

ВІДОМОСТІ
про самооцінювання освітньої програми

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

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

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

Використані скорочення:

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

Загальні відомості

1. Інформація про ЗВО (ВСП ЗВО)

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

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

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

3. Загальна інформація про ОП, яка подається на акредитацію

ID освітньої програми в ЄДЕБО	55835
Назва ОП	Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Спеціалізація (за наявності)	<i>відсутня</i>
Рівень вищої освіти	Бакалавр
Тип освітньої програми	Освітньо-професійна
Вступ на освітню програму здійснюється на основі ступеня (рівня)	Повна загальна середня освіта, Фаховий молодший бакалавр, ОКР «молодший спеціаліст», Молодший бакалавр
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 агрономії та землеустрою, кафедра здоров'я тварин і екології, кафедра механізації сільського господарства, кафедра інформаційних технологій та програмування
Місце (адреса) провадження освітньої діяльності за ОП	01042, Україна, Київська області, місто Київ, вулиця Іоанна Павла II, будинок 17
Освітня програма передбачає присвоєння професійної кваліфікації	<i>не передбачає</i>
Професійна кваліфікація, яка присвоюється за ОП (за наявності)	<i>відсутня</i>
Мова (мови) викладання	Українська
ID гаранта ОП у ЄДЕБО	412570
ПІБ гаранта ОП	Могутова Валентина Федорівна
Посада гаранта ОП	завідувач кафедри
Корпоративна електронна адреса гаранта ОП	v.mohutova@snu.edu.ua
Контактний телефон гаранта ОП	+38(066)-603-10-82
Додатковий телефон гаранта ОП	<i>відсутній</i>

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

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

З 20.10.2014 р. наказом Міністерства аграрної політики і продовольства України № 408 ЛутНАУ було переміщено «до завершення збройного конфлікту на території Луганської обл.» до м. Харків (на базу ХНТУ ім. Петра Василенка). Починаючи з 2019 р., відповідно до Наказу №925 МОН України «Про організацію освітнього процесу в ЛНАУ» відбулося переміщення до м. Старобільськ Луганської обл., а у лютому 2020 р. – у м. Слов'янськ Донецької обл. (Наказ №01-04/034 «Про закріплення місцезнаходження структурних підрозділів в ЛутНАУ» від 13.02.2020 р.). З 16.12.2021 р. наказом Міністерства освіти і науки України №1381 Луганський національний аграрний університет реорганізовано шляхом приєднання до Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля. Згідно наказу №922 від 18.10.2022 р. Східноукраїнський національний університет імені Володимира Даля тимчасово переміщений на базі Київського фахового коледжу електронних приладів (вул. Іоанна Павла II, 17, м. Київ).

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

У 2020 році після затвердження Стандарту за спеціальністю 181 Харчові технології першого (бакалаврського) рівня, обговорень та консультацій зі стейкхолдерами, ОП було затверджено, відповідно до вищезазначеного документу, рішенням Вченої ради ЛНАУ (протокол 11 від 30.06.2020 р.). У зв'язку з реорганізацією ЛНАУ ОП було перезатверджено Вченою радою СЧУ ім. В. Даля протокол №9 від 29.04.2022 року та введено в дію наказом №138/01 від 04.05.2022 року.

У 2023 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 СЧУ ім. В. Даля (протокол №12 від 29.06.2023 р.). Наказ №66-08 від 30.06.2023 року.

Підготовка здобувачів здійснюється кафедрою тваринництва та харчових технологій.

ОП розроблено проектною групою у складі:

Афукова Наталя Олександрівна – гарант освітньої програми, керівник проектної групи, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри тваринництва та харчових технологій Луганського національного аграрного університету; Могутова Валентина Федорівна – член проектної групи, кандидат сільськогосподарських наук, доцент, в.о. завідувачки кафедри тваринництва та харчових технологій Луганського національного аграрного університету; Василець Валентина Григорівна – член проектної групи, кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри тваринництва та харчових технологій Луганського національного аграрного університету.

До обговорення ОП залучені в тому числі:

Ярова Н.О. – головний технолог ПРАТ «АПК-ІНВЕСТ».

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	2023 - 2024	10	9	1	0	0
2 курс	2022 - 2023	9	5	4	0	0
3 курс	2021 - 2022	6	6	0	0	0
4 курс	2020 - 2021	5	2	3	0	0

Умовні позначення: ОД – очна денна; ОВ – очна вечірня; З – заочна; Дс – дистанційна; М – мережева; Дл – дуальна.

6. Інформація про інші ОП ЗВО за відповідною спеціальністю

Рівень вищої освіти	Інформація про освітні програми
початковий рівень (короткий цикл)	програми відсутні
перший (бакалаврський) рівень	55835 Харчові технології
другий (магістерський) рівень	55840 Харчові технології

третій (освітньо-науковий/освітньо-творчий) рівень	програми відсутні
--	-------------------

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

	Загальна площа	Навчальна площа
Усі приміщення ЗВО	24107	9171
Власні приміщення ЗВО (на праві власності, господарського відання або оперативного управління)	0	0
Приміщення, які використовуються на іншому праві, аніж право власності, господарського відання або оперативного управління (оренда, безоплатне користування тощо)	24107	9171
Приміщення, здані в оренду	0	0

Примітка. Для ЗВО із ВСП інформація зазначається:

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

8. Документи щодо ОП

Документ	Назва файла	Хеш файла
Освітня програма	<i>ОП_181_бакалавр.pdf</i>	5tHpnlCQHGWJvqkewA54KpkHwksMM62tqLddz4MPF M=
Навчальний план за ОП	<i>НП_181_бакалавр.pdf</i>	o+SC6QQoNn7ADjg9oaMCBQvcMIuLZF83COUjEwlEm LI=
Рецензії та відгуки роботодавців	<i>АПК_інвест_рецензія.pdf</i>	CdpTiOdw3sWoYwdiXYf+JeVSkBx7uOeX6f9ctk8DmGY =

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 здобувачів вищої освіти спілкуватися з професійних питань для ефективного формування і розвитку кадрового потенціалу регіону.

Унікальність ОП складається у тому, що освітня програма забезпечує набуття глибоких знань і критичне осмислення теорій, принципів, методів і понять щодо організації та контролю виробництва харчової продукції, шляхом прийняття ефективних професійних рішень, розв'язання актуальних задач і проблем галузі. Програма передбачає інтерактивне навчання.

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

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

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

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

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

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

- здобувачі вищої освіти та випускники програми

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

- роботодавці

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

- академічна спільнота

Інтереси академічної спільноти СНУ імені Володимира Даля були враховані під час розробки та формування ОП. <http://surl.li/tpema>

Основним аспектом, який був врахований в інтересах академічної спільноти, стало прагнення підготовки фахівців з розвинутими загальними та професійними компетентностями, котрі могли б демонструвати свої знання, навички, вміння, необхідні для професійної діяльності у сфері харчової технології, що відповідають вимогам сьогодення до професійних якостей випускників даної спеціальності.

- інші стейкхолдери

До таких стейкхолдерів можна віднести партнерів університету, які співпрацюють з ЗВО у напрямку харчової технології, з якими 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 СНУ імені Володимира Даля зі спеціальності 181 Харчові технології підготовлений до роботи. Здобувачі постійно беруть участь в «Днях кар'єри», які організують регіональні центри зайнятості, під час даних заходів відбувається спілкування також і викладачів кафедри тваринництва та харчових технологій з роботодавцями, які висловлюють побажання щодо професійних компетенцій випускників. Взято участь здобувачами у Ярмарці вакансій <http://surl.li/aobuz>, з Державною службою України з питань праці <http://surl.li/fnmdp>

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

Задля можливості працевлаштування випускників у будь-якому регіоні України, збільшення їхньої конкурентоспроможності на ринку праці велика увага приділяється досягненню таких ПРН, як знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення; знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини; організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування; вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі; підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних 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 Університету Вітовта Великого (Литва) <http://surl.li/frbqt> , шляхом структуризації логічно-послідовної схеми компонентів ОП.

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

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

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

Якщо стандарт вищої освіти за відповідною спеціальністю та рівнем вищої освіти відсутній, поясніть, яким чином визначені ОП програмні результати навчання відповідають вимогам Національної рамки кваліфікацій для відповідного кваліфікаційного рівня?

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

2. Структура та зміст освітньої програми

Яким є обсяг ОП (у кредитах ЄКТС)?

240

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

180

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

60

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Яким чином зміст ОП 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 Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fieet>

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://surl.li/gpeoh> обсяг

годин відведених на навчальні дисципліни обов'язкового компоненту становить 5400 годин, з них на аудиторні заняття – 2096 годин (38,8 % від загального обсягу годин), а на самостійну роботу – 3304 годин (61,2 %), на вибіркові дисципліни відведено 1800 годин (з них 768 – аудиторних – 42,7% загального обсягу годин, а на самостійну роботу – 1032 годин(57,3 %).

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

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

3. Доступ до освітньої програми та визнання результатів навчання

Наведіть посилання на веб-сторінку, яка містить інформацію про правила прийому на навчання та вимоги до вступників ОП

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Здобуття вищої освіти у СНУ ім. В. Даля за результатами навчання в інших ЗВО визначається згідно Положення про порядок зарахування результатів навчання, отриманих в формальній та неформальній освіті, а також визначення та ліквідації академічної різниці у Східноукраїнському національному університеті імені Володимира Даля <http://surl.li/fiifi>, Положенням про організацію освітнього процесу Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fieet>, Правилами прийому для здобуття вищої освіти у Східноукраїнському національному університеті імені Володимира Даля <http://surl.li/fihvz>.

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

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

Практики застосування вказаних правил на ОП не було

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

Питання визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті, регулюються Положення про порядок зарахування результатів навчання, отриманих в формальній та неформальній освіті, а також визначення та ліквідації академічної різниці у Східноукраїнському національному університеті імені Володимира Даля

<http://surl.li/fiifi>. Положення розміщено на сайті університету у відкритому доступі. СНУ ім. В. Даля отримав право на безкоштовне використання міжнародної освітньої платформи Udey. Приєднатися до платформи можуть викладачі і здобувачі вищої освіти університету. Ця платформа має величезну кількість різноманітних курсів, які дозволять значно розширити перелік навчальних джерел не тільки з обраних спеціальностей, а й з будь-якої галузі знань, і отримати можливість більш поглиблено вивчати навчальні дисципліни з урахуванням тенденцій використання неформальної та інформальної освіти <http://surl.li/fnmjo>

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

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

4. Навчання і викладання за освітньою програмою

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Опишіть, яким чином і у які строки учасникам освітнього процесу надається інформація щодо цілей, змісту та очікуваних результатів навчання, порядку та критеріїв оцінювання у межах окремих освітніх компонентів *

Згідно з Положенням про організацію освітнього процесу Східноукраїнського національного університету імені

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

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

Поєднання навчання і досліджень під час реалізації на освітній програмі «Харчові технології» відбувається шляхом поєднання знань, наукових досягнень. Викладачі кафедри під час навчання мотивують здобувачів вищої освіти критично мислити, працювати в команді, розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства.

Здобувачі вищої освіти виконують кваліфікаційні роботи під керівництвом наукового керівника. При виборі тем кваліфікаційних робіт враховуються особистісні якості здобувача вищої освіти, його інтереси, проходження практики на певних підприємствах, наявність досвіду практичної роботи у певній професійній галузі, або їхні наукові інтереси.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Відповідно до Положення про порядок оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Східноукраїнському національному університеті імені Володимира Даля <http://surl.li/fkclld> для оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти в межах навчальних дисциплін обрані такі форми контрольних заходів: поточний контроль – проводиться на аудиторних заняттях усіх видів у формі усного опитування, письмового або комп'ютерного контролю; тематичний – у формі тесту, індивідуальної співбесіди викладача зі здобувачем вищої освіти, тощо; підсумковий контроль – залік чи іспит.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Положення про порядок зарахування результатів навчання, отриманих в формальній та неформальній освіті, а також визначення та ліквідації академічної різниці у Східноукраїнському національному університеті імені Володимира Даля <http://surl.li/fiihi>

Положення про організацію та проведення практичної підготовки здобувачів вищої освіти Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fihhc>
Положення про порядок навчання здобувачів вищої освіти Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля за індивідуальним графіком навчання <http://surl.li/fmiqj>
Положення про організацію самостійної роботи здобувачів вищої освіти Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fmirs>
В Університеті функціонує єдина інформаційна система управління, IT-сервіс та Офіс-365.

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 СХУ ім.В.Даля моральних та правових норм розроблено Положення про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fmisy>
Згідно Положення про порядок оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Східноукраїнському національному університеті імені Володимира Даля <http://surl.li/fkclD> проводиться прийом заліків, диференційованих заліків, екзаменів за затвердженим розкладом. Викладачі приймають у здобувачів вищої освіти заліки, диференційовані заліки та екзамени в в терміни, визначені розкладом заліково-екзаменаційної сесії. Перевіряють організацію проведення заліків, диференційованих заліків чи екзаменів співробітники навчального відділу, деканату чи ректорат університету. Прецедентів щодо конфлікту інтересів не виникало.

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

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

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

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

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

Забезпечення дотримання академічної доброчесності учасниками освітнього процесу регламентується Кодексом академічної етики Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fmidx> та Положенням про репозитарій кваліфікаційних випускних робіт здобувачів вищої освіти Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fminz>
Ці положення спрямоване на підтримку ефективної системи дотримання академічної доброчесності, яка поширюється на наукові та навчально-методичні праці здобувачів та передбачають оцінку рівня посилань на джерела інформації, дотримання норм законодавства про авторське і суміжні права; контроль за дотриманням академічної доброчесності здобувачами освіти, за процесом об'єктивного оцінювання результатів навчання; оцінку рівня виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання тощо.

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

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

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

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

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

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

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

6. Людські ресурси

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

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

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

Ефективна організація та реалізація освітніх процесів в СНУ ім. В.Даля відбувається із залученням до цих процесів роботодавців, що дозволяє використовувати їх науково-виробничий потенціал. До освітнього процесу за ОП активно залучаються роботодавці, що проявляється у анкетуванні роботодавців для врахування особливостей, тенденцій ринку праці. Зокрема, з 2019 р. до аудиторних занять були залучені експерти у галузі безпеки харчових продуктів та розроблення продуктів спеціального призначення головний технолог АПК «Інвест» Н.О. Ярова, ПрАТ «Миронівський хлібопродукт». Зацікавленість роботодавців у співпраці з університетом щороку зростає.

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

На кафедрі тваринництва та харчових технологій до освітнього процесу залучаються НПП, які мають вдалий досвід роботи на підприємствах (доц. Гавриш Т.В., доц. Золотарьова С.А., ст.наук.співр. Ткачова І.В.). Викладачі кафедри організовують екскурсії на підприємства харчової промисловості. Роботодавці беруть участь у пленарних та секційних засіданнях студентських конференцій, впроваджують результати наукової діяльності у виробництво. Для проведення атестації здобувачів вищої освіти в якості голів екзаменаційних комісій СО бакалавр зі спеціальності 181 Харчові технології запрошуються провідні фахівці з вищих навчальних закладів.

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

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

Продемонструйте, що ЗВО стимулює розвиток викладацької майстерності

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

7. Освітнє середовище та матеріальні ресурси

Продемонструйте, яким чином фінансові та матеріально-технічні ресурси (бібліотека, інша інфраструктура, обладнання тощо), а також навчально-методичне забезпечення ОП забезпечують досягнення визначених ОП цілей та програмних результатів навчання?

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 Проєкту USAID «Економічна підтримка Східної України» функціонує навчальна лабораторія харчових технологій та отримано обладнання для лабораторії ресторанного бізнесу. Техніка надана в межах реалізації проєкту ЄС «Вдосконалення вищої сільськогосподарської освіти у Східній Україні» (AHEADU).

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 СХУ ім. В.Даля дозволяє задовольнити потреби та інтереси здобувачів вищої освіти за ОП. В Університеті функціонує єдина інформаційна система управління, як програмно-апаратний комплекс, що забезпечує низку основних функцій роботи з документами та базами даних в електронному вигляді з використанням хмарних технологій, спеціалізованого програмного забезпечення та ІТ-сервісів Офіс-365. У навчальних корпусах забезпечений доступ до мережі Інтернет завдяки технології Wi-Fi.

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.

Опишіть механізми освітньої, організаційної, інформаційної, консультативної та соціальної підтримки здобувачів вищої освіти? Яким є рівень задоволеності здобувачів вищої освіти цією

підтримкою відповідно до результатів опитувань?

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

Яким чином ЗВО створює достатні умови для реалізації права на освіту особами з особливими освітніми потребами? Наведіть посилання на конкретні приклади створення таких умов на ОП (якщо такі були)

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

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

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

8. Внутрішнє забезпечення якості освітньої програми

Яким документом ЗВО регулюються процедури розроблення, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду ОП? Наведіть посилання на цей документ, оприлюднений у відкритому доступі в мережі Інтернет

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

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

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

вносяться, у разі необхідності, у такому ж порядку, як під час розробки та затвердження освітньої програми відповідно до цього Положення.

Модернізація ОП має на меті більш значну зміну в її змісті та умовах реалізації, ніж при плановому оновленні, і може стосуватися також мети (місії), ПРН. Зміна виду ОП також відноситься до удосконалення.

Модернізація ОП може проводитися з:

- ініціативи керівництва Університету / факультету / у разі незадовільних висновків про її якість в результаті самоаналізу або аналізу динаміки набору здобувачів вищої освіти;
- ініціативи гаранта ОП за відсутності набору вступників на навчання;
- ініціативи проектної групи з метою врахування змін, що відбулися в науковому професійному полі, в яких реалізується ОП, а також змін ринку освітніх послуг або ринку праці.

- наявності висновків про недостатньо високу якість за результатами різних процедур оцінки якості ОП.

