННППІ Укр. інж.-пед. акад. ; упоряд.: Н.С. Недосекова. – Бахмут : УПА, 2020. – 23 с.

Технологія оздоровчих харчових продуктів : навч.-метод. посіб. для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр» денної та заоч. форм здобуття освіти спец. 015.21 Професійна освіта (Харчові технології) / Н.С. Недосекова ; ННППІ Укр. інж.-пед. акад. – Бахмут : УПА, 2020.– 132

Технологія оздоровчих харчових продуктів: метод. вказ. до проведення лаборат. занять для здобувачів вищої освіти ОС «бакалавр» денної та заоч. форм здобуття освіти спец. 015.21 Професійна освіта. (Харчові технології) / ННППІ Укр. інж.-пед. акад.; упоряд.: Н.С. Недосекова. – Бахмут : УПА, 2020.– 16 с.

Технологія

						<p>оздоровчих харчових продуктів : метод. вказ. до проведення практичних занять для здобувачів вищої освіти ОС «бакалавр» денної та заоч. форм здобуття освіти спец. 015 Професійна освіта (Харчові технології) ННППІ Укр. інж.-пед. акад. ; упоряд.: Н.С. Недосекова. – Бахмут : УПА, 2020. – 22 с.</p> <p>6) Технологія оздоровчих харчових продуктів : метод. вказ. до організації та планування самостійної роботи для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр» денної та заочної форм здобуття освіти спец.: 015 Проф. освіта (Харчові технології / ННППІ Укр. інж.-пед. акад. ; упоряд. Н.С.Недосекова. – Бахмут : УПА, 2020. – 25 с</p> <p>14) Керівництво науковою роботою студентки Зубкової Валерії, яка прийняла участь у II турі Всеукраїнського студентського конкурсу, Українська інженерно-педагогічна академія (2021 рік)</p>	
173300	Ращупкіна Людмила Леонідівна	Старший викладач, Основне місце роботи	Факультет агрономії та будівництва	<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	Фізика	<p>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. 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 самост.</p>

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.
394183	Курило Вікторія Анатоліївна	Старший викладач, Основне місце роботи	Факультет агрономії та будівництва	Диплом спеціаліста, Слов'янський державний педагогічний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Українська мова та література	0	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)
36204	Прокопенко Олексій Володимирович	В.о. завідувача кафедри, Основне місце роботи	Факультет агрономії та будівництва	Диплом магістра, Слов'янський державний педагогічний університет, рік закінчення: 2007, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Українська мова та література, Диплом кандидата наук	13	Українська мова	Підвищення кваліфікації, Харківський національний аграрний університет імені В. В. Докучаєва, тема «Онтологічні та аксіологічні аспекти розуміння соціальних проблем України. Інноваційні методи викладання філософських проблем». Свідоцтво 12СПК 870023, від 11.12.2020 р. 4. Монографії та розділи монографій 1. Прокопенко О.В.,

ДК 011203,
виданий
25.01.2013

Наголюк О.Є. Modern management: logistics and education, Monograph/Управління логістичними процесами. Функції та класифікація логістичних потоків. – Орле 2018. – С. 177–187.

4. Статті у фахових виданнях: 1. Прокопенко О.В. Філософія симфонізму української музики. Мультиверсум. Філософський альманах. Київ. Інститут філософії ім. Г. С. Сковороди НАН України. 2015. Вип. 5-6. – С. 156-162. 2. Прокопенко О. В. Менеджмент як система управління для забезпечення Стратегічного розвитку підприємств // Вісник ХНТУСГ «Інтернаука» Харків: 2019. С. 396–404. 3. Прокопенко О. В. Теорія конкуренції : еволюція поглядів і змістовне наповнення. Науковий журнал. «Науковий журнал Прикладної економіки» Економіка та підприємництво. Тернопіль, 2019. Том 4 №3. С. 407 – 414. 4. Бабко Н. М., Бережна Ю. Г., Прокопенко О. В. Теоретико-методологічні аспекти бізнес аналізу в маркетингових дослідженнях // Український журнал прикладної економіки. 2020. Том 5. – № 2. – С. 320–326.

5. Прокопенко О.В. Особливості функціонування аграрних підприємств через використання системного менеджменту/ О.В. Прокопенко // Вісник ХНТУСГ/ «Економічні науки». Харківський національний технічний університет сільського господарства імені Петра Василенка. Харків:2019. № 202. С. 430–436.

6. Участь у конференціях: 1. Прокопенко О.В. Інформаційне забезпечення професійної освіти // Людина, суспільство, комунікативні

						<p>технології: матеріали IV міжнародної науково-практичної конференції, 24–25 червня – Харків – Лиман, 2016. –С. 182–189.</p> <p>2. Прокопенко О.В. Аксиологія у просторі естетичних відносин// Збірник тез доповідей щорічної науково-практичної конференції ЛНАУ, 29 січня 2016. Харків, 2016.-С. 80-81.</p> <p>3. Прокопенко О.В. Проблема техніки у контексті людського буття // Тези доповідей звітної науково – практичної конференції ЛНАУ. Харків. 2017. С. 81-93.</p> <p>4. Прокопенко О.В. Проблема естетичних цінностей у філософії у філософії Н. Гартмана // Етико-естетична традиція у вітчизняній культурі: Тези VI Всеукраїнської студентської науково – практичної конференції з міжнародною участю. Київ, 2017.- С.130-133.</p> <p>5. Прокопенко О. В. Ситуація постмодернізму // Збірник матеріалів Звітної науково-практичної конференції Луганського національного аграрного університету 28 лютого – 1 березня 2019. м. Харків. С. 134–136. 6. Наголюк О. Є., Прокопенко О.В. Адміністративна відповідальність за правопорушення в сфері економіки //Збірник матеріалів Звітної науково-практичної конференції Луганського національного аграрного університету 26 лютого 2020. м. Харків. С. 246–248.</p>	
321202	Карпицький Миколай Миколайович	Доцент, Основне місце роботи	Факультет агрономії та будівництва	<p>Диплом доктора наук ДК 027241, виданий 23.09.2005,</p> <p>Диплом кандидата наук КТ 012830, виданий 21.06.1995,</p> <p>Атестат доцента ДЦ 034685, виданий</p>	28	Філософія	<p>Підвищення кваліфікації: Харківський національний аграрний університет імені В. В. Докучаєва (Україна); 11.02.2019–25.03.2019. Тема: «Філософські аспекти розуміння соціальних проблем України. Інноваційні методи викладання філософських</p>

16.03.2005

дисциплін».
Свідоцтво 12СПК № 971605 від 25.03.2019 р.
Підвищення кваліфікації: Харківській 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) Агарна освіта і наука: соціально-філософське осмислення : монографія / Харків. нац. аграр. ун-т ім. В. В. Докучаєва ; [О. В. Борисова, М. М. Карпіцький 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. Карпіцький 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. Карпіцький 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 Агрономія, 205 Лісове господарство. / укл. Карпіцький 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. Чайтанья-вайшнавська веданта Джіві Госвами: коли знання зустрічає відданість / під ред. М.М. Карпіцького, 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 Участь 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
церквей (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

						<p>откровении даются не догматы, а опыт // Международный христианский портал Vaznica.Info. 15.08.2020. URL: Свідоцтво 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. Карпіцький М.М. Духовна практика буддизму як зміна первинно очевидного досвіду життя. Тези доповіді // Інститут філософії ім. Г.С. Сковороди НАН України. Семінар дослідників східних 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: хрестоматія / 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>	
391855	Недосекова Наталія Сергіївна	виконувач обов'язків завідувача кафедри, Основе місце	Факультет ветеринарної медицини, біологічних і харчових технологій	Диплом магістра, Навчально- науковий професійно- педагогічний	25	Теоретичні основи харчових виробництв	Академічна кваліфікація: Донецький державний комерційний інститут, 1996 р, Спеціальність «Технологія

роботи		<p>інститут Української інженерно-педагогічної академії (м.Бахмут), рік закінчення: 2019, спеціальність: 281 Публічне управління та адміністрування, Диплом кандидата наук ДК 024430, виданий 23.09.2014</p>		<p>громадського харчування» (диплом ЛА 005525 з відзнакою) Підвищення кваліфікації: Донбаський державний педагогічний університет Довідка №59 від 09 листопада 2020 року (180 годин) Професійна активність викладача відповідає п. 38.1, 38.2, 38.4, 38.14 Ліцензійних умов: 38.1) Формування готовності до професійної діяльності майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю в процесі виробничої практики. Social and Economic Priorities in the Context of Sustainable Development. Monograph. Opole: The Academy of Management and Administration in Opole, 2016; ISBN 978 – 83 – 62683 – 78 – 9 (Paper); pp. 444, illus., tabl., bibls., S. 279-285 Структура електронного підручника з дисципліни «Товарознавство та експертиза продовольчих товарів». Гуманізація навчально-виховного процесу : зб. наук. пр. / [За заг. ред. проф. В.І. Сипченка]. – № 4 (78). – Харків : ТОВ «Видавництво НТМТ», 2016. С. 34-43 Методологічні підходи до навчання у формуванні готовності до професійної діяльності майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю. Науковий журнал Педагогічні науки: теорія, історія, інноваційні технології. – Суми : СумДПУ імені А.С.Макаренка, 2017. – № 1(65). С. 96-106. Структура та методика використання тренажеру «Практикант» в процесі виробничого навчання. Вісник Черкаського національного університету ім. Б. Хмельницького. Серія. Педагогічні науки: зб. наук. пр. /[відп. вип.: О.Є.</p>
--------	--	---	--	--

Лодатко]. – Черкаси :
ФОП Гордієнко Є.І.,
2020. – В. 2.20. С. 136-
142 Методичний
супровід організації та
проведення
виробничої практики
майбутніх інженерів-
педагогів харчового
профілю як основа
їхньої готовності до
професійної
діяльності. Збірник
наукових праць
Уманського
державного
педагогічного
університету. Вип.1 /
МОН України,
Уманського держ. пед.
ун-т імені Павла
Тичини ; [голов. ред.
О.І. Безлюдний]. –
Умань : Візаві, 2021. –
198 с.