Модернізована ОП разом з обґрунтуванням внесених до неї змін має пройти затвердження в установленому порядку.

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

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

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

Продемонструйте, із посиланням на конкретні приклади, як здобувачі вищої освіти залучені до процесу періодичного перегляду ОП та інших процедур забезпечення її якості, а їх позиція береться до уваги під час перегляду ОП

Періодичний зворотній зв'язок зі здобувачами є обов'язковою складовою внутрішнього забезпечення якості ОП у СНУ ім.В.Даля. Протягом навчання здобувачі активно беруть участь у різновекторних опитуваннях. Гарант ОП проводить зустрічі зі здобувачами для виявлення думки і пропозицій щодо вдосконалення ОП. Анкети розробляють викладачі кафедр, працівники деканату, актив студентського самоврядування. Здобувачі вищої освіти разом з викладачами кафедри та роботодавцями є членами робочої групи зі створення та перегляду ОП та беруть безпосередню участь в її обговоренні, надаючи свої побажання, зауваження. Здобувачі вищої освіти входять до складу вченої ради факультету, методичної комісії факультету, стипендіальної комісії факультету, вченої ради університету. Між викладачами кафедри, гарантом ОП та здобувачами спеціальності триває постійний діалог з приводу освітніх компонентів, їхнього змістового наповнення. Так, наприклад, здобувачі запропонували перенесення виробничої практики з зимового періоду на весняний, що знайшло відображення у навчальних планах та графіку навчального процесу на 2022 – 2023 н. р. Оцінка якості та відповідність ОП сучасним вимогам та потребам роботодавців проводилась шляхом опитування здобувачів, роботодавців, випускників, представників академічної спільноти. Результати опитувань враховуються під час обговорення освітньої програми. Результати обговорення ОП занесені у протокол № 5 засідання кафедри тваринництва та харчових технологій від 13.05.2020.

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

Участь органів студентського самоврядування у процесі періодичного перегляду освітньої програми та інших процедур забезпечення її якості забезпечується шляхом включення здобувачів вищої освіти у склад членів засідання вченої ради факультету та університету, інших робочих та колегіальних органів університету.

Відповідно до Стратегії розвитку СНУ ім.В.Даля в умовах евакуації 2020–2025 рр -2.0 (2022-2023) одним з наскрізних завдань є забезпечення якості вищої освіти. На виконання вимог національного освітнього законодавства процедури та заходи забезпечення якості освіти в Університеті регулюються Положенням про систему внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти Положенням про систему забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fmisy>.

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

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

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

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

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

Одним із пріоритетних напрямків роботи закладу вищої освіти є сприяння працевлаштуванню здобувачів вищої освіти та випускників. Прагнучи до саморозвитку, здобувачі вищої освіти мають змогу реалізувати свій потенціал в кращих підприємствах, установах, організаціях України. Заклад вищої освіти організовує та проводить заходи у

формі дня відкритих дверей, ярмарку вакансій, що сприяє професійному розвитку здобувачів вищої освіти. Університет тісно співпрацює з Державною службою України з питань праці <http://surl.li/fksem>, якою проведено тренінгові програми щодо підвищення конкурентоспроможності молоді на ринку праці, підтримки початківців в організації підприємницької діяльності, сприянні у підборі відповідної вакансії.

Які недоліки в ОП та/або освітній діяльності з реалізації ОП були виявлені у ході здійснення процедур внутрішнього забезпечення якості за час її реалізації? Яким чином система забезпечення якості ЗВО відреагувала на ці недоліки?

У структурі СНУ ім. В.Даля є Центр внутрішнього забезпечення якості освіти <http://surl.li/fommz> та Центр організаційно-методичного забезпечення освітньої діяльності <http://surl.li/fomnh>. Вони координують і контролюють освітню діяльність за ОП. Контроль якості освіти здійснюється на рівні 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 на наявність застарілої літератури примусив оновити джерела інформації. У зв'язку із закупівлею нового обладнання, виникла необхідність зробити заміни щодо переліку необхідного устаткування для проведення лабораторних занять, що також відображено у робочих програмах дисциплін/силабусах.

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

Акредитація освітньої програми Харчові технології відбувається втретє. На підставі результатів з акредитації ОП «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем, були внесені відповідні зміни в ОП, про що свідчить хронологія затвердження таких змін. А саме, були уточнено мету, унікальність та цілі навчання ОП, більше показано зв'язок між стейкхолдерами, більший наголос поставлено на отриманні «soft-skills» навичок. Було враховано рекомендації щодо внесення до переліку компонент за ОП дисциплін «гуманітарного» циклу. На сьогодні проводяться заходи щодо покращення підходів залучення стейкхолдерів до розробки освітніх програм: створюються та виносяться на обговорення анкети, положення, проводяться зустрічі та бесіди. Студенти проінформовані про процедуру перевірки на академічний плагіат. Проводиться анкетування щодо якості освітньої діяльності на ОП. Усі варіанти ОП оприлюднені в системі Moodle.

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

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

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

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

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

9. Прозорість і публічність

Якими документами ЗВО регулюється права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу? Яким чином забезпечується їх доступність для учасників освітнього процесу?

В СНУ ім. В.Даля визначені чіткі і зрозумілі правила і процедури, що регулюють права та обов'язки всіх учасників освітнього процесу, є доступними для них; цих правил послідовно дотримуються під час реалізації ОП. Їх прозорість

та доступність, обізнаність з ними учасників освітнього процесу за ОП забезпечується розміщенням документів на офіційному сайті СНУ ім. В.Даля. Документи, якими регулюються права та обов'язки усіх учасників освітнього процесу в СНУ ім. В.Даля: Статут Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля (нова редакція) <http://surl.li/fhsva>; Положення про організацію освітнього процесу Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля <http://surl.li/fieet>

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

Адреса веб-сторінки <http://surl.li/fnxrx>

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

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

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

НП Харчові технології <http://surl.li/sbqsb>

Рецензії на ОП <http://surl.li/rpela>

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

11. Перспективи подальшого розвитку ОП

Якими загалом є сильні та слабкі сторони ОП?

Сильні сторони ОП:

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

Слабкі сторони:

- малокомплектні групи 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 проєктах для обміну досвідом інноваційної освітньої діяльності, сприяння академічній мобільності здобувачів та викладачів;
- розширення практики спільних наукових досліджень із зарубіжними партнерами;
- розвиток потенціалу матеріально-технічної бази кафедри;
- активне залучення здобувачів в якості співвиконавців науково-дослідної тематики кафедри.

Запевнення

Запевняємо, що уся інформація, наведена у відомостях та доданих до них матеріалах, є достовірною.

Гарантуємо, що ЗВО за запитом експертної групи надасть будь-які документи та додаткову інформацію, яка стосується освітньої програми та/або освітньої діяльності за цією освітньою програмою.

Надаємо згоду на опрацювання та оприлюднення цих відомостей про самооцінювання та усіх доданих до них

матеріалів у повному обсязі у відкритому доступі.

Додатки:

Таблиця 1. Інформація про обов'язкові освітні компоненти ОП

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

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

Шляхом підписання цього документа запевняю, що я належним чином уповноважений на здійснення такої дії від імені закладу вищої освіти та за потреби надам документ, який посвідчує ці повноваження.

Документ підписаний кваліфікованим електронним підписом/кваліфікованою електронною печаткою.

Інформація про КЕП

ПІБ: Марченко Дмитро Миколайович

Дата: 12.04.2024 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	
Науково-дослідна робота студента	навчальна дисципліна	<i>OK12_Науково-дослідна робота 1.pdf</i>	J8eJvPshisXPtpSllmc23eA8DdnguGjPttRbJKiWwFk=	Ноутбук Dell Inspiron 3593 - 1 шт., Програмне забезпечення Windows 10, Office 365 Проектор Acer X1123HP (2020 р.) 1 шт. Екран (мобільний, 90") (2020 р.) 1 шт.
Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	підсумкова атестація	<i>OK32_Методичні рекомендації до КР.pdf</i>	CqHGb/j4Ti30/powhZUXueJmMbnQYHHKoWANxAile3Q=	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>OK31_Виробнича практика.pdf</i>	BkPARY7H2dF4B9tUkaC5oov+VnDL+eQw22lXI2Pp7i8=	Навчальна дисципліна не передбачає використання інструментів, обладнання та програмного забезпечення.
Навчальна практика	практика	<i>OK30_Навчальна практика.pdf</i>	6zVl4CIKW6jRJMmWjT42CbK3Zt+M4NmR7M/o4d2frKI=	Навчальна дисципліна не передбачає використання інструментів, обладнання та програмного забезпечення.
Технологічне обладнання	навчальна дисципліна	<i>OK29_Технологічне обладнання.pdf</i>	BKHbVkyONoVsJNg1rm8LKaP/T9z2FRDhMXtJD67btG4=	Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор.
Технологія м'яса	навчальна дисципліна	<i>OK28_Технологія м'яса.pdf</i>	fnAK6GK8hto5TBLrzj5KTIqy4HsRFGv+srCdrQ6lnFU=	Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор.
Технологія молока	навчальна дисципліна	<i>OK27_Технологія молока.pdf</i>	u6sKWtWVn2qoXMXbgUKFQG3BF7rWmqrzu053ro/krLo=	Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор.
Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення	навчальна дисципліна	<i>OK26_Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення.pdf</i>	uoRBMP7ldgcQ4dlNJCqiemE+X4OQMwOrrBJ/Gn3q4Jw=	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>OK25_Організація і управління виробництвом.pdf</i>	M8ywQPmntpaSk9Pvj1Ed/8GqYEddohDzZRKuf9oEVTE=	Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор.
Стандартизація, метрологія і сертифікація	навчальна дисципліна	<i>OK24_Стандартизація, метрологія і сертифікація.pdf</i>	AzLoWasDCziZNdV CXLa7x4Abf9gln6HfSNNOmM79hAg=	Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне

				забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle.
Проектування підприємств галузі	навчальна дисципліна	<i>OK23_Проектування підприємств галузі.pdf</i>	WIH9cmAXU8uPnVaZL9QYjse+42jNKB6rps8xboAsI=	Навчальна дисципліна не передбачає використання інструментів, обладнання та програмного забезпечення
Контроль якості та безпеки продукції галузі	навчальна дисципліна	<i>OK22_Контроль галузі та безпеки продукції галузі.pdf</i>	/GTT9VJIErVhcYaiwTT/5vUIG6yqjaBX/I6dgrJxhfk=	Навчальна дисципліна не передбачає використання інструментів, обладнання та програмного забезпечення
Технологія продукції та організація ресторанного господарства	навчальна дисципліна	<i>OK21_Технологія продукції та організація ресторанного господарства.pdf</i>	yqh4uXNEVHW8ny9ZoeAEDnm885rF3yEYNec+yMKiboE=	Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle.
Технології харчових виробництв	навчальна дисципліна	<i>OK20_Технології харчових виробництв.pdf</i>	uX7emiwUIAu1X5RogMomhBDOQZiAYj15d2vbokUHiGY=	Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle.
Процеси і апарати харчових виробництв	навчальна дисципліна	<i>OK19_Процеси і апарати харч. виробництв.pdf</i>	NwxhlDCShIkrYIDbhAHj+1KNsjaptdNKIXRLbAouIjQ=	Навчальна дисципліна не передбачає використання інструментів, обладнання та програмного забезпечення
Філософія	навчальна дисципліна	<i>OK18_Філософія.pdf</i>	ub9mvl3r6SCGMTzU2QIfaGPBgmKeG6LaIXhufFKpKzk=	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	<i>OK17_Фізіологія та гігієна харчування.pdf</i>	lpgeZReRKamOhfeh9eOdauoXclctdsmMUd/nmnLFDKo=	Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор.
Іноземна мова	навчальна дисципліна	<i>OK8_Іноземна мова.pdf</i>	/99w8Rkdl3D+STZ6xZhaqbdKerVJdBlFuqLgJVoa+8M=	Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор.
Теоретичні основи харчових виробництв	навчальна дисципліна	<i>OK15_Теоретичні основи харчових виробництв.pdf</i>	DguEKQwQv14J6pulEtPBrTfyzdrvoy18uhl5E6a9k8=	Навчальна дисципліна не передбачає використання інструментів, обладнання та програмного забезпечення
Гігієна переробки харчових продуктів	навчальна дисципліна	<i>OK14_Гігієна переробки.pdf</i>	1TZv3nYntluYCAL2oXxqGAX2E6JR/Uao9+C9lWKw+fU=	Навчальна дисципліна не передбачає використання інструментів, обладнання та програмного забезпечення
Правознавство	навчальна дисципліна	<i>OK13_Правознавство.pdf</i>	mx9URaildhXi94R6ukXkj7hOREKxPvGpBu/HyrU2C6k=	Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор
Біохімія з основами фізичної і колоїдної хімії	навчальна дисципліна	<i>OK11_Біохімія з основами фізичної і колоїдної хімії.pdf</i>	UHwBxMk4dHaWMt4kn2yLOuoqBsfo7382dTpGDPp4OKs=	Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи

				<i>Teams i Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор Лабораторне обладнання, лабораторний посуд та реактиви.</i>
Аналітична хімія	навчальна дисципліна	<i>OK10_ Аналітична хімія.pdf</i>	Y9+jyBGOV6Jblc+CiUOWWspJ8MjUIHeCQ4Z7dHmqyXo=	<i>Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams i Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор Лабораторне обладнання, лабораторний посуд та реактиви.</i>
Інженерна та комп'ютерна графіка	навчальна дисципліна	<i>OK9_ Інженерна та комп. графіка.pdf</i>	KliO99xEIqzarFhMFohJllKeSy4viONz6Bv4VrfNBes=	<i>Використання пакету програмно забезпечення MS Office 365 та система автоматизованого проектування Autodesk AutoCAD.</i>
Теплохолодотехніка	навчальна дисципліна	<i>OK16_ Теплохолодо техніка.pdf</i>	4A/xrB/OCJ3IfuvkNQQOQ7gIM40TkAGFI4mRp+nBtAA=	<i>Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams i Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор</i>
Органічна хімія	навчальна дисципліна	<i>OK7_ Органічна хімія.pdf</i>	EpS1fEoI+gta8FiIABZGy8CcQwI4DEeU/5BK4OjuTII=	<i>Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams i Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор Лабораторне обладнання, лабораторний посуд та реактиви.</i>
Фізика	навчальна дисципліна	<i>OK6_ Фізика.pdf</i>	beX5d5vWU2rUYOirndHcp3XCoRMfUnA zjCjuqST5Qfo=	<i>Під час вивчення навчальної дисципліни використовується віртуальні електронні лабораторні роботи</i>
Вступ до спеціальності	навчальна дисципліна	<i>OK5_ Вступ до спеціальності.pdf</i>	dFS69v5XGjbLVo482z+hXkoETQxSCBuy nKKYPPuyqqM=	<i>Навчальна дисципліна не передбачає використання інструментів, обладнання та програмного забезпечення</i>
Неорганічна хімія	навчальна дисципліна	<i>OK4_ Неорганічна хімія.pdf</i>	g7posnxMDEK5kO1Ydeoxm/3CWFINLos1topJUB6BP+w=	<i>Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams i Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор Лабораторне обладнання, лабораторний посуд та реактиви</i>
Історія України та української культури	навчальна дисципліна	<i>OK3_ Історія України та укр.культури.pdf</i>	mWHSfJqigqb5RQIYG3cwVtg96vi8KD5X6VKsbYk9PMA=	<i>Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams i Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор</i>
Вища математика	навчальна дисципліна	<i>OK2_ Вища математика.pdf</i>	mq9Wnpd17voMQSF T6g9IT4+mLrhccTeR/qSXEvdehNE=	<i>Програмне забезпечення: Microsoft Office 365, Moodle (GNU загальна суспільна ліцензія).</i>
Українська мова	навчальна дисципліна	<i>OK1_ Українська мова.pdf</i>	UOoDaP+oq3d6s1eUFdWgo8Y/9dfqPv7x A893aEzSi7w=	<i>Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік). Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams i Moodle Комп'ютер,</i>

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

Таблиця 2. Зведена інформація про викладачів ОП

ID викладача	ПІБ	Посада	Структурний підрозділ	Кваліфікація викладача	Стаж	Навчальні дисципліни, що їх викладає викладач на ОП	Обґрунтування
412562	Єрмакович Ірина Анатоліївна	доцент, Основне місце роботи	Аграрний факультет	Диплом магістра, Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут", рік закінчення: 2011, спеціальність: 070801 Екологія та охорона навколишнього середовища, Диплом кандидата наук ДК 037465, виданий 01.07.2016	4	Неорганічна хімія	Академічна кваліфікація: Вища, екологія та охорона навколишнього середовища, 25/06/2011 р., Національний технічний університет «Харківський політехнічний інститут» Кандидат технічних наук, 21.06.01 – Екологічна безпека «Підвищення екологічної безпеки водних об'єктів шляхом запобігання забруднення фармацевтичними речовинами» Диплом кандидата наук. Рішення Атестаційної комісії від 1.7.2016 р. ДК № 037465 Наукове стажування за програмою Вісбі Шведського інституту у Центрі аналізу та синтезу Лундського університету (Швеція) та на кафедрі школи освіти та довкілля у Крістіанстадс ькому університеті (Швеція), 6 місяців, диплом Професійна активність викладача відповідає 38.1, 38.2, 38.5, 38.13, 38.17, 38.18 п.1.1.У. 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. Імплементація

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 2.1.O.A.

Проскурнин, И.А. Ермакович, Е.С. Березенко, И.В. Кирпичова. Нормирование фармацевтических веществ в коммунальных сточных водах, поступающих в водные объекты Наук. вісн. будівництва. – Харків: Науковий вісник будівництва, 2018. – № 2 – С.269-274.

п 2. 1.Yermakovych I., Samoilenko N., Smirnova S. (2015). Reduction of anthropogenic impact on water bodies by the performing electrochemical destruction of pharmaceutical substances in wastewaters. Information processing systems. No.11:196-198.