38.2) Патент на
корисну модель
Патент №126500
України, МПК
A21D2/08 u
201800124; заявл.
03.01.2018; опубл.
06.2018, Бюл.
№12/2018

38.4) Проектування
підприємств харчової
галузі : метод. вказ. до
проведення
практичних занять
для здобувачів вищої
освіти ОС «бакалавр»
денної та заоч. форм
здобуття освіти спец.
015 Професійна освіта
(Харчові технології)
ННППІ Укр. інж.-пед.
акад. ; упоряд.: Н.С.
Недосекова. – Бахмут
: УПА, 2020. – 38 с.

Проектування
підприємств харчової
галузі : метод. вказ. до
курсowego
проектування для
здобувачів вищої
освіти ОС «бакалавр»
денної та заоч. форм
здобуття освіти спец.
015 Професійна освіта
(Харчові технології)
ННППІ Укр. інж.-пед.
акад. ; упоряд.: Н.С.
Недосекова. – Бахмут
: УПА, 2020. – 63 с.

Проектування
підприємств харчової
галузі : метод. вказ. до
лабораторних робіт
для здобувачів вищої
освіти ОС «бакалавр»
денної та заоч. форм
здобуття освіти спец.
015 Професійна освіта
(Харчові технології)
ННППІ Укр. інж.-пед.
акад. ; упоряд.: Н.С.
Недосекова. – Бахмут
: УПА, 2020. – 23 с.

Технологія
оздоровчих харчових
продуктів : навч.-

						<p>метод. посіб. для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр» денної та заоч. форм здобуття освіти спец. 015.21 Професійна освіта (Харчові технології)/ Н.С. Недосекова ; ННППІ Укр. інж.-пед. акад. – Бахмут : УПА, 2020.– 132</p> <p>Технологія оздоровчих харчових продуктів: метод. вказ. до проведення лаборат. занять для здобувачів вищої освіти ОС «бакалавр» денної та заоч. форм здобуття освіти спец. 015.21 Професійна освіта. (Харчові технології) / ННППІ Укр. інж.-пед. акад.; упоряд.: Н.С. Недосекова. – Бахмут : УПА, 2020.– 16 с.</p> <p>Технологія оздоровчих харчових продуктів : метод. вказ. до проведення практичних занять для здобувачів вищої освіти ОС «бакалавр» денної та заоч. форм здобуття освіти спец. 015 Професійна освіта (Харчові технології) ННППІ Укр. інж.-пед. акад. ; упоряд.: Н.С. Недосекова. – Бахмут : УПА, 2020. – 22 с.</p> <p>6) Технологія оздоровчих харчових продуктів : метод. вказ. до організації та планування самостійної роботи для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр» денної та заочної форм здобуття освіти спец.: 015 Проф. освіта (Харчові технології) / ННППІ Укр. інж.-пед. акад. ; упоряд. Н.С.Недосекова. – Бахмут : УПА, 2020. – 25 с</p> <p>38.14) Керівництво науковою роботою студентки Зубкової Валерії, яка прийняла участь у II турі Всеукраїнського студентського конкурсу, Українська інженерно-педагогічна академія (2021 рік)</p>	
70076	Волох Вадим Олександрович	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Навчально-науковий інститут механізації сільського господарства	Диплом кандидата наук КН 012398, виданий 27.12.1996	5	Теплохолодоте хніка	Підвищення кваліфікації: Академія управління і адміністрування, Ополье, Польща, 2018 р. (The Academy of

Management and Administration in Opole, Poland), «Керування процесами в механізації виробничих процесів та інноваційних технологій в сільському господарстві» (“Process management in the mechanization of production processes and innovative technologies in agriculture”, Certificate of training №033) з 1.06.2018.-31.08.2018

Професійна активність викладача відповідає п. 38.1, 38.2, 38.4, 38.12, 38.14

Ліцензійних умов: 38.1) М. Piven, V. Volokh, A. Piven, S. Kharchenko (2018). Research into the process of loading the surface of a vibrosieve when a loose mixture is fed unevenly. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 6/1(96)-2018, p.62-70. Scopus O. Dzyuba, A. Dzyuba, A. Polyakov, V. Volokh, R. Antoshchenkov, A. Mykhailov (2019). Studying the influence of structural-mode parameters on energy efficiency of the plough PLN-3-35. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 3/1(99)2019, p. 55-65. Scopus <https://media.neliti.com/media/publications/308184-studying-the-influence-of-structural-mod-2bf73a84.pdf>

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. Scopus http://dspace.lgnau.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/647/K%20a%20s%20a%20b%20o%20v%20a_2020.pdf?