2. I. A. Ермакович, Н. М. Самойленко. Підвищення екологічної безпеки водних об'єктів шляхом запобігання забруднення фармацевтичними препаратами Вісник Вінницького політехнічного інституту. - 2015. - № 5. - С. 26-29.

3. N. Samoilenko , I.Yermakovych. Wastewater treatment from pharmaceuticals pollutants of anti-inflammatory and hormonal action Herald of NTUU "KPI". Series of Mining. - 2015. - Iss. 27. - P.132-139.

4. N Samoilenko, I Yermakovych. Hospitals sewage treatment by method of electrochemical oxidation Науковий вісник будівництва, 2015, No.1(79) 183-186.

п5.1.2018-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

п.13. Методичні вказівки щодо виконання магістерської роботи для здобувачів вищої освіти, які навчаються на другому (магістерському) рівні за спеціальністю 101 «Екологія» (освітня програма – «Екологічна безпека») / Розробники: С.Р. Артем'єв, Лобойченко В.М., О.В.Рибалова, М.В.Сарапіна, О.В. Бригада, І.А.Єрмакович, О.В.Льїнський – Х.: НУЦЗУ, 2020. – 31 с.

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.

							<p>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. п.17. Досвід викладання зверсняя 2017р. 18. З 2016 року наукове консультування лабораторії міських та виробничих стічних вод Науково-дослідної установи «Український науково-дослідний інститут екологічних проблем з питань забезпечення екологічної безпеки міського середовища», лист № 532/ - 01-09 від 20.11.2018р. Значення показників індексів Гірша у наукометричних базах Scopus та Google Scholar: 2 та 5.</p>
412596	Горбенко Катерина Панасівна	старший викладач, Основне місце роботи	Аграрний факультет	<p>Диплом спеціаліста, Харківський юридичний інститут ім. Ф.Е. Держинського, рік закінчення: 1978, спеціальність: Правознавство, Диплом кандидата наук ДК 058862, виданий 09.02.2021</p>	0	Історія України та української культури	<p>Академічна кваліфікація: вища освіта Харківський юридичний інститут ім. Ф.Е. Держинського Б-І №794375 рік закінчення 1978, спеціальність: правознавство, кваліфікація: юрист. Кандидат філософських наук, 09.00.03 – соціальна філософія та філософія історії, диплом ДК №058862 від 09 лютого 2021 року. Тема кандидатської дисертації: Справедливість як соціальний екзистенціал громадського суспільства</p>
412575	Сільченко Катерина Петрівна	старший викладач, Основне місце роботи	Аграрний факультет	<p>Диплом бакалавра, Луганський національний аграрний університет, рік закінчення:</p>	8	Технологічне обладнання	<p>Підвищення кваліфікації у Харківському державному університеті харчування та торгівлі, кафедра</p>

2019,
спеціальність:
205 Лісове
господарство,
Диплом
бакалавра,
Харківська
державна
зооветеринарн
а академія, рік
закінчення:
2010,
спеціальність:
1302
Зооінженерія,
Диплом
магістра,
Харківська
державна
зооветеринарн
а академія, рік
закінчення:
2012,
спеціальність:
Технології
виробництва і
переробки
продукції
тваринництва

харчових технологій в
ресторанній
індустрії; 15 жовтня –
30 листопада 2020
року; довідка №6 від
30 листопада 2020 р.,
м. Харків: ХДУХТ (180
годин)
Сертифікований
учасник вебінару на
тему: «Онлайн
навчання як
нетрадиційна форма
сучасної освіти на
прикладі платформи
MOODLE»: м. Люблін
(Республіка Польща);
09-16 листопада 2020
року; сертифікат
ESN№2360/2020 – 1,5
кредитів
Сертифікований
учасник онлайн-
курсу: «Зміцнення
викладання та
організаційного
управління в
університетах»
Prometeus
(Національне
агентство із
забезпечення якості
вищої освіти, ГО
«Вище», Саксонський
Центр викладання та
навчання у вищій
школі, Німеччина)
сертифікат від 20
січня 2021 року.
Сертифікований
учасник вебінару на
тему: "Онлайн
навчання як новітня
форма сучасної освіти
наприкладі
платформи GOOGLE
MEET, GOOGLE
CLASSROOM" м.
Люблін (Республіка
Польща); 15-22
березня 2021 року;
сертифікат
ESN№4988//2020 – 1,5
Професійна
активність викладача
відповідає п. 38.4,
38.8, 38.12, 38.19,
38.20 Ліцензійних
умов:
38.4) Методичні
вказівки до
практичних занять з
дисципліни “Основи
виробництва
продуктів оздоровчого
призначення” / Луган.
нац. аграр. ун-т;
[уклад.: Могутова
В.Ф., Афукова Н.О.,
Сільченко К.П.]. –
Слов'янськ: [Пашірус],
2020. – 27 с.
Методичні
рекомендації для
практичних занять з
дисципліни
«Фізіологія та гігієна
харчування» зі
студентами
спеціальності 181
«Харчові технології»

за освітнім рівнем «бакалавр» денної та заочної форми навчання / укл. Могутова В.Ф., Сільченко К. П. – Харків: ЛНАУ, 2018. – 52 с.

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

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

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

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

Сильченко Е.П. Использование биостимуляторов в технологической цепочке производства молока - Техническое и кадровое обеспечение инновационных

технологий в сельском хозяйстве: материалы Международной научно-практической конференции (Минск, 24–25 октября 2019 года) : в 2 ч. / редкол.: И. Н. Шило [и др.]. – Минск : БГАТУ, 2019. – Ч. 1. с.62-64 : ил., схемы. – ISBN 978-985-25-0009-8 (ч. 1).

Афукова Н.О.,
Могутова В.Ф.,
Березенко К.С.,
Сільченко К.П.

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

Сільченко К.П.,
Коберник Н.Ю.

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

Афукова Н.О.,
Могутова В.Ф.,
Сільченко К.П.

Застосування нетрадиційної сировини у виробництві сирів (Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, 2021) 38.19) Консультант з технологічних питань для надання консультаційних послуг щодо питань технології виробництва і переробки продукції тваринництва керівництву і спеціалістам селянського (фермерського) господарства “Олімп” с. Лютівка, Золочівського району,

							Харківської області Східноукраїнська сільськогосподарська дорадча служба Doradnyk, дорадник 38.20) Завідуюча МТФ з 2005-2008 р.р. ТОВ Синтал АгроТрейд завідувач механічного току з 2008-2009 р.р.
412575	Сільченко Катерина Петрівна	старший викладач, Основне місце роботи	Аграрний факультет	Диплом бакалавра, Луганський національний аграрний університет, рік закінчення: 2019, спеціальність: 205 Лісове господарство, Диплом бакалавра, Харківська державна зооветеринарна академія, рік закінчення: 2010, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом магістра, Харківська державна зооветеринарна академія, рік закінчення: 2012, спеціальність: Технології виробництва і переробки продукції тваринництва	8	Технологія м'яса	Підвищення кваліфікації у Харківському державному університеті харчування та торгівлі, кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії; 15 жовтня – 30 листопада 2020 року; довідка №6 від 30 листопада 2020 р., м. Харків: ХДУХТ (180 годин) Сертифікований учасник вебінару на тему: «Онлайн навчання як нетрадиційна форма сучасної освіти на прикладі платформи MOODLE»: м. Люблін (Республіка Польща); 09-16 листопада 2020 року; сертифікат ESN№2360/2020 – 1,5 кредитів Сертифікований учасник онлайн-курсу: «Зміцнення викладання та організаційного управління в університетах» Prometeus (Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти, ГО «Вище», Саксонський Центр викладання та навчання у вищій школі, Німеччина) сертифікат від 20 січня 2021 року. Сертифікований учасник вебінару на тему: "Онлайн навчання як новітня форма сучасної освіти на прикладі платформи GOOGLE MEET, GOOGLE CLASSROOM" м. Люблін (Республіка Польща); 15-22 березня 2021 року; сертифікат ESN№4988//2020 – 1,5 Професійна активність викладача відповідає п. 38.4, 38.8, 38.12, 38.19, 38.20 Ліцензійних умов: 38.4) Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни “Основи

виробництва продуктів оздоровчого призначення” / Луган. нац. аграр. ун-т; [уклад.: Могутова В.Ф., Афукова Н.О., Сільченко К.П.]. – Слов’янськ: [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.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., схемы. – ISBN 978-985-25-0009-8 (ч. 1).

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

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

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

							<p>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 38.20) Завідуюча МТФ з 2005-2008 р.р. ТОВ Синтал АгроТрейд завідувач механічного току з 2008-2009 р.р.</p>
412570	Могутова Валентина Федорівна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Аграрний факультет	<p>Диплом спеціаліста, Сумський національний аграрний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 091709 Технологія зберігання, консервування та переробки молока, Диплом магістра, Луганський національний аграрний університет, рік закінчення: 2009, спеціальність: 000001 Якість, стандартизація та сертифікація, Диплом кандидата наук ДК 012559, виданий 28.03.2013</p>	13	Технологія молока	<p>Професійна активність викладача відповідає 38.1, 38.4, 38.12, 38.14 п.1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. 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 2. 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 3. K. Kasabova, S. Sabadash, V. Mohutova, V. Volokh, A. Poliakov, T. Lazariyeva, O. Blahyi, O. Radchuk, V. Lavruk (2020). Improvement of a scraper heat</p>

exchanger for preheating plant-based raw materials before concentration. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 3/11 (105) 2020 p. 6-12. Scopus 4. 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. Scopus 5. 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. 43-43-53 DOI: 10.15587/1729-4061.2021.224927 DOI: 10.15587/1729-4061.2021.224927 Scopus 6. Sytnik, N., Korchak, M., Nekrasov, S., Herasymenko, V., Mylostyvyi, R., Ovsiannikova, T., Shamota, T., Mohutova, V., Ofilenko, N., Choni, I. (2023). Increasing the oxidative stability of linseed oil. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4 (6 (124)), 45–50. doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.284314> Scopus

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

1. 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.

2. 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.

3. 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.

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

1. Koshel, O., Pertsevoy, F., Sabadash, S., Mashkin, M., Mohutova, V., Volokh, V. (2020) Research of rheological properties of components of the developed milk-containing thermostable fillings EUREKA: Life Sciences, (5), 59-66. <https://doi.org/10.21303/2504-5695.2020.001437>

2. Pusik L., Pusik V., Postnova O., Safronska L., 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) (2020) P. 31 – 37.

3. Основні підходи до впровадження дуальної форми навчання / Кирпичова І.В., Березенко К.С., Могутова В.Ф., Афукова Н.О.//

						<p>Сучасні виклики і актуальні проблеми науки, освіти та виробництва: міжгалузеві диспути [зб. наук. пр.]: матеріали III міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (Київ, 15 квітня 2020 р.). Київ, 2020. С.147-152</p> <p>4. Могутова В. Ф., Гавриш Т. В., Сільченко К. П. Розроблення технології виробництва сирного продукту оздоровчого призначення Журнал «Управління якістю» № 11 / 2022, листопад /електронне видання/ https://ya.techmedia.com.ua/upravlinnya-yakistyu-2022-11/rozroblennya-tekhnohohiyi-vyrobnytstva-syrnoho-produktu-ozdorovchoho</p> <p>5. Могутова В.Ф. Дослідження ефективності видів пакування молока «Світ наукових досліджень. Випуск 19»: матеріали Міжнародної мультидисциплінарної наукової інтернет-конференції, (м. Тернопіль, Україна – м. Переворськ, Польща, 23-24 травня 2023 р.) / [редкол.: О. Патряк та ін.] ; ГО “Наукова спільнота”; WSSG w Przeworsku. – Тернопіль: ФО-П Шпак В.Б. – С. 243-244</p> <p>п.14) Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком зі спеціальності 181 Харчові технології</p>	
412575	Сільченко Катерина Петрівна	старший викладач, Основне місце роботи	Аграрний факультет	<p>Диплом бакалавра, Луганський національний аграрний університет, рік закінчення: 2019, спеціальність: 205 Лісове господарство,</p> <p>Диплом бакалавра, Харківська державна зооветеринарна академія, рік закінчення: 2010, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом</p>	8	Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення	<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</p>

магістра,
Харківська
державна
зооветеринарна
академія, рік
закінчення:
2012,
спеціальність:
Технології
виробництва і
переробки
продукції
тваринництва

(Республіка Польща);
09-16 листопада 2020
року; сертифікат
ESN^o2360/2020 – 1,5
кредитів
Сертифікований
учасник онлайн-
курсу: «Зміцнення
викладання та
організаційного
управління в
університетах»
Prometeus
(Національне
агентство із
забезпечення якості
вищої освіти, ГО
«Вище», Саксонський
Центр викладання та
навчання у вищій
школі, Німеччина)
сертифікат від 20
січня 2021 року.
Сертифікований
учасник вебінару на
тему: "Онлайн
навчання як новітня
форма сучасної освіти
на прикладі
платформи GOOGLE
MEET, GOOGLE
CLASSROOM" м.
Люблін (Республіка
Польща); 15-22
березня 2021 року;
сертифікат
ESN^o4988//2020 – 1,5
Професійна
активність викладача
відповідає п. 38.4,
38.8, 38.12, 38.19,
38.20 Ліцензійних
умов:
38.4) Методичні
вказівки до
практичних занять з
дисципліни “Основи
виробництва
продуктів оздоровчого
призначення” / Луган.
нац. аграр. ун-т;
[уклад.: Могутова
В.Ф., Афукова Н.О.,
Сільченко К.П.]. –
Слов’янськ: [Папірус],
2020. – 27 с.
Методичні
рекомендації для
практичних занять з
дисципліни
«Фізіологія та гігієна
харчування» зі
студентами
спеціальності 181
«Харчові технології»
за освітнім рівнем
«бакалавр» денної та
заочної форми
навчання / укл.
Могутова В.Ф.,
Сільченко К. П. –
Харків: ЛНАУ, 2018. –
52 с.
Методичні
рекомендації для
самостійної роботи з
дисципліни
«Фізіологія та гігієна
харчування» зі
студентами
спеціальності 181

«Харчові технології» за освітнім рівнем «бакалавр», денної та заочної форми навчання / укл. Могутова В.Ф., Сільченко К. П. – Харків: ЛНАУ, 2018. – 62 с.

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

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

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

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.

							<p>Дуальна освіта – запорука стабільності в підготовці сучасних кадрів // П 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.</p> <p>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.</p> <p>Афукова Н.О., Могутова В.Ф., Сільченко К.П. Застосування нетрадиційної сировини у виробництві сирів (Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, 2021) 38.19) Консультант з технологічних питань для надання консультаційних послуг щодо питань технології виробництва і переробки продукції тваринництва керівництву і спеціалістам селянського (фермерського) господарства “Олімп” с. Лютівка, Золочівського району, Харківської області Східноукраїнська сільськогосподарська дорадча служба Dogaдnyk, дорадник 38.20) Завідуюча МТФ з 2005-2008 р.р. ТОВ Синтал АгроТрейд завідувач механічного току з 2008-2009 р.р.</p>
412781	Мінакова Вікторія Олександрівна	старший викладач, Основне місце роботи	Аграрний факультет	Диплом магістра, Східноукраїнський національний	17	Організація і управління виробництвом	Підвищення кваліфікація: 1. Zustricz Foundation, Department of Polish-Ukrainian Studies of

університет
імені
Володимира
Даля, рік
закінчення:
2003,
спеціальність:
050104
Фінанси

Jagiellonian University
in Krakow, Career
Development Center of
NGO Sobornist,
Luhansk Regional
Institute of
Postgraduate
Pedagogical Education,
сертифікат
міжнародного
стажування за
програмою
підвищення
кваліфікації
«Фандрейзинг та
організація проєктної
діяльності в закладах
освіти: європейський
досвід для
педагогічних та
науково-педагогічних
працівників» (Польща
– Україна), 180 год, 11-
12.2022.
2. СНУ ім. В. Даля,
проєкт REDU,
сертифікат
короткострокового
підвищення
кваліфікації
«Community
Engagement», 18 год,
4,5,11,12.10.2022.
3. ЛугНАУ, сертифікат
курсу підвищення
кваліфікації «Teaching
success», 150 год., 5 кр.
ЄКТС, 22.11.2021-
24.12.2021, № 07-21.
4. USAID, сертифікат
тренінгу «Успішна
онлайн подія від А до
Я», 6 год, 12.2021.
5. USAID, сертифікат
тренінгу «Позитивний
розвиток молоді», 6
год., 29.10.2021, 5.11.
2021.
ЕДЕРА, сертифікат
курсу «Академічна
добročесність», 4 год.,
09.05.2021.
6. ЕДЕРА, сертифікат
курсу «Права людини
в освітньому
просторі», 10 год.,
02.05.2021.
7. ГО Прометеус,
сертифікат курсу
«Медіаграмотність
для освітян», 60 год.,
21.04.2021.
ВУМ онлайн,
сертифікат курсу
«Академічна
добročесність в
університеті», 3 год.,
07.03.2021.
8. Інноваційний
Холдинг Сікорські
Челендж, сертифікат
курсу «Основи малого
інноваційного
бізнесу», 32 год., 02-
03.2021.
9. ГО Прометеус,
сертифікат курсу
«Протидія та
попередження булінгу
(цькуванню) в
закладах освіти», 80

год., 28.02.2021.
10. Філія Фонду
Конрада Аденауера в
Україні, сертифікат
навчання по програмі
Першої онлайн-
школи тьюторів, 72
год., 05.09-10.10.2020.
10. ГО «Вище»,
сертифікат вебінару
«Поточне
оцінювання: як
виставити оцінки
200+ студентам і
вижити», 1 год.,
06.05.20.
11. ГО «Вище»,
сертифікат вебінару
«Іспит онлайн:
практичні поради», 1
год., 29.04.2020.
12. ГО «Вище»,
сертифікат тренінгу
«Як перевести онлайн
лекцію, семінар,
лабораторну роботу:
практичні поради», 1
год., 22.04.2020.
Професійна
активність викладача
відповідає п. 38.3,
38.4, 38.12, 38.14
п.3) наявність
виданого підручника
чи навчального
посібника
(включаючи
електронні) або
монографії
(загальним обсягом не
менше 5 авторських
аркушів), в тому числі
видані у співавторстві
(обсягом не менше 1,5
авторського аркуша на
кожного співавтора):
Мінакова В. О.
Трансформація
мотивації
фінансування
корпоративної
соціальної
відповідальності в
умовах цивілізаційних
змін. Трансформація
суспільних відносин в
умовах цивілізаційних
змін: кол. моногр. –
Харків: СГ НТМ
«Новий курс», 2023. –
467-487 с.
Мінакова В. О.
Еволюція парадигми
державних фінансів в
економіці.
Формування сучасної
парадигми розвитку
суспільства: кол.
моногр. – Харків: СГ
НТМ «Новий курс»,
2022. – 210-228 с.
п.4) наявність виданих
навчально-
методичних
посібників/посібників
для самостійної
роботи студентів та
дистанційного
навчання, конспектів
лекцій/практикумів/м
етодичних

вказівок/рекомендації загальною кількістю три найменування:

1. Фінансовий аналіз: методичні рекомендації до практичних занять з дисципліни для студентів напрямів підготовки 072 «Фінанси, банківська справа та страхування» за освітнім рівнем «бакалавр» / В. О. Мінакова, СНУ ім. В. Даля. – Київ: вид-во СНУ ім. В. Даля, 2023. – 54 с.