sequence=1&isAllowed=y
V. Volokh, E. Kim, T. Fesenko, A. Petryshchev, S. Artemev, B. Tsymbal, L. Makarenko, A. Hedzyk, V. Slabko, V. Khmelovskiy (2020). Identifying the features of structural and phase transformations in processing the waste of metallurgical products doped with refractory elements. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 5/12 (107) 2020 p. 82-88. ISSN 1729-3774, UDC 669.15'28-198, DOI: 10.15587/1729-4061.2020.214826. Scopus
<http://dspace.lgnau.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/1119/%d0%9a%d1%96%d0%bc.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

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. ISSN 1729-3774, UDC 664.665.94, DOI: 10.15587/1729-4061.2020.214903 Scopus
<http://dspace.lgnau.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/1120/DEVELOPMENT%20OF%20TECHNOLOGY.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

38.2) Поляков А.М., Волох В.О., Фесенко Г.В., Жмуренко М.А., Курлов В.І. Пат. 1124180 Україна, МПК А01В 15/02, А01В 35/26 Стрілчаста лапа культиватора. № UA 124180 С2; заявл. 12.10.20 ; опубл. 27.01.2021, Бюл. № 16. Публікація відомостей про державну реєстрацію 28.07.2021, Бюл. №30.

38.4) Волох В.О., Дзюба А.І. Чаплигін Є.М Навчально-методичні рекомендації для

лабораторних-практичних занять, для здобувачів вищої освіти ОР «бакалавр» з дисципліни «Машини та обладнання для тваринництва». Затверджені на засіданні науково-методичної комісії навчально-наукового інституту механізації сільського господарства ЛНАУ (протокол № 13 від 05.11.2019 р.). Старобільськ, 2019. 73с.
Волох В.О., Дзюба А.І. Чаплигін Є.М. Методичні рекомендації для лабораторних робіт здобувачів вищої освіти ОР «бакалавр» з дисципліни «Машини, обладнання та їх використання при переробці сільськогосподарської продукції». Затверджені на засіданні науково-методичної комісії навчально-наукового інституту механізації сільського господарства ЛНАУ (протокол № 13 від 05.11.2019 р.). Старобільськ, 2019. 65с.
Волох В.О., Дзюба А.І. Чаплигін Є.М. Конспект лекцій, для здобувачів вищої освіти ОР «бакалавр» з дисципліни «Машини і обладнання для тваринництва» Затверджені на засіданні науково-методичної комісії навчально-наукового інституту механізації сільського господарства ЛНАУ (протокол № 13 від 05.11.2019 р.). Старобільськ, 2019. 141с.
38.8) Виконання функцій (повноважень, обов'язків) відповідального виконавця наукової теми: «Розробка перспективних технологій, технологічних процесів і засобів механізації в агропромислових комплексах держави» (номер державної реєстрації 0117U005023, 2017–

2021 р.р.).
38.12) Волох .В.О.,
Логвиненко М.В.,
Поляков Б.А.
Пристрій для
усунення зависання
сипкого матеріалу або
руйнування його
своду/ В.О. Волох,
М.В. Логвиненко, Б.А.
Поляков //
Харківський
національний
технічний університет
сільського
господарства ім. П.
Василенка, Технічний
сервіс
агропромислового,
лісового та
транспортного
комплексів, № 16 –
Х.;ХНТУСГ ім П.
Василенка, 2019 р, С.
102-109,
Волох В.О., Фоменко
О.В. Дзюба О.А.
Передумови
підвищення
ефективності
використання
подрібнювачів при
переробці вторинної
харчової сировини /
В.О. Волох, О.В.
Фоменко, О.А.
Дзюба// Вісник
Харківського
національного
технічного
університету
сільського
господарства ім. П.
Василенка,
Інноваційні проекти у
галузі технічного
сервісу машин, випуск
201. –Х.;ХНТУСГ ім.
П. Василенка, 2019 р.
С. 209-216.
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.
Чаплигін Є. М., Волох
В.О. Вплив
світлодіодного
освітлення на ріст і
продуктивні
показники індиків
батьківського стада/
Є. М. Чаплигін, В.О.
Волох, В.О. Мельник,
О.В. Рябініна //
Вісник Харківського
національного
технічного

						<p>університету сільського господарства ім. П. Василенка, Інноваційні проекти у галузі технічного сервісу машин, випуск 201. – X.; ХНТУСГ ім П. Василенка, 2019 р. С. 246-252.</p> <p>О. Koshel, F. Pertseyov, 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 студентом Курлов В'ячеслав диплом третього ступеню всеукраїнського конкурсу наукових робіт за напрямом підготовки фахівців «Інноваційні розробки з технічного оснащення процесів тваринництва», 2018 рік</p>	
200041	Могутова Валентина Федорівна	Доцент, Основне місце роботи	Факультет ветеринарної медицини, біологічних і харчових технологій	<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, виданий 28.03.2013</p>	10	Процеси і апарати харчових виробництв	<p>Підвищення кваліфікації: Міжнародне підвищення кваліфікації (вебінар) 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</p> <p>Міжнародне підвищення кваліфікації (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 кредитів</p> <p>2.7 Онлайн-курс «Зміцнення викладання та організаційного управління в університетах» Prometheus (Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти, ГО «Вище», Саксонський Центр викладання та</p>