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

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

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

кількістю не менше п'яти публікацій;

1. Андрюхін О. О., Мінакова В. О. Сучасні інформаційні маркетингових досліджень споживачів. Збірник матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції «Використання інформаційних технологій для оптимізації процесів виробництва сільськогосподарської продукції та управління підприємствами» (Агро-IT), (м. Київ, 23-24 березня 2023 р.). Київ: вид-во СНУ ім. В. Даля, 2023.

2. Савченко С. А., Мінакова В. О. Удосконалення робочого місця бухгалтера за рахунок сучасних технологій. Збірник матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції «Використання інформаційних технологій для оптимізації процесів виробництва сільськогосподарської продукції та управління підприємствами» (Агро-IT), (м. Київ, 23-24 березня 2023 р.). Київ: вид-во СНУ ім. В. Даля, 2023.

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

4. Мінакова В. О. Корпоративна соціальна відповідальність бізнесу в контексті війни в Україні. Тези доповідей IX Міжнародної науково-практичної конференції

«Пріоритети розвитку фінансів, менеджменту та маркетингу: традиції, моделі, перспективи» 11-12 жовтня 2022 р. Київ: вид-во СЛУ ім. В. Даля, 2022. С. 295-299.

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

Мінакова В. О. Перспективи розвитку програмного забезпечення корпоративної соціальної відповідальності в Україні. Збірник матеріалів I Міжнародної науково-практичної конференції «Використання інформаційних технологій для оптимізації процесів виробництва сільськогосподарської продукції та управління підприємствами», (м. Слов'янськ, 11-12 берез. 2021 р.). Слов'янськ: ЛНАУ, 2021. С. 119-121

6. Андрюхін О. О., Мінакова В. О. Закордонний досвід розвитку програмних рішень для потреб корпоративної соціальної відповідальності (КСВ). Збірник матеріалів I Міжнародної науково-практичної конференції «Використання інформаційних технологій для оптимізації процесів виробництва сільськогосподарської продукції та

						<p>управління підприємствами», (м. Слов'янськ, 11-12 берез. 2021 р.). Слов'янськ: ЛНАУ, 2021. С. 99-101</p> <p>Корпоративно-соціальна відповідальність ЗВО як конкурентна перевага на ринку освітніх послуг / К. Бутко, М. Єщенко, В. Мінакова// Галицький економічний вісник. 2021. Том 69. № 2. С. 103-109.</p> <p>7. Мінакова В. О. Корпоративна соціальна відповідальність як складова сучасного маркетингу. Сучасний маркетинг: стратегічне управління та інноваційний розвиток : матеріали Міжнар. наук.- практ. конф. до 90-річ. заснув. ХНТУСГ, м. Харків, 30 квітня 2020 р. Харків: ХНТУСГ, 2020. С. 148-151. п.14) керівництво студентом, який зайняв призове місце на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), або робота у складі організаційного комітету / журі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт), Керівництво студентом, який зайняв призове місце на I етапі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт (Олексій Андрюхін, ЛутНАУ, 2020)</p>	
412570	Могутова Валентина Федорівна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Аграрний факультет	Диплом спеціаліста, Сумський національний аграрний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 091709 Технологія зберігання, консервування та переробки молока, Диплом магістра, Луганський	13	Стандартизація, метрологія і сертифікація	Професійна активність викладача відповідає 38.1, 38.4, 38.12, 38.14 п.1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. L. Pusik, V. Pusik, O. Postnova, I. Safronska,

національний
аграрний
університет,
рік закінчення:
2009,
спеціальність:
000001 Якість,
стандартизація
та
сертифікація,
Диплом
кандидата наук
ДК 012559,
виданий
28.03.2013

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
2. 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
3. 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
4. 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. Scopus
5. 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. 43-43-53 DOI: 10.15587/1729-4061.2021.224927 DOI: 10.15587/1729-4061.2021.224927 Scopus
6. Sytnik, N., Korchak, M., Nekrasov, S., Herasymenko, V., Mylostyvyi, R., Ovsiannikova, T., Shamota, T., Mohutova, V., Ofilenko, N., Choni,

I. (2023). Increasing the oxidative stability of linseed oil. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4 (6 (124)), 45–50. doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.284314>
Scopus

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

1. 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.

2. 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.

3. 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.

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

1. Koshel, O., Pertsevov, F., Sabadash, S., Mashkin, M.,

Mohutova , V., Volokh, V.(2020) Research of rheological properties of components of the developed milk-containing thermostable fillings EUREKA: Life Sciences, (5), 59-66. <https://doi.org/10.21303/2504-5695.2020.001437>

2. 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) (2020) P. 31 – 37.

3. 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

4. Могутова В. Ф., Гавриш Т. В., Сільченко К. П. Розроблення технології виробництва сирного продукту оздоровчого призначення Журнал «Управління якістю» № 11 / 2022, листопад /електронне видання/
<https://ya.techmedia.com.ua/upravlinnya-yakisty-2022-11/rozroblennya-tekhnohohy-vyrobnystva-syrnoho-produktu-ozdorovchoho>

5. Могутова В.Ф. Дослідження ефективності видів пакування молока «Світ наукових досліджень. Випуск 19»: матеріали Міжнародної мультидисциплінарної наукової інтернет-конференції, (м. Тернопіль, Україна – м. Переворськ, Польща, 23-24 травня 2023 р.) / [редкол.: О. Патряк та ін.] ; ГО “Наукова спільнота”;

						WSSG w Przeworsku. – Тернопіль: ФО-П Шпак В.Б. – С. 243-244 п.14) Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком зі спеціальності 181 Харчові технології	
412575	Сільченко Катерина Петрівна	старший викладач, Основне місце роботи	Аграрний факультет	Диплом бакалавра, Луганський національний аграрний університет, рік закінчення: 2019, спеціальність: 205 Лісове господарство, Диплом бакалавра, Харківська державна зооветеринарна академія, рік закінчення: 2010, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом магістра, Харківська державна зооветеринарна академія, рік закінчення: 2012, спеціальність: Технології виробництва і переробки продукції тваринництва	8	Проектування підприємств галузі	Підвищення кваліфікації у Харківському державному університеті харчування та торгівлі, кафедра харчових технологій в ресторанній індустрії; 15 жовтня – 30 листопада 2020 року; довідка №6 від 30 листопада 2020 р., м. Харків: ХДУХТ (180 годин) Сертифікований учасник вебінару на тему: «Онлайн навчання як нетрадиційна форма сучасної освіти на прикладі платформи MOODLE»: м. Люблін (Республіка Польща); 09-16 листопада 2020 року; сертифікат ESN№2360/2020 – 1,5 кредитів Сертифікований учасник онлайн-курсу: «Зміцнення викладання та організаційного управління в університетах» Prometheus (Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти, ГО «Вище», Саксонський Центр викладання та навчання у вищій школі, Німеччина) сертифікат від 20 січня 2021 року. Сертифікований учасник вебінару на тему: "Онлайн навчання як новітня форма сучасної освіти на прикладі платформи GOOGLE MEET, GOOGLE CLASSROOM" м. Люблін (Республіка Польща); 15-22 березня 2021 року; сертифікат ESN№4988//2020 – 1,5 Професійна активність викладача відповідає п. 38.4, 38.8, 38.12, 38.19, 38.20 Ліцензійних умов: 38.4) Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни "Основи

виробництва продуктів оздоровчого призначення” / Луган. нац. аграр. ун-т; [уклад.: Могутова В.Ф., Афукова Н.О., Сільченко К.П.]. – Слов’янськ: [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.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., схемы. – ISBN 978-985-25-0009-8 (ч. 1).

Афукова Н.О., Могутова В.Ф., Березенко К.С., Сильченко 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.

Сильченко 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., Сильченко К.П. Застосування нетрадиційної сировини у виробництві сирів (Донецький національний університет економіки і торгівлі імені

						<p>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 38.20) Завідуюча МТФ з 2005-2008 р.р. ТОВ Синтал АгроТрейд завідувач механічного току з 2008-2009 р.р.</p>	
412570	Могутова Валентина Федорівна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Аграрний факультет	<p>Диплом спеціаліста, Сумський національний аграрний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 091709 Технологія зберігання, консервування та переробки молока, Диплом магістра, Луганський національний аграрний університет, рік закінчення: 2009, спеціальність: 000001 Якість, стандартизація та сертифікація, Диплом кандидата наук ДК 012559, виданий 28.03.2013</p>	13	Контроль якості та безпеки продукції галузі	<p>Професійна активність викладача відповідає 38.1, 38.4, 38.12, 38.14 п.1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. 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 2. 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 3. 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</p>

preheating plant-based raw materials before concentration. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 3/11 (105) 2020 p. 6-12. Scopus 4. 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. Scopus 5. 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. 43-43-53 DOI: 10.15587/1729-4061.2021.224927 DOI: 10.15587/1729-4061.2021.224927 Scopus 6. Sytnik, N., Korchak, M., Nekrasov, S., Herasymenko, V., Mylostyvyi, R., Ovsiannikova, T., Shamota, T., Mohutova, V., Ofilenko, N., Choni, I. (2023). Increasing the oxidative stability of linseed oil. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4 (6 (124)), 45–50. doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.284314> Scopus

п.4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування;
1. 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.

2. 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.

3. 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.

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

1. Koshel, O., Pertsevoy, F., Sabadash, S., Mashkin, M., Mohutova, V., Volokh, V.(2020) Research of rheological properties of components of the developed milk-containing thermostable fillings EUREKA: Life Sciences, (5), 59-66.
<https://doi.org/10.21303/2504-5695.2020.001437>

2. 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) (2020) P. 31 – 37.

3. Основні підходи до впровадження дуальної форми навчання / Кирпичова І.В., Березенко К.С., Могутова В.Ф., Афукова Н.О.// Сучасні виклики і

						<p>актуальні проблеми науки, освіти та виробництва: міжгалузеві диспути [зб. наук. пр.]: матеріали III міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (Київ, 15 квітня 2020 р.). Київ, 2020. С.147-152</p> <p>4. Могутова В. Ф., Гавриш Т. В., Сільченко К. П. Розроблення технології виробництва сирного продукту оздоровчого призначення Журнал «Управління якістю» № 11 / 2022, листопад /електронне видання/ https://ya.techmedia.com.ua/upravlinnya-yakistyu-2022-11/rozroblennya-tekhnohohiyi-vyrobnytstva-syrnoho-produktu-ozdorovchoho</p> <p>5. Могутова В.Ф. Дослідження ефективності видів пакування молока «Світ наукових досліджень. Випуск 19»: матеріали Міжнародної мультидисциплінарної наукової інтернет-конференції, (м. Тернопіль, Україна – м. Переворськ, Польща, 23-24 травня 2023 р.) / [редкол.: О. Патряк та ін.] ; ГО «Наукова спільнота»; WSSG w Przeworsku. – Тернопіль: ФО-П Шпак В.Б. – С. 243-244</p> <p>п.14) Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком зі спеціальності 181 Харчові технології</p>	
412570	Могутова Валентина Федорівна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Аграрний факультет	<p>Диплом спеціаліста, Сумський національний аграрний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 091709 Технологія зберігання, консервування та переробки молока, Диплом магістра, Луганський національний аграрний університет, рік закінчення: 2009,</p>	13	Технологія продукції та організація ресторанного господарства	<p>Професійна активність викладача відповідає 38.1, 38.4, 38.12, 38.14 п.1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection</p> <p>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</p>

спеціальність:
000001 Якість,
стандартизація
та
сертифікація,
Диплом
кандидата наук
ДК 012559,
виданий
28.03.2013

postharvest treatment. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies Technology and equipment of food production, 2/11 (104)-2020, p.24-32 Scopus
2. 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
3. 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
4. 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. Scopus
5. 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. 43-43-53 DOI: 10.15587/1729-4061.2021.224927 DOI: 10.15587/1729-4061.2021.224927 Scopus
6. Sytnik, N., Korchak, M., Nekrasov, S., Herasymenko, V., Mylostyvyi, R., Ovsiannikova, T., Shamota, T., Mohutova, V., Ofilenko, N., Choni, I. (2023). Increasing the oxidative stability of linseed oil. Eastern-European Journal of Enterprise

Technologies, 4 (6 (124)), 45–50. doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.284314>
Scopus

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

1. 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.

2. 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.

3. 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.

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

1. Koshel, O., Pertsevov, F., Sabadash, S., Mashkin, M., Mohutova, V., Volokh, V. (2020) Research of rheological properties of components of the developed milk-

containing
thermostable fillings
EUREKA: Life Sciences,
(5), 59-66.
<https://doi.org/10.21303/2504-5695.2020.001437>

2. 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) (2020) P. 31 – 37.

3. 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

4. Могутова В. Ф., Гавриш Т. В., Сільченко К. П. Розроблення технології виробництва сирного продукту оздоровчого призначення Журнал «Управління якістю» № 11 / 2022, листопад /електронне видання/
<https://ya.techmedia.com.ua/upravlinnya-yakisty-2022-11/rozroblennya-tekhnohohiyi-vyrobnystva-syrnoho-produktu-ozdorovchoho>

5. Могутова В.Ф. Дослідження ефективності видів пакування молока «Світ наукових досліджень. Випуск 19»: матеріали Міжнародної мультидисциплінарно і наукової інтернет-конференції, (м. Тернопіль, Україна – м. Переворськ, Польща, 23-24 травня 2023 р.) / [редкол.: О. Патряк та ін.] ; ГО “Наукова спільнота”; WSSG w Przeworsku. – Тернопіль: ФО-П Шпак В.Б. – С. 243-244
п.14) Керівництво

							постійно діючим студентським науковим гуртком зі спеціальності 181 Харчові технології
458737	Решетова Ельзара Енверівна	доцент, Основне місце роботи	Факультет інформаційних технологій та електроніки	Диплом кандидата наук ДК 022588, виданий 26.06.2014	19	Вища математика	<p>Академічна кваліфікація: вища освіта</p> <p>1. Херсонська державна морська академія ТОВ Науковий парк Херсонської державної морської академії «Інновації морської індустрії», Центр неперервної освіти Сертифікат № 308 від 22.11.2023 р. Тема: «Змішане навчання як інноваційна форма організації освітнього процесу в закладах освіти» 30 год. (1 кредит ЄКТС)</p> <p>2. Рада молодих вчених національної академії педагогічних наук України, Інститут цифровізації освіти НАПН України, Інститут педагогічної освіти і освіти дорослих імені Івана Зязюна НАПН України, Інститут соціальної та політичної психології НАПН України, Офіс підтримки вченого, ДНУ «Український інститут науково-технічної експертизи та інформації» (УкрІНТЕІ), Освітній хаб «Центр неперервної освіти» Сертифікат № 20231213/447 від 13.12.2023 р. Тема: «Цифрові технології в наукових дослідженнях» 60 год. (2 кредита ЄКТС)</p> <p>Досягнення у професійній діяльності, згідно п.38 Постанови КМУ № 1187.</p> <p>1. Маланюк Н. Фактори впливу на професійну підготовку студентів технічних спеціальностей / Маланюк Н., Калинюк А., Решетова Е. // XXXIII International Scientific and Practical Conference «Trends in the development of science in the modern world» (Graz, Austria, August 23–26, 2022). – P. 256–258. – ISBN - 979-8-88757-546-9 DOI - 10.46299/ISG.2022.1.33</p> <p>2. Маланюк Н. Аспекти підвищення</p>