навчання у вищій школі, Німеччина) сертифікат від 20.01.2021

Міжнародне підвищення кваліфікації (он-лайн семінар) Можливості кооперації для експорту органічної продукції, 20-22 квітня 2021 року, Латвійський центр сільських консультацій та освіти, Національна асоціація с.-г. дорадчих служб України (12 годин)

Міжнародне підвищення кваліфікації I Міжнародна науково-практична конференція «Використання інформаційних технологій для оптимізації процесів виробництва сільськогосподарської продукції та управління підприємствами», що проведена в рамках Проекту USAID «Економічна підтримка Східної України» 11-12 березня 2021 року м. Слов'янськ

Міжнародне підвищення кваліфікації (Вебінару) наукових, науково-педагогічних працівників ЗВО та працівників закладів середньої освіти на тему: «Інноваційні форми сучасної освіти на прикладі платформ Google Meet, Google Classroom» 28.06-05.07.2021 р. (м. Люблін, Республіка Польща) сертифікат ESN^o6666/2021 – 1,5 кредитів

Сертифікат навчального курсу “Основи інноваційного підприємництва і практика запуску стартапу” Інноваційний Холдинг “Сікорські Челендж” лютий-травень 2021 р. 64 а.г. (2,1 кредита)

Сертифікат учасника Проект REDU. Програма підвищення кваліфікації наукових і науково-педагогічних працівників. Інститут вищої освіти НАПН України (Серія ПК-21707620: № 985/21 –

0,5 кредита, № 856/21 – 0,5 кредита, № 1020/21 – 0,5 кредита, № 952/21 – 0,5 кредитів, № 926/21 – 0,5 кредита)
 Міжнародне підвищення кваліфікації (Вебінару) наукових, науково-педагогічних працівників ЗВО та працівників закладів середньої освіти на тему: «Інноваційні форми сучасної освіти на прикладі платформ Zoom та Moodle»
 26.07-02.08.2021 р. (м. Люблін, Республіка Польща) сертифікат ESN^o7212/2021 – 1,5 кредитів
 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. Lazariyeva, 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) Активация 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

							<p>[зб. наук. пр.]: матеріали ІІІ 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</p>
56992	Борисова Ольга Василівна	Професор, Основне місце роботи	Факультет агрономії та будівництва	<p>Диплом доктора наук ДД 005590, виданий 18.01.2007, Диплом кандидата наук ІТ 011768, виданий 05.03.1987, Атестат професора 12ІР 005789, виданий 23.12.2008</p>	39	Історія України та української культури	<p>Підвищення кваліфікації на кафедрі філософії, історичних і соціальних дисциплін Харківського національного аграрного університету ім. В.В. Докучаєва: Удосконалення професійної підготовки шляхом поглиблення й розширення професійних знань, умінь і навичок з викладання у вищій школі історичних та філософських дисциплін, збагачення науково-педагогічного досвіду, вдосконалення рівня пед. майстерності та</p>

культури. (180 год, 6 кредитів). Свідоцтво про підвищення кваліфікації Серія ХН № 0063 від 23 квітня 2021 р.
- 05.07. – 10.07. 2021 р. Підвищення кваліфікації шляхом участі у І академічному воркшопі за програмою Еразмус+, напрям Жана Моне «Відбудова потенціалу Європейських студій на українських територіях, що постраждали від конфлікту: осмислюючи виклики та генеруючи рішення (619892 – EPP – 1 – 2020 – UA – EPPJMO – ПРОJEKT REBUILD). м Київ, Україна
Професійна активність викладача відповідає п. 38.1, 38.3, 38.4, 38.7, 38.8, 38.12, 38.19
Ліцензійних умов: 38.1) 1. Borysova Olga. Some aspects of the etymology, ontology and genesis of the methodologies of historical cognition. Journal of International Eastern European Studies / Uluslararası Dogu Avrupa Arstirmalan Dergisi. Vol / Yil.1, No / Sail.1. Summer / Yas, 2019. P. 24–41. Impact-factor Dergy Park.
2. Borysova Olga, Karpitskyi Mikolai. Father Paisii Hilendarski`s message about the Volga ancestral home of the Bulgarians as a source of formation of national. Journal of International Eastern European Studies/Uluslararası Dogu Avrupa Arastirmaları Dergisi. Vol./Yil. 1, No/Sayı. 2, Winter/Kış 2019. P. 247–260. Impact-factor Dergy Park.
3. O. V. Ulyanchenko, O. V. Borysova, O. O. Akhmedova, S. I. Sysoieva. Prospective use of ecological tourism in Ukraine and integrative view of international experience. Ukrainian Journal of Ecology, 2020, 10(1), 37-43, doi: 10.15421/2020_6. Impact-factor Web of science.
4. Borysova O., Huzik

T., Fylypovych L
Ukraine as a Religious
Destination. Occasional
papers on religion in
Eastern Europe
(November 2020). XL,
9. P. 76–97. Impact-
factor Web of science.
5. Borysova O.V.,
Shvedun V.O., Sysoieva
S.I., ect. Ecological
tourism: pandemic
lessons for Ukraine.
Ukrainian Journal of
Ecology, 2021, 11(1),
191–195, doi:
10.15421/2021_30.
Impact-factor Web of
science.