							якості вищої технічної освіти / Маланюк Н., Калинюк А., Решетова Е. // VII International Scientific and Practical Conference «Innovative trends in science, practice and education» (Munich, Germany, February 22–25, 2022). – P. 335–337. – ISBN - 979-8-88526-758-8 DOI - 10.46299/ISG.2022.I.VI I
412575	Сільченко Катерина Петрівна	старший викладач, Основне місце роботи	Аграрний факультет	<p>Диплом бакалавра, Луганський національний аграрний університет, рік закінчення: 2019, спеціальність: 205 Лісове господарство, Диплом бакалавра, Харківська державна зооветеринарна академія, рік закінчення: 2010, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом магістра, Харківська державна зооветеринарна академія, рік закінчення: 2012, спеціальність: Технології виробництва і переробки продукції тваринництва</p>	8	Процеси і апарати харчових виробництв	<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) Сертифікований учасник вебінару на тему: «Онлайн навчання як нетрадиційна форма сучасної освіти на прикладі платформи MOODLE»: м. Люблін (Республіка Польща); 09-16 листопада 2020 року; сертифікат ESN№2360/2020 – 1,5 кредитів Сертифікований учасник онлайн-курсу: «Зміцнення викладання та організаційного управління в університетах» Prometheus (Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти, ГО «Вище», Саксонський Центр викладання та навчання у вищій школі, Німеччина) сертифікат від 20 січня 2021 року. Сертифікований учасник вебінару на тему: "Онлайн навчання як новітня форма сучасної освіти на прикладі платформи GOOGLE MEET, GOOGLE CLASSROOM" м. Люблін (Республіка Польща); 15-22 березня 2021 року; сертифікат ESN№4988//2020 – 1,5 Професійна активність викладача відповідає п. 38.4, 38.8, 38.12, 38.19,</p>

38.20 Ліцензійних умов:
38.4) Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни “Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення” / Луган. нац. аграр. ун-т; [уклад.: Могутова В.Ф., Афукова Н.О., Сільченко К.П.]. – Слов’янськ: [Папірус], 2020. – 27 с.
Методичні рекомендації для практичних занять з дисципліни «Фізіологія та гігієна харчування» зі студентами спеціальності 181 «Харчові технології» за освітнім рівнем «бакалавр» денної та заочної форми навчання / укл. Могутова В.Ф., Сільченко К. П. – Харків: ЛНАУ, 2018. – 52 с.
Методичні рекомендації для самостійної роботи з дисципліни «Фізіологія та гігієна харчування» зі студентами спеціальності 181 «Харчові технології» за освітнім рівнем «бакалавр», денної та заочної форми навчання / укл. Могутова В.Ф., Сільченко К. П. – Харків: ЛНАУ, 2018. – 62 с.
Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи / Луган. нац. аграр. ун-т; [уклад.: Могутова В.Ф., Афукова Н.О., Сільченко К.П.]. – Слов’янськ: [Папірус], 2020.
38.8) Виконання функцій відповідального виконавця наукової теми: “Розробка технологій виробництва харчових продуктів оздоровчого призначення з використанням молочної сировини
38.12) Дюкарева Г.І., Рижкова Т.М., Сільченко К.П., Гейда І.М. Розроблення технології органічної продукції – натуральних сирів із козиного молока. /Актуальні проблеми розвитку ресторанного,

готельно туристичного бізнесу в умовах світової інтеграції: досягнення та перспективи: II Міжнародна науково-практична конференція. 19-20 вересня 2019 р.: [тези доп.] / редкол.: О.І. Червока та [та ін.]. – Харків: ХДУХТ, 2019. – 287. [XXVIII]. ISBN 978-966-405-486-4., (110-113)

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

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

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

Афукова Н.О., Могутова В.Ф., Сільченко К.П. Застосування нетрадиційної

						сировини у виробництві сирів (Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, 2021) 38.19) Консультант з технологічних питань для надання консультаційних послуг щодо питань технології виробництва і переробки продукції тваринництва керівництву і спеціалістам селянського (фермерського) господарства "Олімп" с. Лютівка, Золочівського району, Харківської області Східноукраїнська сільськогосподарська дорадча служба Doradnyk, дорадник 38.20) Завідуюча МТФ з 2005-2008 р.р. ТОВ Синтал АгроТрейд завідувач механічного току з 2008-2009 р.р.	
412580	Курило Вікторія Анатоліївна	старший викладач, Основне місце роботи	Аграрний факультет	Диплом спеціаліста, Слов'янський державний педагогічний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Українська мова та література	19	Українська мова	Підвищення кваліфікації 1. Донецький обласний інститут післядипломної підготовки. Тема курсу: «Методичний дизайн сучасного уроку англійської мови» з 09.10.2017р-21.10.2017р. (СПК №02135804/2680-17) 2. 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) 3. Capacity development training for ESP teachers under EU- funded "The Reinventing Displaced Universities:Enhancing Competitiveness, Serving Communities (REDU Project) Module 3(2-3?9-10 December 2021): Enriching teaching and learning process (1.4 ECTS) Capacity development workshop on Internationalisation under EU- funded project "Reinventing Displaced Universities: Enriching Competitiveness,

Serving Communities (REDU)” 23 February, 21 and September 2022.

4. Тренінг “Teaching success”, 2023, Volodymyr Dahl East Ukrainian National university
Професійна активність викладача відповідає п. 38.4, 38.10, 38.13, 38.19 Ліцензійних умов: п.38.4. Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування
1. Робоча навчальна програма дисципліна «Іноземна мова». Словянськ: ЛНАУ, 2022. – 18 с.
2. Робоча навчальна програма дисципліна «Ділова іноземна мова». Словянськ: ЛНАУ, 2021. – 15 с.
3. Робоча навчальна програма дисципліна «Наукова іноземна мова». Словянськ: ЛНАУ, 2021. – 16 с.
п.38.10. Участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання “суддя міжнародної категорії”
Проект ЄС «Відродження переміщених університетів: відродження конкурентоспроможності, підтримка громад» (розвиток англійської компетентності академічного персоналу)
п.38.13 Проведення навчальних занять із спеціальних дисциплін іноземною мовою (крім дисциплін мовної підготовки) в обсязі не менше 50 аудиторних

							годин на навчальний рік Курс «Business-English» (150 годин) п.38.19 Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях Участь у громадській спілці «Ukrainian Union» (Швеція)
412570	Могутова Валентина Федорівна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Аграрний факультет	Диплом спеціаліста, Сумський національний аграрний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 091709 Технологія зберігання, консервування та переробки молока, Диплом магістра, Луганський національний аграрний університет, рік закінчення: 2009, спеціальність: 000001 Якість, стандартизація та сертифікація, Диплом кандидата наук ДК 012559, виданий 28.03.2013	13	Технології харчових виробництв	Професійна активність викладача відповідає 38.1, 38.4, 38.12, 38.14 п.1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. L. Pusik, V. Pusik, O. Postnova, I. Safronska, V. Chervonyi, V. Mohutova, A. Kaluzhniy (2020). Preservation of winter garlic depending on the elements of postharvest treatment. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies Technologies and equipment of food production, 2/11 (104)-2020, p.24-32 Scopus 2. 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 3. 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 4. 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. Scopus 5. 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. 43-43-53 DOI: 10.15587/1729-4061.2021.224927 DOI: 10.15587/1729-4061.2021.224927 Scopus 6. Sytnik, N., Korchak, M., Nekrasov, S., Herasymenko, V., Mylostyvyi, R., Ovsianikova, T., Shamota, T., Mohutova, V., Ofilenko, N., Choni, I. (2023). Increasing the oxidative stability of linseed oil. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4 (6 (124)), 45–50. doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.284314> Scopus

п.4) наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування;
1. 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.
2. 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.

3. 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.

п.12) наявність
апробаційних та/або
науково-популярних,
та/або
консультаційних
(дорадчих), та/або
науково-експертних
публікацій з наукової
або професійної
тематики загальною
кількістю не менше
п'яти публікацій;
1. Koshel, O., Pertsevoy,
F., Sabadash, S.,
Mashkin, M.,
Mohutova, V., Volokh,
V. (2020) Research of
rheological properties
of components of the
developed milk-
containing
thermostable fillings
EUREKA: Life Sciences,
(5), 59-66.
<https://doi.org/10.21303/2504-5695.2020.001437>
2. 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) (2020)
P. 31 – 37.
3. 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
4. Могутова В. Ф.,
Гавриш Т. В.,
Сільченко К. П.
Розроблення
технології

						<p>виробництва сирного продукту оздоровчого призначення Журнал «Управління якістю» № 11 / 2022, листопад /електронне видання/ https://ya.techmedia.com.ua/cpravlinnya-yakistyu-2022-11/rozroblennya-tekhnohohiyi-vyrobnytstva-syrnoho-produktu-ozdorovchoho 5. Могутова В.Ф. Дослідження ефективності видів пакування молока «Світ наукових досліджень. Випуск 19»: матеріали Міжнародної мультидисциплінарної наукової інтернет-конференції, (м. Тернопіль, Україна – м. Переворськ, Польща, 23-24 травня 2023 р.) / [редкол.: О. Патряк та ін.] ; ГО «Наукова спільнота»; WSSG w Przeworsku. – Тернопіль: ФО-П Шпак В.Б. – С. 243-244 п.14) Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком зі спеціальності 181 Харчові технології</p>	
412571	Волох Вадим Олександрович	доцент, Основне місце роботи	Аграрний факультет	<p>Диплом спеціаліста, Харківський інститут механізації та електрифікації сільського господарства, рік закінчення: 1992, спеціальність: Механізація сільського господарства, Диплом кандидата наук КН 012398, виданий 27.12.1996</p>	8	Теплохолодотехніка	<p>Міжнародне стажування «International internship Fundraising and Organization of Project Activities in Educational Establishments: European Experience»; Amount: 180 hours / 6 ECTS credits; Internship period: from November 12 to December 18, 2022; Form of study: distance learning; Participant category: scientific and pedagogical workers; Learning result: development of professional competencies; Certificate issue date: December 18, 2022; Place of internship: Krakow, Poland 2. Академія управління і адміністрування, Ополе, Польща, 2018 р. (The Academy of Management and Administration in Opole, Poland), «Керування процесами в механізації виробничих процесів</p>

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
3. Науково-методичний центр «Агроосвіта», Міністерство освіти і науки України. Семінар-тренінг «Сучасне інноваційне технічне обладнання тваринницьких ферм і методики викладання дисциплін» для завідувачів кафедр (провідних викладачів). Загальний обсяг 16 годин. м. Харків 25-26 квітня 2018 р. Сертифікат №1296-18.

Професійна активність викладача відповідає п. 38.1, 38.4, 38.8, 38.12, 38.14 Ліцензійних умов:
п.1 Наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection
1) 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
2) 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>
3) 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

4) 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>

5) 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%20O>

F%20TECHNOLOGY.p
df?
sequence=1&isAllowed=
y

6) A. Poliakov, A. Dzyuba, V. Volokh, A. Petryshchev, B. Tsymbal, M. Yamshinskij, I. Lukianenko, A. Andreev, T. Bilko, V. Rebenko, (2021).

Identification of patterns in the structural and phase composition of the doping alloy derived from metallurgical waste processing. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2 (12 (110)), 38–43. . ISSN 1729-3774, UDC 669.15'28-198, DOI:10.15587/1729-4061.2021.230078 Scopus

7) V. Volokh, A. Poliakov, M. Yamshinskij, I. Lukianenko, A.

Andreev, B. Tsymbal, G. Pedchenko, T. Chorna, T. Bilko, A. Dzyuba (2022). Defining the features of structural and phase

transformations in the recycling of anthropogenic metallurgical waste containing refractory elements. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 1 (12 (115)), 6–11. ISSN 1729-3774, UDC 669.15'28-198, DOI: 10.15587/1729-4061.2022.252321 Scopus

8) Borysov, V., Torubara, O., Volokh, V., Poliakov, A., Yamshinskij, M., Lukianenko, I., Andreev, A., Bilko, T., Zhuravel, D., Ivanchenko, D.

(2022). Identifying features in the structural and phase composition of the products of recycling of the scale of high-speed cutting steel by carbon thermal reduction. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 6 (12 (120)), 46–51. doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2022.269507>. Scopus

п.2 Наявність одного патенту на винахід або

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

1. 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.
2. Поляков А.І., Волох В.О., Фесенко Г.В., Кім Ен Дар, Кіральгазі І.І. Культиватор для поверхневого обробітку ґрунту. Патент 124869. Заявка № а 2020. 06553 Дата подачі 02.12.2020. Бюл. № 48, 01.12.2021.

п.4 Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування
1) 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.
2) 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.

3) 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.

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

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

1) Брагінець Т. М., Волох В. О. Аналіз нормативних документів в системі управління якості та безпечності машин та матеріалів // Збірник матеріалів Звітної науково-практичної конференції Луганського національного аграрного університету, (26 лют. 2020 р.) / Луган. нац. аграр. ун-т. – [Харків : ФОП Бровін О. В., 2020]. – С.302-304.

2) Фоменко О. В., Червяк О. В, Волох В. О. Аналіз процесу подрібнення при переробці вторинної сировини // /Збірник матеріалів Звітної науково-практичної конференції Луганського національного аграрного університету, (26 лют. 2020 р.) / Луган. нац. аграр. ун-т. – [Харків : ФОП Бровін О. В., 2020]. – С.305-306.

3) Фесенко Г.В., Волох В.О., Курлов В.І. Дослідження характеру переміщення мінеральних добрив у примусовій зоні удосконаленого шнекового робочого органу // Аграрна галузь сучасної України: Проблеми та перспективи розвитку: Збірник матеріалів I Міжнарод. наук.-практ. конфер., 14 травня 2021 р., Слов'янськ: ЛНАУ, 2021. – С.170-172.

4) Герман Д. С., Шахнюк О. В., Волох В. О. Підвищення ефективності взаємодії ґрунтообробних робочих органів із при поверхневого обробітку ґрунту // Аграрна освіта: минуле, сучасне,

майбутнє: Збірник матеріалів Міжнарод. наук.-практ. конфер. присвяченої 100-річчю Луганського національного аграрного університету, 15-16 листопада 2021 р., Слов'янськ: ЛНАУ, 2021. – С. 382-383.
5) Лимарь А. М., Маліновський В. О., Волох В. О. Шляхи підвищення показників доїльних апаратів з урахуванням процесу молоковіддачі // Аграрна освіта: минуле, сучасне, майбутнє: Збірник матеріалів Міжнарод. наук.-практ. конфер. присвяченої 100-річчю Луганського національного аграрного університету, 15-16 листопада 2021 р., Слов'янськ: ЛНАУ, 2021. – С. 397-398.
6) Степаненко С. С., Волох В. О. Аналіз технологічних ліній для первинної обробки зерна пшениці // Аграрна освіта: минуле, сучасне, майбутнє: Збірник матеріалів Міжнарод. наук.-практ. конфер. присвяченої 100-річчю Луганського національного аграрного університету, 15-16 листопада 2021 р., Слов'янськ: ЛНАУ, 2021. – С. 404-406.

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

							<p>мистецьких конкурсів, фестивалів та проектів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі міжнародних, всеукраїнських мистецьких конкурсів, інших культурно-мистецьких проектів (для забезпечення провадження освітньої діяльності на третьому (освітньо-творчому) рівні); керівництво здобувачем, який став призером або лауреатом міжнародних мистецьких конкурсів, фестивалів, віднесених до Європейської або Всесвітньої (Світової) асоціації мистецьких конкурсів, фестивалів, робота у складі організаційного комітету або у складі журі зазначених мистецьких конкурсів, фестивалів); керівництво студентом, який брав участь в Олімпійських, Паралімпійських іграх, Всесвітній та Всеукраїнській Універсіаді, чемпіонаті світу, Європи, Європейських іграх, етапах Кубка світу та Європи, чемпіонаті України; виконання обов'язків тренера, помічника тренера національної збірної команди України з видів спорту; виконання обов'язків головного секретаря, головного судді, судді міжнародних та всеукраїнських змагань; керівництво спортивною делегацією; робота у складі організаційного комітету, суддівського корпусу</p> <p>1) 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>
412570	Могутова Валентина Федорівна	завідувач кафедри, Основне	Аграрний факультет	Диплом спеціаліста, Сумський	13	Вступ до спеціальності	Професійна активність викладача відповідає 38.1, 38.4,

		місце роботи		<p>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>			<p>38.12, 38.14 п.1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection</p> <p>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</p> <p>2. 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</p> <p>3. 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</p> <p>4. 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. Scopus</p> <p>5. 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</p>
--	--	--------------	--	--	--	--	---

technological systems
Vol. 1 No. 1 (109) (2021)
P. 43-43-53 DOI:
10.15587/1729-
4061.2021.224927 DOI:
10.15587/1729-
4061.2021.224927
Scopus
6. Sytnik, N., Korchak,
M., Nekrasov, S.,
Herasymenko, V.,
Mylostyvyi, R.,
Ovsiannikova, T.,
Shamota, T., Mohutova,
V., Ofilenko, N., Choni,
I. (2023). Increasing
the oxidative stability of
linseed oil. Eastern-
European Journal of
Enterprise
Technologies, 4 (6
(124)), 45–50. doi:
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.284314>
Scopus

п.4) наявність виданих
навчально-
методичних
посібників/посібників
для самостійної
роботи здобувачів
вищої освіти та
дистанційного
навчання,
електронних курсів на
освітніх платформах
ліцензіатів,
конспектів
лекцій/практикумів/м
етодичних
вказівок/рекомендаці
й/ робочих програм,
інших друкованих
навчально-
методичних праць
загальною кількістю
три найменування;
1. 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.
2. 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.
3. 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.