38.3) 1. Борисова О.В
Соціальна
антропологія :
підручник для вищих
навчальних закладів.
Київ : Кондор вид-во,
2017. 412 с. Гриф МОН
України.

2. Борисова О.В.,
Климов А.О. Історія
української
державності :
підручник для
закладів вищої освіти
у 2-х томах. Київ:
Видавничий дім
«Кондор», 2018. Т. 1.
344 с., Т.2. 464 с. Гриф
МОН України.

3. Borysova O.
Development of
Individuality in Higher
Education System /
Olha Borysova, Nikolai
Kapritskyi, Tetiana
Odyntsova // Problem
Space of Modern
Society: Philosophical-
Communicative and
Pedagogical
Interpretations :
Collective Monograph /
Institute of European
Integration. - Warsaw,
2019. - P. 532-545.

38.4) 1. Борисова О.В.,
Карпівський М.М.
Філософія: методичні
рекомендації для
аспірантів зі
складання
кандидатського
мінімуму: методичні
рекомендації. Харків :
ЛНАУ, 2016. 24 с.

2. Борисова О.В.
Історія української
державності:
методичні
рекомендації для
семінарських занять і
самостійної роботи
студентів
спеціальності 204
«Технологія
виробництва та
переробки продукції
тваринництва» за
освітнім рівнем
«магістр». Харків :
ЛНАУ, 2017. 48 с.

3. Борисова О.В.

Історія України та української державності: методичні рекомендації для семінарських занять і самостійної роботи студентів спеціальності 211 «Ветеринарна медицина» за освітнім рівнем «магістр». Харків : ЛНАУ, 2017. 80 с.

4. Борисова О.В. Історія України та української культури: методичні рекомендації для семінарських занять і самостійної роботи студентів спеціальностей 051 «Економіка», 076 «Підприємство, торгівля, біржова діяльність», 075 «Маркетинг», 072 «Фінанси, банківська справа та страхування», 071 «Облік і оподаткування», 073 «Менеджмент за освітнім рівнем «бакалавр». Харків : ЛНАУ, 2017. 86 с.

38.7) 1. Борисова О.В., Карпіцький М.М. Філософія: методичні рекомендації для аспірантів зі складання кандидатського мінімуму: методичні рекомендації. Харків : ЛНАУ, 2016. 24 с.

2. Борисова О.В. Історія української державності: методичні рекомендації для семінарських занять і самостійної роботи студентів спеціальності 204 «Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва» за освітнім рівнем «магістр». Харків : ЛНАУ, 2017. 48 с.

3. Борисова О.В. Історія України та української державності: методичні рекомендації для семінарських занять і самостійної роботи студентів спеціальності 211 «Ветеринарна медицина» за освітнім рівнем «магістр». Харків : ЛНАУ, 2017. 80 с.

4. Борисова О.В. Історія України та української культури:

методичні рекомендації для семінарських занять і самостійної роботи студентів спеціальностей 051 «Економіка», 076 «Підприємство, торгівля, біржова діяльність», 075 «Маркетинг», 072 «Фінанси, банківська справа та страхування», 071 «Облік і оподаткування», 073 «Менеджмент за освітнім рівнем «бакалавр». Харків : ЛНАУ, 2017. 86 с.

38.8) 1. Співзасновник Науково-дослідного центру «Схід-Захід» ім. професора В. М. Бейліса в Луганському національному університеті імені Тараса Шевченка, державна реєстрація 0103U003602. Науково-дослідний центр діє і в умовах переміщення ЛНУ ім. Тараса Шевченка в м. Старобільськ і буде діяти й надалі.

2. Керівник двох наукових тем у Луганському національному аграрному університеті: «Соціальна робота з вимушеними переселенцями в Україні». 2018–2021 рр.

«Методологія викладання дисциплін філософського та історичного напрямів 38.12)1. Борисова О.В. Пошук шляхів синтезу історії та природознавства у генезі наукової думки. Тези доповідей щорічної науково-практичної конференції Луганського національного аграрного університету. м. Харків, 29 січня 2016 р. Орг. комітет М. В. Брагінець та ін. Харків : «Міськдрук», ЛНАУ, 2016. С. 71–73.

2. Борисова О.В. Династичний потенціал Великого князівства Київського як чинник зазіхань східноєвропейських династій на «Київську спадщину». Матеріали конференції присвяченої 95-

річному ювілею Луганського національного аграрного університету, м. Харків. Орг. комітет М. В. Брагінець та ін. Харків : ЛНАУ, 2016. С. 72–74.

3. Борисова О.В. Інформаційно-комунікаційні технології в професійній діяльності соціальних працівників. (Статья). Соціальний вестник. Харьков, 2016. №2. С. 18–19.