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

1. Koshel, O., Pertsevoy, F., Sabadash, S., Mashkin, M., Mohutova, V., Volokh, V. (2020) Research of rheological properties of components of the developed milk-containing thermostable fillings EUREKA: Life Sciences, (5), 59-66. <https://doi.org/10.21303/2504-5695.2020.001437>
2. 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) (2020) P. 31 – 37.
3. 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
4. Могутова В. Ф., Гавриш Т. В., Сільченко К. П. Розроблення технології виробництва сирного продукту оздоровчого призначення Журнал «Управління якістю» № 11 / 2022, листопад /електронне видання/ <https://ya.techmedia.com.ua/upravlinnya-yakistyu-2022-11/rozroblennya-tekhnohohiyi-vyrobnytstva-syrnoho-produktu-ozdorovchoho>
5. Могутова В.Ф. Дослідження

						<p>ефективності видів пакування молока «Світ наукових досліджень. Випуск 19»: матеріали Міжнародної мультидисциплінарної наукової інтернет-конференції, (м. Тернопіль, Україна – м. Переворськ, Польша, 23-24 травня 2023 р.) / [редкол.: О. Патряк та ін.] ; ГО “Наукова спільнота”; WSSG w Przeworsku. – Тернопіль: ФО-П Шпак В.Б. – С. 243-244</p> <p>п.14) Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком зі спеціальності 181 Харчові технології</p>	
21710	Поркуян Ольга Вікторівна	Ректор, Основне місце роботи	Ректорат	<p>Диплом спеціаліста, Дніпропетровський державний університет, рік закінчення: 1984, спеціальність: виробництво лігальних апаратів, Диплом доктора наук ДД 007415, виданий 27.05.2009, Диплом кандидата наук КД 063025, виданий 20.05.1992, Атестат доцента ДЦАЕ 000876, виданий 22.10.1998, Атестат професора 12ПР 007370, виданий 10.11.2011</p>	33	Фізика	<p>Підвищення кваліфікації: МОН України, УКУ, Координаційний центр психічного здоров'я КМУ, «Турбота про психічне здоров'я у ЗВО», 26.02.2024, УКУ Cormack Consultancy Group, Academic English, 09.09.2022-09.08.2023, сертифікат МОН України, НМЦВФПО, підвищення кваліфікації «Особливості управління закладами вищої освіти та освітнім процесом в умовах воєнного стану», 05.12-13.12.2022, 1,5 кредитів ЄКТС , сертифікат George Mason University 28.01.2019-8.03.2019 “2019 UASP Research Management and Leadership Program” 1.Principles and stages of creation of automatic control systems with a model of complex technological processes. Maryna Loria, Oleksii Tselishchev, Peter Eliseyev, Olga Porkuian, Oleksandr Hurin, Alla Abramova, Sergii Boichenko //Eastern-European Journal of Enterprise Technologies ISSN 1729-3774 6/6 (120) 2022, p. 20-29. Scopus 2.Twice displaced, but unconquered: the experience of reviving a Ukrainian university during the war. Olga Porkuian, Oleksii Tselishchev, Ruslan</p>

Halhash, Yevhen
Ivchenko, Olena
Khandii. Problems and
Perspectives in
Management/Volume
21, Issue 2, 2023/ pp 1-
8. Scopus

3. Displaced universities
in Ukraine: Challenges
and optimal
development models
Olena Orzhel | Mykola
Trofymenko | Olha
Porkuian | Iryna Drach
| Ruslan Halhash |
Andriy Stoyka.
European Journal of
Education, 00, 1–18.
Volume 58, Issue 4.
Special Issue: Wartime
and postwar education
in Ukraine. December
2023.
[https://doi.org/10.1111/
ejed.1258](https://doi.org/10.1111/ejed.1258),
Pages: 629-646 First
Published: 09 October
2023.

4. Porkuian O.
Application of Magnetic
and Ultrasonic Methods
for Determining
Parameters of
Ferromagnetic
Components in Iron
Ore Slurry Flows /
Morkun V., Morkun N.,
Tron V., Porkuian O.,
Serdiuk O., Sulyma T.
// Acta Mechanica et
Automatica. - 15(4). -
2021. - c. 193-200.
Scopus

5. Porkuian O. Design
Calculation of
Automatic Rotary
Motion
Electrohydraulic Drive
for Technological
Equipment / Sokolov
V., Porkuian O., Krol
O., Stepanova O. //
Lecture Notes in
Mechanical
Engineering – 2021. -
c. 133-142.
Scopus

6. Porkuian O.V. The
influence of the
characteristics
variations of the
concentrating plant
control object on the
identification results
using the hammerstein
model / Porkuian O.V.,
Morkun V.S., Morkun
N.V., Gaponenko I.A. //
Sustainable
Development of
Mountain Territories
13(1). – 2021. - c. 94-
102. Scopus

7. Porkuian O.
Measurement of the
ferromagnetic
component content in
the ore suspension solid
phase / Porkuian O.,
Morkun V. and Morkun
N. // | ULTRASONICS

							105. - Jul 2020. WoS 8. O Porkuian The Study of the Dispersion and Phase Velocity of Love Waves/ O Porkuian, V Morkun, N Morkun, A Pikilnyak, A. Gaponenko/ IEEE 41st International Conference on Electronics and Nanotechnology (ELNANO). 10.10.2022 - 14.10.2022// Kyiv, Ukraine, 2022, doi: 10.1109/ELNANO54667.2022.9927054
412575	Сільченко Катерина Петрівна	старший викладач, Основне місце роботи	Аграрний факультет	Диплом бакалавра, Луганський національний аграрний університет, рік закінчення: 2019, спеціальність: 205 Лісове господарство, Диплом бакалавра, Харківська державна зооветеринарна академія, рік закінчення: 2010, спеціальність: 1302 Зооінженерія, Диплом магістра, Харківська державна зооветеринарна академія, рік закінчення: 2012, спеціальність: Технології виробництва і переробки продукції тваринництва	8	Фізіологія та гігієна харчування	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 ^o 2360/2020 – 1,5 кредитів Сертифікований учасник онлайн-курсу: «Зміцнення викладання та організаційного управління в університетах» Prometheus (Національне агентство із забезпечення якості вищої освіти, ГО «Вище», Саксонський Центр викладання та навчання у вищій школі, Німеччина) сертифікат від 20 січня 2021 року. Сертифікований учасник вебінару на тему: "Онлайн навчання як новітня форма сучасної освіти на прикладі платформи GOOGLE MEET, GOOGLE CLASSROOM" м. Люблін (Республіка Польща); 15-22 березня 2021 року; сертифікат ESN ^o 4988//2020 – 1,5 Професійна активність викладача відповідає п. 38.4,

38.8, 38.12, 38.19,
38.20 Ліцензійних
умов:
38.4) Методичні
вказівки до
практичних занять з
дисципліни “Основи
виробництва
продуктів оздоровчого
призначення” / Луган.
нац. аграр. ун-т;
[уклад.: Могутова
В.Ф., Афукова Н.О.,
Сільченко К.П.]. –
Слов’янськ: [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.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., схемы. – ISBN 978-985-25-0009-8 (ч. 1).

Афукова Н.О., Могутова В.Ф., Березенко К.С., Сильченко 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.

Сильченко 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., Сильченко 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 38.20) Завідуюча МТФ з 2005-2008 р.р. ТОВ Синтал АгроТрейд завідувач механічного току з 2008-2009 р.р.
412580	Курило Вікторія Анатоліївна	старший викладач, Основне місце роботи	Аграрний факультет	Диплом спеціаліста, Слов'янський державний педагогічний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 010103 Педагогіка і методика середньої освіти. Українська мова та література	19	Іноземна мова	Підвищення кваліфікації 1. Донецький обласний інститут післядипломної підготовки. Тема курсу: «Методичний дизайн сучасного уроку англійської мови» з 09.10.2017р-21.10.2017р. (СПК №02135804/2680-17) 2. 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 3. Capacity development training for ESP teachers under EU- funded “The Reinventing Displaced Universities:Enhancing Competitiveness, Serving Communities (REDU Project) Module 3(2-3?9-10 December 2021): Enriching teaching and learning process (1.4 ECTS) Capacity development workshop on Internationalisation under EU- funded project “Reinventing Displaced Universities: Enriching

Competitiveness, Serving Communities (REDU)” 23 February, 21 and September 2022.

4. Тренінг “Teaching success”, 2023, Volodymyr Dahl East Ukrainian National university

Професійна активність викладача відповідає п. 38.4, 38.10, 38.13, 38.19 Ліцензійних умов: п.38.4. Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування

1. Робоча навчальна програма дисципліна «Іноземна мова». Словянськ: ЛНАУ, 2022. – 18 с.

2. Робоча навчальна програма дисципліна «Ділова іноземна мова». Словянськ: ЛНАУ, 2021. – 15 с.

3. Робоча навчальна програма дисципліна «Наукова іноземна мова». Словянськ: ЛНАУ, 2021. – 16 с.

п.38.10. Участь у міжнародних наукових та/або освітніх проектах, залучення до міжнародної експертизи, наявність звання “суддя міжнародної категорії”

Проект ЄС «Відродження переміщених університетів: відродження конкурентоспроможності, підтримка громад» (розвиток англомовної компетентності академічного персоналу)

п.38.13 Проведення навчальних занять із спеціальних дисциплін іноземною мовою (крім дисциплін мовної підготовки) в обов'язку не

							менше 50 аудиторних годин на навчальний рік Курс «Business-English» (150 годин) п.38.19 Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях Участь у громадській спілці «Ukrainian Union» (Швеція)
412645	Овчаренко Олексій Анатолієвич	Доцент, Основне місце роботи	Аграрний факультет	Диплом спеціаліста, Луганський сільськогосподарський інститут, рік закінчення: 1997, спеціальність: , Диплом спеціаліста, Луганський національний аграрний університет, рік закінчення: 2016, спеціальність: 7.06010101 промислове і цивільне будівництво, Диплом кандидата наук ДК 033858, виданий 13.04.2006, Аттестат доцента 12/Ц 019666, виданий 03.07.2008	22	Інженерна та комп'ютерна графіка	Підвищення кваліфікації: 1. Сумський державний університет, свідоцтво про підвищення кваліфікації СП № 05408289/1658-21. Назва програми підвищення кваліфікації «3 електронних засобів та дистанційних технологій». Період проходження 02.04.2021-21.05.2021 р. 2. Python Institute, Certificate of proficiency in the Python programming language. PCEP – Certified Entry-Level Python Programmer (Exam PCEP-30-0x). Verify.openedg.org: GDcg,eWoi.SWJ5. Date Certified: 12.30.2022. 3. University of Information Technology and Management (Rzeszow, Poland), Cisco Networking Academy. CyberOps Associate course. Date 28.08.2023. 4. University of Information Technology and Management (Rzeszow, Poland), Cisco Networking Academy, OpenEDG Python Institute. Programming Essentials in Python course. Date 07.03.2023. 5. 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. 6. Certificate of Attainment in Modern English Languages B2

ECL Authorised Centre
"Universal test", City:
Kyiv, Candidate
№:000099293, Date:
20.06.2018

Професійна
активність викладача
відповідає п. 38.1,
38.4, 38.8, 38.12, 38.14,
38.19 Ліцензійних
умов:

П. 1. Наявність не
менше п'яти
публікацій у
періодичних наукових
виданнях, що
включені до переліку
фахових видань
України, до
наукометричних баз,
зокрема Scopus, Web
of Science Core
Collection

1) Iryna Ienina, Oleksii
Ovcharenko, Nadiia
Opushko, Mykola
Chumak, Tetiana
Zahorodnia, Oleksandr
Dorofieiev. Major
Trends in Today's
Intelligent Robotics in
Light of the Creation of
Collaborative Artificial
Intelligence. Broad
Research in Artificial
Intelligence and
Neuroscience. Vol. 14
No. 3. 2023. P. 314-329.
<https://doi.org/10.18662/brain/14.3/476>
(WoS)

1) Артемчук Л. М.,
Овчаренко О. А.,
Ращупкіна Л. Л.,
Деньга Н. М., Чемерис
О. А. Окремі аспекти
вивчення
математичних
дисциплін студентами
закладів вищої освіти.
«Вісник науки та
освіти (Серія
«Філологія», Серія
«Педагогіка», Серія
«Соціологія», Серія
«Культура і
мистецтво», Серія
«Історія та
археологія»)»:
журнал. 2023. №
5(11), 2023. С. 350-361.
<http://perspectives.pp.ua/index.php/vno/article/view/4959>

2) Доненко В. І.,
Овчаренко О. А.
Розробка просторової
моделі крихкого
середовища для опису
процесів за межами
несучої здатності тіла.
Київський
національний
університет
будівництва і
архітектури, Шляхи
підвищення
ефективності
будівництва в умовах
формування ринкових

відносин, вип.49(1).
К.: Громадська наукова організація «Всеукраїнська асамблея докторів наук з державного управління», 2022. С. 49-58.

3) Овчаренко О. А., Тупченко В. В. Гейміфікація у підготовці фахівців інженерного спрямування. «Проблеми інженерно-педагогічної освіти», № 72. Харків: Українська інженерно-педагогічна академія, 2021. С. 117-123.

4) Turchenko V. V., Ovcharenko O. A. Time-management as a pedagogical technology of students' educational activity «Проблеми інженерно-педагогічної освіти», № 73. Харків: Українська інженерно-педагогічна академія, 2021. С. 138-144.

5) A. Petrov, And. Paliy, M., M. Pavliuchenkov, N. Tsyhanenko , N. Khobot, I. Vysochin , O. Yurchenko, O. Ovcharenko, D. Sopov, A. Paliy. Construction of an Algorithm for the selection of rigid stops in steelconcrete beams under the action of a distributed load. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, Vol 3, No 7 (105), 2020. p. 27-35. (Scopus)

4. Наявність виданих навчально-методичних посібників/посібників для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання, електронних курсів на освітніх платформах ліцензіатів, конспектів лекцій/практикумів/методичних вказівок/рекомендацій/робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування
1) Овчаренко О. А., Бакін П. І., Богомолова В. П. Методичні рекомендації до організації

виробничої практики для студентів денної і заочної форм навчання другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальності 192 «Будівництво та цивільна інженерія» за освітнім рівнем «магістр» - Старобільськ: ЛНАУ, 2021. – 19 с.

2) Овчаренко О. А., Гук В. І. Методичні рекомендації до виконання та оформлення кваліфікаційних робіт для студентів спеціальності 192 – Будівництво та цивільна інженерія другого (магістерського) рівня вищої освіти денної і заочної форм навчання – Старобільськ: ЛНАУ, 2021. – 46 с.

3) Овчаренко О. А., Бакін П. І. Методичні рекомендації до виконання та оформлення дипломних проєктів для студентів спеціальності 192 – Будівництво та цивільна інженерія першого (бакалаврського) освітнього рівня денної і заочної форм навчання – Старобільськ: ЛНАУ, 2020. – 29 с.

4) Овчаренко О. А., Бакін П. І., Богомолова В. П. Методичні рекомендації з проведення другої виробничої практики для студентів 4 курсу спеціальності 192 «Будівництво та цивільна інженерія» за освітнім рівнем «бакалавр» - Старобільськ: ЛНАУ, 2020. – 32 с.

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

6) Овчаренко О. А. Методичні вказівки для проходження навчальної практики з дисципліни

«Інформатика та програмування» зі студентами спеціальності 192 «Будівництво та цивільна інженерія» за освітнім рівнем «бакалавр» – Старобільськ: ЛНАУ, 2019. – 15 с.

7) Овчаренко О. А. 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» - Харків: ЛНАУ, 2019. - 29 с.

8) Овчаренко О. А., Платков В. Я. Методичні рекомендації для практичних занять та самостійної роботи з дисципліни

«Взаємозамінність, стандартизація і технічні вимірювання» зі студентами спеціальності 208 «Агроінженерія» за освітнім рівнем «бакалавр» - Харків: ЛНАУ, 2019. – 47 с.

9) Овчаренко О. А., Платков В. Я. Методичні рекомендації для практичних занять та самостійної роботи з дисципліни «Деталі машин» зі студентами спеціальності 208 «Агроінженерія» на бакалаврському освітньому рівні – Харків: ЛНАУ, 2019 – 42 с.

8. Виконання функцій (повноважень, обов'язків) наукового керівника або відповідального виконавця наукової теми (проекту), або головного редактора/члена редакційної колегії/експерта (рецензента) наукового видання, включеного до переліку фахових видань України, або іноземного наукового видання, що індексується в бібліографічних базах Керівництво науковою темою "Розробка методу оцінки роботи

грунтообробних робочих органів на основі використання сучасних моделей ґрунтового середовища" (2014-2018 рр.).

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

1) Овчаренко О. А. Автоматизація зведення сільськогосподарських будівель // Збірник матеріалів III Міжнародної науково-практичної конференції «Використання інформаційних технологій для оптимізації процесів виробництва сільськогосподарської продукції та управління підприємствами» (Агро-ІТ), (м. Київ, 23-24 березня 2023 р.) / Східноукраїнський національний університет імені Володимира Даля – Київ, 2023. – с. 62-65.

2) Овчаренко О. А. Особливості конструкцій будівель для 3D-друкованого будівництва // Інноваційні методи в архітектурі та будівництві, Матеріали круглого столу, (17 червня 2022 р.), 2022. – С. 65-69.

3) Овчаренко О. А. Використання платформи UNITY для моделювання роботи ґрунтового середовища // М-во освіти і науки України, Ін-т модернізації змісту освіти, Луган. нац. аграр. ун-т, Проект USAID «Економічна підтримка Східної України», Білорус. держ. аграр. техн. ун-т, Донбас. держ. машинобуд. акад., Укр. клуб. аграр. бізнесу, 2021. – С. 111-113

4) Платков В. Я. Овчаренко О. А. 3D друк у будівельній галузі // М-во освіти і науки України, Ін-т модернізації змісту

освіти, Луган. нац. аграр. ун-т, Проект USAID «Економічна підтримка Східної України», Білорус. держ. аграр. техн. ун-т, Донбас. держ. машинобуд. акад., Укр. клуб. аграр. бізнесу, 2021. – С. 122-123.