4. Борисова О.В. Новітні антропологічні та генетичні дані щодо витоків українського народу. Тези доповідей звітної науково-практичної конференції Луганського національного аграрного університету, м. Харків, 21–23 лютого 2017 р. Орг. комітет М. В. Брагінець та ін. Харків : «Міськдрук», ЛНАУ, 2017. С. 77–79.

5. Борисова О.В. Повідомлення отця Паїсія Хілендарського про волзьку прабатьківщину болгар. 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. 95–98.

38.19) 1. Член Української асоціації релігієзнавців (УАР).
2. Член Міжнародної релігієзнавчої організації EASR
3. Член Міжнародної релігієзнавчої організації IANR.
4. Член міжрегіональної спілки письменницьких союзів України (МСПС).
5. Член Громадської наукової організації «Міжнародний центр з розвитку науки і технологій».
6. Член Української асоціації викладачів і дослідників

						Європейської інтеграції.	
173300	Ращупкіна Людмила Леонідівна	Старший викладач, Основне місце роботи	Факультет агрономії та будівництва	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	34	Вища математика	Підвищення кваліфікації: Харківський 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. Професійна активність викладача відповідає п. 38.4, 38.12, 38.14, 38.20 Ліцензійних умов: 38.4) Вища математика : метод. рек. для проведення практи. занять та самост. 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 практи. занять та самост. 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. агр. 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. агр. 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

						<p>національного аграрного університету.- м.Харків. 21-23 лютого 2017р. /орг.комітет М.В. Брагінець та ін..- Х.: «Міськдрук».</p> <p>ЛНАУ.2017 с.67-69</p> <p>Овчарено О.А., Ращупкіна Л.Л. Создание и классификация расчётных схем взаимодействие грунтообрабатывающих рабочих органов с грунтами //Тези доповідей щорічної науково-практичної конференції Луганського національного аграрного університету.- м.Харків. 29 січня 2016р./орг.комітет М.В. Брагінець та ін..- Х.: «Міськдрук»</p> <p>38.14) Керівництво постійно діючим студентським гуртком «Сучасне будівництво» 38.20) 1994 – 2014р. Луганський коледж будівництва, економіки та права, викладач фізики та вищої математики</p>
--	--	--	--	--	--	---

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

Програмні результати навчання ОП	ПРН відповідає результату навчання, визначеному стандартом вищої освіти (або охоплює його)	Обов'язкові освітні компоненти, що забезпечують ПРН	Методи навчання	Форми та методи оцінювання
<i>ПРН11. Визначити відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Контроль якості та безпеки продукції галузі	<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-</p>	<p>Форма контролю: залік.</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>

			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>ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства і координування їх діяльності</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	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 контроля 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.
<i>ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Іноземна 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: залік, екзамен.
<i>ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Евристичні методи, частково пошуковий метод, метод навчальних проектів, методи контролю	Відкритий захист кваліфікаційної роботи
		Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення	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,	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.

			імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій)	
ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою	☒	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
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Евристичні методи, частково пошуковий метод, метод навчальних проектів, методи контролю	Відкритий захист кваліфікаційної роботи
ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи	☒	Технологія продукції та організація ресторанного господарства	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 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.	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 контролю: тестовий контроль, екзамен.
		Організація і управління виробництвом	Для вивчення дисципліни «Організація і управління виробництвом» використовується сукупність методів за допомогою яких вивчаються основні	До основних методів оцінювання відносяться: опитування; реферати; презентації результатів виконаних завдань та досліджень; - індивідуальні

			<p>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>завдання; тестування; розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій; розрахункові роботи. Методи підсумкового контролю: залік.</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>	<p>☒</p>	<p>Основи наукових досліджень</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>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.</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 інформації, а студенти здійснюють сприймання (рецепцію), осмислення і запам'ятовування її; репродуктивний: викладач дає завдання, у процесі виконання якого студенти здобувають уміння</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</p>

			<p>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>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>
<p><i>ПРН17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Інженерна екологія</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>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.</p>
<p><i>ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Виробнича 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 -</p>	<p>Звіт з виробничої практики, щоденник практики, захист звіту з виробничої практики. Підсумковий контроль - диф.залік</p>

			використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, екскурсії, самооцінка знань, практичні методи навчання (побудовані на практичній підготовці до майбутньої професійної діяльності в умовах виробництва).	
		Охорона праці в галузі	<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>	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
ПРН15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства	☒	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: 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	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.

			структуру управління і планування на підприємстві, а також зв'язки між різними економічними показниками (факторами) на підставі реальних даних з використанням апарата економічного аналізу.	
<i>ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення	<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: залік.</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>
<i>ПРН13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, скласти апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	Виробнича практика	<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>	Звіт з виробничої практики, щоденник практики, захист звіту з виробничої практики. Підсумковий контроль - диф.залік
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Евристичні методи, частково пошуковий метод, метод навчальних проєктів, методи контролю	Відкритий захист кваліфікаційної роботи
		Технологічне обладнання	Методи навчання за джерелом знань словесні:	Форма контролю: залік, екзамен

			<p>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>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><i>ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Проектування підприємств 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: 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. 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>Інженерна та комп'ютерна графіка</p>	<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: - опитування; - виконання графічних робіт; - тестування. Форма контролю: залік.</p>
<p><i>ПРН26. Формувати і відстоювати</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Правознавство</p>	<p>На лекційних заняттях використовується</p>	<p>Опитування; реферати;</p>

<p>власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо</p>		<p>пояснювально-ілюстративний метод та евристична бесіда; практичні заняття та самостійна робота будуються за допомогою репродуктивного методу, методу досліджень та методу спостережень.</p>	<p>тестування. Форма контролю: залік.</p>
	<p>Філософія</p>	<p>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 освіти мають змогу сприймати предмет або</p>	<p>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: залік.</p>

			<p>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><i>ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Контроль якості та безпеки продукції галузі</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>Форма контролю: залік.</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>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><i>ПРН9. Вміти розробляти проєкти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти</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</p>	<p>Методи усного контролю: індивідуальне та фронтальне опитування.</p> <p>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>З іншого боку, викладача цікавить, чи студент засвоїв матеріал фрагментарно, чи він володіє системою знань. Фронтальне опитування дає</p>

			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.	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.
<i>ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі</i>	☒	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-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.
		Виробнича практика	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	Звіт з виробничої практики, щоденник практики, захист звіту з виробничої практики. Підсумковий контроль - диф.залік

			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).	
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Евристичні методи, частково пошуковий метод, метод навчальних проєктів, методи контролю	Відкритий захист кваліфікаційної роботи
<p><i>ПРН7. 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"/>	Процеси і апарати харчових виробництв	<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, висувуючи 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, 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.</p> <p>Методи підсумкового контролю: тестовий контроль, екзамен.</p>
		Виробнича практика	Методи навчання за джерелом знань: словесні: пояснення; наочні: демонстрація, ілюстрація.	Звіт з виробничої практики, щоденник практики, захист звіту з виробничої практики. Підсумковий

			<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>контроль - диф.залік</p>
<p><i>ПРН6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Фізіологія та гігієна харчування</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. 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>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,</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>

			самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності).	
<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>Неорганічна та органічна хімія</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 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 практичних робіт; тест-контроль під час аудиторних занять; результати самостійного опрацювання теми чи окремих питань, усні відповіді на поставлені питання. Підсумковий контроль – екзамен</p>
		<p>Фізика</p>	<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: - опитування; - розрахункові роботи; - тестування. Форма контролю: залік.</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, практичні роботи. За особливостями навчально-пізнавальної</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</p>

		<p>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>обговорення питань, що винесені на заняття; результати виконання практичних робіт; тест-контроль під час аудиторних занять; результати самостійного опрацювання теми чи окремих питань, усні відповіді на поставлені питання. Підсумковий контроль – екзамен</p>
	<p>Теоретичні основи харчових виробництв</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 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</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 практичних робіт; тест-контроль під час аудиторних занять; результати самостійного опрацювання теми чи окремих питань, усні відповіді на поставлені питання. Підсумковий контроль – екзамен</p>

	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.	
Теплохолодотехніка	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.
Навчальна практика	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).	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.
Аналітична хімія	Словесні: пояснення, розповідь, бесіда, дискусія,	Методи усного контролю: індивідуальне та

			<p>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 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>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 практичних робіт; тест-контроль під час аудиторних занять; результати самостійного опрацювання теми чи окремих питань, усні відповіді на поставлені питання. Підсумковий контроль – залік</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>Основи наукових досліджень</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</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: залік.</p>

			навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій)	
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Евристичні методи, частково пошуковий метод, метод навчальних проєктів, методи контролю	Відкритий захист кваліфікаційної роботи
ПРН3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру	☒	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/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.
		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.
ПРН2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти	☒	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, дослідженнями. Успіх пояснення залежить від його доказовості, логічності, чіткості, образності мовлення; - бесіда. Метод навчання, 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	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: залік.

			<p>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>	
		Економіка підприємства	<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: залік.</p>
<p>ПРН1.Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/></p>	<p>Теоретичні основи харчових виробництв</p>	<p>Словесні: пояснення, розповідь, бесіда, дискусія, робота з книгою. Наочні: ілюстрація та демонстрація. Практичні: вправи,</p>	<p>Методи усного контролю: індивідуальне та фронтальне опитування. Полікритеріальна оцінка поточної роботи здобувачів вищої освіти: рівень знань,</p>

<p>харчових технологій</p>			<p>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 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 практичних 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>	<p>☒</p>	<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>ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів</p>	<p>☒</p>	<p>Технологія продукції та організація ресторанного господарства</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 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, 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: 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>ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації</p>	<p>☒</p>	<p>Технологія продукції та організація ресторанного господарства</p>	<p>Словесні: пояснення, розповідь, бесіда, дискусія, робота з книгою. Наочні: ілюстрація та</p>	<p>Методи усного контролю: індивідуальне та фронтальне опитування. При індивідуальному</p>

<p>економіки</p>		<p>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 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>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, екзамен.</p>
------------------	--	---	--