5) Овчаренко О. А. Визначення в'язових зусиль при розрахунку крихкого середовища за допомогою стержньової моделі // Луган. нац. аграр. ун-т, Проект USAID «Економічна підтримка Східної України», Проект ЄС «Вдосконалення вищої сільськогосподарської освіти у східній Україні», Укр. клуб аграр. бізнесу, Ін-т вищої освіти НАПН України, Ун-т Вітовта Великого, Вірмен. держ. екон. ун-т, Білор. держ. аграр. технол. ун-т, Донбас. держ. машинобуд. акад., Луган. обл. громад. орг-ція «Аграрна дорадча служба», Аграрна освіта: минуле, сучасне, майбутнє : зб. матеріалів Міжнар. наук.-практ. конф., присвяч. 100-річчю ЛНАУ (15–16 лист. 2021 р.), 2021. – С. 99-100

6) Платков В. Я., Овчаренко О. А., Ращупкіна Л. Л. Полімери-модифікатори властивостей будівельних матеріалів // Луган. нац. аграр. ун-т, Проект USAID «Економічна підтримка Східної України», Проект ЄС «Вдосконалення вищої сільськогосподарської освіти у східній Україні», Укр. клуб аграр. бізнесу, Ін-т вищої освіти НАПН України, Ун-т Вітовта Великого, Вірмен. держ. екон. ун-т, Білор. держ. аграр. технол. ун-т, Донбас. держ. машинобуд. акад., Луган. обл. громад. орг-ція «Аграрна дорадча служба», Аграрна освіта: минуле, сучасне, майбутнє : зб. матеріалів Міжнар. наук.-практ. конф.,

присвяч. 100-річчю ЛНАУ (15–16 лист. 2021 р.), 2021. – С. 99-100.

7) 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.

8) Овчаренко О. А. Стержева модель деформівного твердого тіла // Науково-практична конференція Луганського національного аграрного університету (26 лют. 2020 р.) – Харків: 2020. – С. 281-283

9) 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 – Харків: ФОП Бровін В. П., 2019. – с. 30-32.

10) 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.) – Харків: Видавництво «Стильна типографія», 2018. – с. 65-67.

14. Керівництво студентом, який зайняв призове місце

						<p>на I або II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади (Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт) Олійник А. О. Раціональне проєктування металевих стержневих конструкцій з позиції їх стійкості, 2023 р. Диплом III ступеня I етапу Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з галузей знань і спеціальностей (протокол засідання конкурсної комісії від 28.03.2023 року).</p> <p>19. Діяльність за спеціальністю у формі участі у професійних та/або громадських об'єднаннях 1) Член ГО «Академія будівництва Запоріжжя» (Номер свідоцтва 69 від 14.09.2022 р.) 2) Член ГО «Міжнародна фундація науковців та освітян» (Номер свідоцтва № ES1347)</p>	
412562	Єрмакович Ірина Анатоліївна	доцент, Основне місце роботи	Аграрний факультет	<p>Диплом магістра, Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут", рік закінчення: 2011, спеціальність: 070801 Екологія та охорона навколишнього середовища, Диплом кандидата наук ДК 037465, виданий 01.07.2016</p>	4	Органічна хімія	<p>Наукове стажування за програмою Вісбі Шведського інституту у Центрі аналізу та синтезу Лундського університету (Швеція) та на кафедрі школи освіти та довкілля у Крістіанстадському університеті (Швеція), 6 місяців, диплом</p> <p>Професійна активність викладача відповідає 38.1, 38.2, 38.5, 38.13, 38.17, 38.18 п.1.1.У. Vystavna, S.I. Schmidt, D. Diadin, P.M. Rossi, Y. Vergeles, M. Erostate, I. Yermakovych, V. Yakovlev, K. Knoller, I. Vadillo. Multi-tracing of recharge seasonality and contamination in groundwater: A tool for urban water resource management. Water Research 161 (2019), pp. 413-422</p> <p>2. Н. М. Самойленко, І. А. Єрмакович, В. Б. Байрачний, А. О. Баранова. Імплементация способу електрохімічної деструкції при утилізації фармацевтичних відходів зі скла // Вост.-Европ. журн.</p>

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 2.1.O.A.
Проскурнин, І.А. Ермакович, Е.С. Березенко, І.В. Кирпичова. Нормирование фармацевтических веществ в коммунальных сточных водах, поступающих в водные объекты. Наук. вісн. будівництва. – Харків: Науковий вісник будівництва, 2018. – № 2 – С.269-274.
п 2. 1. Yermakovych I., Samoilenko N., Smirnova S. (2015). Reduction of anthropogenic impact on water bodies by the performing electrochemical destruction of pharmaceutical substances in wastewaters. Information processing systems. No.11:196-198.
2. І. А. Ермакович, Н. М. Самойленко. Підвищення екологічної безпеки водних об'єктів шляхом запобігання забруднення фармацевтичними препаратами. Вісник Вінницького політехнічного інституту. - 2015. - № 5. - С. 26-29.
3. N. Samoilenko, I. Yermakovych. Wastewater treatment from pharmaceuticals pollutants of anti-inflammatory and hormonal action. Herald of NTUU "KPI". Series of Mining. - 2015. - Iss. 27. - P.132-139.
4. N Samoilenko, I Yermakovych. Hospitals sewage treatment by method of electrochemical oxidation. Науковий вісник будівництва, 2015, No.1(79) 183-186.
п5.1.2018-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

п.13. Методичні вказівки щодо виконання магістерської роботи для здобувачів вищої освіти, які навчаються на другому (магістерському) рівні за спеціальністю 101 «Екологія» (освітня програма – «Екологічна безпека») / Розробники: С.Р. Артем’єв, Лобойченко В.М., О.В.Рибалова, М.В.Сарапіна, О.В. Бригада, І.А.Єрмакович, О.В.Льїнський – Х.: НУЦЗУ, 2020. – 31 с.

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

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

Програми практик для здобувачів вищої освіти, які навчаються

						<p>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. п.17.Досвід викладання звересня 2017р. 18. З 2016 року наукове консультування лабораторії міських та виробничих стічних вод Науково-дослідної установи «Український науково-дослідний інститут екологічних проблем з питань забезпечення екологічної безпеки міського середовища», лист № 532/ - 01-09 від 20.11.2018р. Значення показників індексів Гірша у наукометричних базах Scopus та Google Scholar: 2 та 5.</p>
412562	Єрмакович Ірина Анатоліївна	доцент, Основне місце роботи	Аграрний факультет	<p>Диплом магістра, Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут", рік закінчення: 2011, спеціальність: 070801 Екологія та охорона навколишнього середовища, Диплом кандидата наук ДК 037465, виданий 01.07.2016</p>	4	<p>Біохімія з основами фізичної і колоїдної хімії</p> <p>Наукове стажування за програмою Вісбі Шведського інституту у Центрі аналізу та синтезу Лундського університету (Швеція) та на кафедрі школи освіти та довкілля у Крістіанстаде ькому університеті (Швеція), 6 місяців, диплом Професійна активність викладача відповідає 38.1, 38.2, 38.5, 38.13, 38.17, 38.18 п.1.1.У. 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 //</p>

Вост.-Европ. журн. передовых технологий. - 2017. - № 5/10. - С. 39-45
3.Samoilenko N., Yermakovych I. (2014) Effect of pharmaceuticals and their derivatives on the environment. Water and Ecology: problems and solutions. No.2:78-87 2.1.O.A.
Проскурнин, И.А. Ермакович, Е.С. Березенко, И.В. Кирпичова.
Нормирование фармацевтических веществ в коммунальных сточных водах, поступающих в водные объекты Наук. вісн. будівництва. – Харків: Науковий вісник будівництва, 2018. – № 2 – С.269-274.
п 2. 1.Yermakovych I., Samoilenko N., Smirnova S. (2015). Reduction of anthropogenic impact on water bodies by the performing electrochemical destruction of pharmaceutical substances in wastewaters.
Information processing systems. No.11:196-198.
2. І. А. Ермакович, Н. М. Самойленко.
Підвищення екологічної безпеки водних об'єктів шляхом запобігання забруднення фармацевтичними препаратами Вісник Вінницького політехнічного інституту. - 2015. - № 5. - С. 26-29.
3. N. Samoilenko , I.Yermakovych.
Wastewater treatment from pharmaceuticals pollutants of anti-inflammatory and hormonal action Herald of NTUU "KPI". Series of Mining. - 2015. - Iss. 27. - P.132-139.
4. N Samoilenko, I Yermakovych.
Hospitals sewage treatment by method of electrochemical oxidation Науковий вісник будівництва, 2015, No.1(79) 183-186.
п5.1.2018-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

п.13. Методичні вказівки щодо виконання магістерської роботи для здобувачів вищої освіти, які навчаються на другому (магістерському) рівні за спеціальністю 101 «Екологія» (освітня програма – «Екологічна безпека») / Розробники: С.Р. Артем'єв, Лобойченко В.М., О.В.Рибалова, М.В.Сарапіна, О.В. Бригада, І.А.Єрмакович, О.В.Льїнський – Х.: НУЦЗУ, 2020. – 31 с.

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

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

Програми практик для здобувачів вищої

						<p>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. п.17. Досвід викладання зверсняя 2017р. 18. З 2016 року наукове консультування лабораторії міських та виробничих стічних вод Науково-дослідної установи «Український науково-дослідний інститут екологічних проблем з питань забезпечення екологічної безпеки міського середовища», лист № 532/ - 01-09 від 20.11.2018р. Значення показників індексів Гірша у наукометричних базах Scopus та Google Scholar: 2 та 5.</p>	
412570	Могутова Валентина Федорівна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Аграрний факультет	<p>Диплом спеціаліста, Сумський національний аграрний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 091709 Технологія зберігання, консервування та переробки молока, Диплом магістра, Луганський національний аграрний університет, рік закінчення: 2009, спеціальність: 000001 Якість, стандартизація та сертифікація, Диплом кандидата наук ДК 012559, виданий 28.03.2013</p>	13	Науково-дослідна робота студента	<p>Професійна активність викладача відповідає 38.1, 38.4, 38.12, 38.14 п.1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection</p> <p>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</p> <p>2. 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</p>

Journal of Ecology,
2020, 10(2), 410-415,
Web of Science
3. 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
4. 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. Scopus
5. 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. 43-43-53 DOI:
10.15587/1729-
4061.2021.224927 DOI:
10.15587/1729-
4061.2021.224927
Scopus
6. Sytnik, N., Korchak,
M., Nekrasov, S.,
Herasymenko, V.,
Mylostyvyi, R.,
Ovsiannikova, T.,
Shamota, T., Mohutova,
V., Ofilenko, N., Choni,
I. (2023). Increasing
the oxidative stability of
linseed oil. Eastern-
European Journal of
Enterprise
Technologies, 4 (6
(124)), 45–50. doi:
<https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.284314>
Scopus
п.4) наявність виданих
навчально-
методичних
посібників/посібників
для самостійної
роботи здобувачів
вищої освіти та
дистанційного
навчання,
електронних курсів на
освітніх платформах
ліцензіатів,

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

1. 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.

2. 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.

3. 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.

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

1. Koshel, O., Pertseyov, F., Sabadash, S., Mashkin, M., Mohutova, V., Volokh, V. (2020) Research of rheological properties of components of the developed milk-containing thermostable fillings EUREKA: Life Sciences, (5), 59-66. <https://doi.org/10.21303/2504-5695.2020.001437>

2. 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

						<p>Chemical engineering. VOL 1, NO 3(51) (2020) P. 31 – 37.</p> <p>3. 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 ІІІ міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (Київ, 15 квітня 2020 р.). Київ, 2020. С.147-152</p> <p>4. Могутова В. Ф., Гавриш Т. В., Сільченко К. П. Розроблення технології виробництва сирного продукту оздоровчого призначення Журнал «Управління якістю» № 11 / 2022, листопад /електронне видання/ https://ya.techmedia.com.ua/upravlinnya-yakisty-2022-11/rozroblennya-tekhnohohiyi-vyrobnytstva-syrnoho-produktu-ozdorovchoho</p> <p>5. Могутова В.Ф. Дослідження ефективності видів пакування молока «Світ наукових досліджень. Випуск 19»: матеріали Міжнародної мультидисциплінарної наукової інтернет-конференції, (м. Тернопіль, Україна – м. Переворськ, Польща, 23-24 травня 2023 р.) / [редкол.: О. Патряк та ін.] ; ГО “Наукова спільнота”; WSSG w Przeworsku. – Тернопіль: ФО-П Шпак В.Б. – С. 243-244</p> <p>п.14) Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком зі спеціальності 181 Харкові технології</p>	
412596	Горбенко Катерина Панасівна	старший викладач, Основне місце роботи	Аграрний факультет	<p>Диплом спеціаліста, Харківський юридичний інститут ім. Ф.Е. Держинського , рік закінчення: 1978, спеціальність: Правознавство,</p>	0	Правознавство	<p>Академічна кваліфікація: вища освіта Харківський юридичний інститут ім. Ф.Е. Держинського Б-І №794375 рік закінчення 1978, спеціальність: правознавство, кваліфікація: юрист.</p>

				Диплом кандидата наук ДК 058862, виданий 09.02.2021		Кандидат філософських наук, 09.00.03 – соціальна філософія та філософія історії, диплом ДК №058862 від 09 лютого 2021 року. Тема кандидатської дисертації: Справедливість як соціальний екзистенціал громадського суспільства	
412586	Наливайко Людмила Іванівна	професор, Основне місце роботи	Аграрний факультет	Диплом спеціаліста, Харківська зооветеринарний інститут, рік закінчення: 1976, спеціальність: , Диплом доктора наук ДД 006619, виданий 03.06.1989, Диплом кандидата наук ВТ 001441, виданий 03.06.1985, Атестат професора АП 002452, виданий 09.02.2021, Атестат старшого наукового співробітника (старшого дослідника) СН 000140, виданий 27.01.1993	6	Гігієна переробки харчових продуктів	Професійна активність викладача відповідає п. 38. 1, 2. 3. 4. 11. 12. 13. 17. 18. п.1.Paliy A.P., Rodionova K.O., Braginec M.V., Paliy A.P., Nalivayko L.I. (2018). Sanitary-hygienic evaluation of meat processing enterprises productions and their sanitation. Ukrainian Journal of Ecology. 8(2). P. 81–88 DOI: 10.15421/2018_313 (Web of Science). A.P. Paliy, S.O. Gujvinska, L.P.Livoshchenko, R.A. Dubin, L.I.Nalivayko, Ye.M. Livosh-chenko V.I.Risovaniy, N.V. Berezhna, A.P. Palii, R.V. Petrov (2020) Specific compo-sition of indigenous microflora (Lactobacillus spp., Bifidobac-terium spp., Lactococcus spp.) in farm animals. Ukrainian Journal of Ecology, 2020, 10 (1), 43-48, doi: 10.15421/2020_7 (Web of Science). K.O. Rodionova1, A.P. Paliy2, A.P. Paliy3, I.V. Yatsenko4, T.I. Fotina5, N.M.Bogatko6 , V.F. Mohutova, L.I. Nalyvayko1 , O.V. Ivleva1, T.A. Odyntsova1 (2020) Effect of ultraviolet irradiation on beef carcass yield. Ukrainian Journal of Ecology, 2020, 10(2), 410-415, doi: 10.15421/2020_118. UDC 619.5:6616-085.636.5 (Web of Science). A.P. Paliy, N.V.Sumakova, K.O.Rodionova, L.I. Nalyvayko ,V. S. Boyko, T.M. Ihnatieva, O.Ye. Zhigalova, T.V.Dudus, M.V. Anforova, M.V. Kazakov (2020) Disinvasive action of aldehyde and chlorine disinfectants on the

test-culture of *Toxocara canis* eggs. Ukrainian Journal of Ecology, 2020, 10(4), 175-183, doi: 10.15421/2020_185. UDC 619:576.895.1:631.311.8 6. ISSN 2520-2138 (Web of Science).
O.V. Kolchyk □, A.I. Buzun, A.P. Paliy, L.I. Nalivayko, O.M. Chekan, N.P. Grebenik, I.V. Bondarenko, H.I. Rebenko, V.Yu. Kushnir, N.I. Todorov (2020). Biofilms of pathogenic bacteria in pig industry. Ukrainian Journal of Ecology, 2020, 10(4), 202-209, doi: 10.15421/2020_189. UDC 619:579:636.4.085.34 (Web of Science).
K. O. Rodionova, A.P. Paliy, A.P. Paliy, I.V. Yatsenko, N.M. Bogatko, Y.V. Vashchuk, S.A. Zolotaryova, L.I. Nalivayko, A.P. Zolotarev, H.V. Ovcharenko (2020). Improvement of storage resistance of sausage products to micellar mushrooms by synthetic protective shrinks. Ukrainian Journal of Ecology, 2020, 10(4), 242-249, doi: 10.15421/2020_194. UDC 664.941.002.6 (Web of Science).
п2.
1. Наливайко Л.І., Родіонова К.О., Авдос'єва І.К., Івлева О.В. (2019). Розповсюдження бактеріальної інфекції через корми та продукти тваринного походження. Аграрний вісник Причорномор'я. Ветеринарні науки. - Одеса, 2019. Вип. 93. С. 154-159. Фахове видання.
2. Nalyvaiko L. I., Boiko V. S., Zavgorodniy A. I., Riabinina O. V. «Testing of domestic disinfectants in veterinary medicine». Journal for Veterinary Medicine, Biotechnology and Biosafety Volume 8, Issue 1-2, May 2022, Pages 30-33. Index Copernicus
3. Циновий О. В., Наливайко Л. І.,

Данілова І.С.,
Білецька Г. В.,
Данілова.
«Рісмерельоз птиці:
епізоотологічні дані,
виділення польових
ізолятів збудника на
території України та
вивчення їх
біологічних
властивостей» /
Сучасне птахівництво,
2021. № 11-12. С.18-22
4. Циновий О. В., Л. І.
Наливайко «Тест-
система ІФА для
метапневмовірусної
інфекції птиці:
методологія розробки
та використання у
ветеринарній
практиці» / Сучасне
птахівництво, 2021. №
5-6. С. 24-31
5. Циновий О. В., Л. І.
Наливайко «МПВ
інфекція птиці:
розробка
вітчизняного методу
діагностики та
епізоотологічний
моніторинг у
птахівничих
господарствах
України» / Сучасне
птахівництво, 2021, №
3-4. С. 9-14
пз.1. Хвороби
хутрових тварин
[Текст]: наук.-метод.
посіб./Л.І. Наливайко,
А.П. Палій, В.О.
Євстаф'єва, К.О.
Родіонова, О.В. Івлева
– К.: Видавничий дім
«Кондор», 2019. 412 с.
- ISBN 978-617-7729-
39-5
2. Папуги в нашій
оселі: навчально-
методичний посібник
/ Л.І. Наливайко, А.П.
Палій, Л.І.
Пархоменко, К.О.
Родіонова, О.В.
Івлева. Харків.:
«Міськ друк», 2020.
160 с. ISBN 978-617-
7912-14-8
п.4. наукове
керівництво
(консультування)
здобувача, який
одержав документ про
присудження
наукового ступеня :
1.Івлева, О.В. –
кандидат
ветеринарних наук №
055921 від 26 лютого
2020 р
П.11. участь в атестації
наукових працівників
як офіційного
опонента або члена
постійної
спеціалізованої вченої
ради (не менше трьох
разових
спеціалізованих
вчених рад) :

1.Офіційний опонент кандидатської дисертації Білойвана Олександра Володимировича на тему «Філогенетичний аналіз виділених в Україні ізолятів *Bacillus anthracis* та розроблення тест-системи для виявлення генетичного матеріалу збудника сибірки на основі кількісної полімеразної ланцюгової реакції», подану на здобуття наукового ступеня кандидата ветеринарних наук за спеціальністю 16.00.03 – ветеринарна мікробіологія, епізоотологія, інфекційні хвороби та імунологія у спеціалізовану вчену раду при ННЦ «ІЕКВМ» УААН, м. Харків у 2019 р.

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

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

п.12. 1. Наливайко Л. І., Івлева О.В. Штам РVТ-09/В метапневмовірусу індиків: пат.131017 Україна. №u2018 05228; заявл.11.05.18; опубл.10.01.19, бюл. №1. 2с.

2. Патент України на корисну модель «Тест-система ІФА для

						серологічної діагностики метапневмовірусної інфекції курей та індиків» /Л. І. Наливайко, О. В. Івлева / № 141590 від 27.04.2020 п.13 1. Хвороби хутрових тварин: наук.-метод. посіб./Л.І. Наливайко, А.П. Палій , В.О. Євстаф'єва, К.О. Родіонова, О.В. Івлева – К.: Видавничий дім «Кондор», 2019. 412 с. - ISBN 978-617-7729-39-5 п17.Інститут птахівництва НААН (ДДСП) – 46 р. п18. наукове консультування установ, підприємств, організацій протягом не менше двох років : Птахівничі господарства України (Харківської, Полтавської, Донецької, Луганської, Ів-Франківської, Чернівецької, Сумської та ін. обл.).	
412570	Могутова Валентина Федорівна	завідувач кафедри, Основне місце роботи	Аграрний факультет	Диплом спеціаліста, Сумський національний аграрний університет, рік закінчення: 2004, спеціальність: 091709 Технологія зберігання, консервування та переробки молока, Диплом магістра, Луганський національний аграрний університет, рік закінчення: 2009, спеціальність: 000001 Якість, стандартизація та сертифікація, Диплом кандидата наук ДК 012559, виданий 28.03.2013	13	Теоретичні основи харчових виробництв	Професійна активність викладача відповідає 38.1, 38.4, 38.12, 38.14 п.1) наявність не менше п'яти публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, до наукометричних баз, зокрема Scopus, Web of Science Core Collection 1. 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 2. 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
3. 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

4. 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. Scopus

5. A. Paliy, E. Alliev, 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. 43-43-53 DOI: 10.15587/1729-4061.2021.224927 DOI: 10.15587/1729-4061.2021.224927 Scopus

6. Sytnik, N., Korchak, M., Nekrasov, S., Herasymenko, V., Mylostyvyi, R., Ovsiannikova, T., Shamota, T., Mohutova, V., Ofilenko, N., Choni, I. (2023). Increasing the oxidative stability of linseed oil. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 4 (6 (124)), 45–50. doi: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.284314> Scopus

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

етодичних вказівок/рекомендацій/ робочих програм, інших друкованих навчально-методичних праць загальною кількістю три найменування;
1. 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.
2. 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.
3. 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.
п.12) наявність апробаційних та/або науково-популярних, та/або консультаційних (дорадчих), та/або науково-експертних публікацій з наукової або професійної тематики загальною кількістю не менше п’яти публікацій;
1. Koshel, O., Pertseyov, F., Sabadash, S., Mashkin, M., Mohutova, V., Volokh, V. (2020) Research of rheological properties of components of the developed milk-containing thermostable fillings EUREKA: Life Sciences, (5), 59-66. <https://doi.org/10.21303/2504-5695.2020.001437>
2. 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) (2020)

						<p>Р. 31 – 37.</p> <p>3. 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</p> <p>4. Могутова В. Ф., Гавриш Т. В., Сільченко К. П. Розроблення технології виробництва сирного продукту оздоровчого призначення Журнал «Управління якістю» № 11 / 2022, листопад /електронне видання/ https://ya.techmedia.com.ua/upravlinnya-yakistyu-2022-11/rozroblennya-tekhnohologiyi-vyrobnystva-syrnoho-produktu-ozdorovchoho</p> <p>5. Могутова В.Ф. Дослідження ефективності видів пакування молока «Світ наукових досліджень. Випуск 19»: матеріали Міжнародної мультидисциплінарної наукової інтернет-конференції, (м. Тернопіль, Україна – м. Переворськ, Польща, 23-24 травня 2023 р.) / [редкол.: О. Патряк та ін.] ; ГО «Наукова спільнота»; WSSG w Przeworsku. – Тернопіль: ФО-П Шпак В.Б. – С. 243-244</p> <p>п.14) Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком зі спеціальності 181 Харчові технології.</p>	
412562	Єрмакович Ірина Анатоліївна	доцент, Основне місце роботи	Аграрний факультет	Диплом магістра, Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут", рік закінчення: 2011, спеціальність: 070801 Екологія та	4	Аналітична хімія	Наукове стажування за програмою Вісбі Шведського інституту у Центрі аналізу та синтезу Лундського університету (Швеція) та на кафедрі школи освіти та довілля у Крістіанстадс ькому університеті (Швеція), 6 місяців, диплом Професійна

охорона
навколишнього
середовища,
Диплом
кандидата наук
ДК 037465,
виданий
01.07.2016

активність викладача
відповідає 38.1, 38.2,
38.5, 38.13, 38.17, 38.18
п.1.1.1.У. 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.Samoilenko N.,
Yermakovych I. (2014)
Effect of
pharmaceuticals and
their derivatives on the
environment. Water
and Ecology: problems
and solutions. No.2:78-
87 2.1.O.A.
Проскурнин, І.А.
Єрмакович, Е.С.
Березенко, І.В.
Кирпичова.
Нормирование
фармацевтических
веществ в
коммунальных
сточных водах,
поступающих в
водные объекты Наук.
вісн. будівництва. –
Харків: Науковий
вісник будівництва,
2018. – № 2 – С.269-
274.
п 2. 1.Yermakovych I.,
Samoilenko N.,
Smirnova S. (2015).
Reduction of
anthropogenic impact
on water bodies by the
performing
electrochemical
destruction of
pharmaceutical
substances in
wastewaters.
Information processing
systems. No.11:196-198.
2. І. А. Єрмакович, Н.
М. Самойленко.
Підвищення
екологічної безпеки
водних об'єктів
шляхом запобігання
забруднення
фармацевтичними
препаратами Вісник
Вінницького

політехнічного інституту. - 2015. - № 5. - С. 26-29.

3. N. Samoilenko , I.Yermakovych. Wastewater treatment from pharmaceuticals pollutants of anti-inflammatory and hormonal action Herald of NTUU "KPI". Series of Mining. - 2015. - Iss. 27. - P.132-139.

4. N Samoilenko, I Yermakovych. Hospitals sewage treatment by method of electrochemical oxidation Науковий вісник будівництва, 2015, No.1(79) 183-186.

п5.1.2018-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

п.13. Методичні вказівки щодо виконання магістерської роботи для здобувачів вищої освіти, які навчаються на другому (магістерському) рівні за спеціальністю 101 «Екологія» (освітня програма – «Екологічна безпека») / Розробники: С.Р. Артем'єв, Лобойченко В.М., О.В.Рибалова, М.В.Сарапіна, О.В. Бригада, І.А.Єрмакович, О.В.Ільїнський – Х.: НУЦЗУ, 2020. – 31 с.

Програми практик для здобувачів вищої освіти, які навчаються на другому (магістерському) рівні за спеціальністю 101 «Екологія» (освітня програма – «Екологічна безпека») / Розробники: С.Р. Артем'єв, М.В. Сарапіна, О.В. Рибалова, В.М.

							<p>Лобойченко, О.В. Бригада, О.В. Ільїнський, І.А. Єрмакович – Х.: НУЦЗУ, 2020. – 20 с. Методичні вказівки щодо виконання кваліфікаційної роботи для здобувачів вищої освіти, які навчаються на першому (бакалаврському) рівні за спеціальністю 101 «Екологія» (освітня програма – «Екологічна безпека») / Укладачі: С.Р. Артем'єв, В.М. Лобойченко, О.В. Рибалова, М.В. Сарапіна, О.В. Бригада, І.А. Єрмакович, О.В. Ільїнський. – Х.: НУЦЗУ, 2020. – 29 с. Програми практик для здобувачів вищої освіти, які навчаються на першому (бакалаврському) рівні за спеціальністю 101 «Екологія» (освітня програма – «Екологічна безпека») / Розробники : С.Р. Артем'єв, М.В. Сарапіна, О.В. Рибалова, В.М. Лобойченко, О.В. Бригада, О.В. Ільїнський, І.А. Єрмакович – Х.: НУЦЗУ, 2020.– 21 с. п.17. Досвід викладання звересня 2017р. 18. 3 2016 року наукове консультування лабораторії міських та виробничих стічних вод Науково-дослідної установи «Український науково-дослідний інститут екологічних проблем з питань забезпечення екологічної безпеки міського середовища», лист № 532/ - 01-09 від 20.11.2018р. Значення показників індексів Гірша у наукометричних базах Scopus та Google Scholar: 2 та 5.</p>
412572	Карпицький Миколай Миколайови ч	Професор, Основне місце роботи	Аграрний факультет	Диплом спеціаліста, Томський державний університет ім. В.В. Куйбешева, рік закінчення: 1990, спеціальність: Філософія, Диплом доктора наук	31	Філософія	Підвищення кваліфікації: Харківський національний аграрний університет імені В. В. Докучаєва 11.02.2019-25.03.2019, з філософських аспектів розуміння соціальних проблем України, інноваційних методів викладання філософських

ДК 027241,
виданий
23.09.2005,
Диплом
кандидата наук
КТ 012830,
виданий
21.06.1995,
Атестат
доцента ДЦ
034685,
виданий
16.03.2005

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
медичина / 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 откровении даются не догматы, а опыт // Международный христианский портал Vaznica.Info.
15.08.2020. URL:
Свідощтво 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

						<p>Декарт; сост., предисл., комент. Н. Карпицкого; пер. В. Пикова, С.Я. Шейнман-Топштейн. – М: Издательство АСТ, 2019. – С. 5-14.</p> <p>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:</p> <p>Сенека, Луцій Анней. Нравственные письма к Луцилию / Луций Анней Сенека; сост., предисл., комент. Н. Карпицкого; пер. П. Краснова, С. Ошерова. Москва: Издательство АСТ, 2020. 320 с.</p> <p>Карпицкий Н.Н. Рене Декарт – философ и ученый у истоков Нового времени // Сомневайся во всем: хрестоматия / Рене Декарт; сост., предисл., комент. Н. Карпицкого; пер. В. Пикова, С.Я. Шейнман-Топштейн. М: Издательство АСТ, 2021. С. 5-28.</p> <p>Карпіцький М. М. Академічна доброчесність і права свідомість [Електронний ресурс] : презентація / Карпіцький М. М. ; [Луган. нац. аграр. ун-т]. - 2020. - 625 КБ.</p> <p>38.12. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком "Методологія наукової творчості" з жовтня 2020.</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
ПРН15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту	☒	Організація і управління виробництвом	До основних методів оцінювання відносяться: - опитування; - реферати;	До основних форм контролю відносяться: - залік екзамен. Загальна підсумкова оцінка

підприємства.			<ul style="list-style-type: none"> - презентації результатів виконаних завдань та досліджень; - індивідуальні завдання; - тестування; - розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій; - розрахункові роботи. 	з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.
<p><i>ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</i></p>	☒	Виробнича практика	<p>Методи навчання за джерелом знань: словесні: пояснення; наочні: демонстрація, ілюстрація. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний, репродуктивний, пояснювально-демонстративний. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, екскурсії, самооцінка знань, практичні методи навчання (побудовані на практичній підготовці до майбутньої професійної діяльності в умовах виробництва).</p>	Звіт з виробничої практики, щоденник практики, захист звіту з виробничої практики. Підсумковий контроль - диф.залік.
<p><i>ПРН17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</i></p>	☒	Гігієна переробки харчових продуктів	<p>Словесні: пояснення, лекція. Наочні: демонстрація, ілюстрація. Практичні: практична робота. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний; методи синтезу; індуктивний метод; дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний); репродуктивний; пояснювально-демонстративний. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій).</p>	<p>Форма контролю: залік. Методів оцінювання: - опитування; - тестування; - розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.</p>
<p><i>ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально</i></p>	☒	Науково-дослідна робота студента	<p>Словесні: лекція. Наочні: демонстрація, ілюстрація. Практичні: практична робота. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-</p>	<p>Поточний контроль проводиться у формі опитування. Підсумковий контроль проводиться у вигляді заліку. Засобами діагностики результатів навчання є стандартизовані тести, виконання</p>

<p>та/або у складі наукової групи.</p>			<p>інформаційний); репродуктивний; пояснювально-демонстративний. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій).</p>	<p>практичних завдань з вивчених тем.</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</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>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, залік.</p>
<p>ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/></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</p> <ul style="list-style-type: none"> • пояснювально-ілюстративний (інформаційно-рецептивний) метод: викладач організує сприймання та 	<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</p>

			<p>усвідомлення студентами інформації, а студенти здійснюють сприймання (рецепцію), осмислення і запам'ятовування її;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>він володіє системою знань. Фронтальне опитування дає інформацію про засвоєння матеріалу всією групою. Розробляючи запитання для фронтального опитування, викладач не має наміру з'ясувати, який студент і на якому рівні засвоїв матеріал. Викладач більше дбає про те, щоб встановити, як студенти засвоїли знання в їх цілісності, а також повноту і широту знань. Методи підсумкового контролю: тестовий контроль, залік.</p>
		Організація і управління виробництвом	<p>До основних методів оцінювання відносяться:</p> <ul style="list-style-type: none"> - опитування; - реферати; - презентації результатів виконаних завдань та досліджень; - індивідуальні завдання; - тестування; - розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій; - розрахункові роботи. 	<p>До основних форм контролю відносяться:</p> <ul style="list-style-type: none"> - залік екзамен. <p>Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.</p>
<p><i>ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	<p>Евристичні методи, частково пошуковий метод, метод навчальних проєктів, методи контролю.</p>	<p>Відкритий захист кваліфікаційної роботи.</p>
		Українська мова	<p>Методи навчання, які використовуються викладачем під час викладання дисципліни: практичні заняття та самостійна робота будуються за допомогою репродуктивного методу, методу досліджень та методу спостережень.</p>	<p>До основних форм контролю відносяться:</p> <ul style="list-style-type: none"> - екзамен. <p>До основних методів оцінювання відносяться:</p> <ul style="list-style-type: none"> - опитування; - реферати; - тестування. <p>Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.</p>
<p><i>ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	Іноземна мова	<p>Методи навчання, які використовуються викладачем під час викладання дисципліни: практичні заняття та самостійна робота будуються за допомогою репродуктивного методу, методу досліджень та методу спостережень.</p>	<p>До основних форм контролю відносяться:</p> <ul style="list-style-type: none"> - залік, екзамен. <p>До основних методів оцінювання відносяться:</p> <ul style="list-style-type: none"> - опитування; - реферати; - тестування. <p>Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни</p>

				виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.
<i>ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</i>	☒	Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення	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: залік Методів оцінювання: - опитування; - тестування; - розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.
<i>ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства і координування їх діяльності.</i>	☒	Організація і управління виробництвом	До основних методів оцінювання відносяться: - опитування; - реферати; - презентації результатів виконаних завдань та досліджень; - індивідуальні завдання; - тестування; - розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій; - розрахункові роботи.	До основних форм контролю відносяться: - залік екзамен. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.
<i>ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.</i>	☒	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	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

			<p>проблему і вирішує її, студенти стежать за ходом творчого пошуку (студентам подається еталон творчого мислення);</p> <ul style="list-style-type: none"> 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>повноту і широту знань. Методи підсумкового контролю: тестовий контроль, залік.</p>
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Евристичні методи, частково пошуковий метод, метод навчальних проєктів, методи контролю.	Відкритий захист кваліфікаційної роботи.
<p>ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</p>	☒	Технологія продукції та організація ресторанного господарства	<p>Словесні: пояснення, розповідь, бесіда, дискусія, робота з книгою. Наочні: ілюстрація та демонстрація. Практичні: вправи, практичні роботи. За особливостями навчально-пізнавальної діяльності студентів</p> <ul style="list-style-type: none"> 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, 	<p>Методи усного контролю: індивідуальне та фронтальне опитування. При індивідуальному опитуванні викладач пропонує студентові для усної відповіді такі запитання, які б дали змогу виявити, на якому рівні досягнення він перебуває, тобто який рівень засвоєння він опанував (розуміння, відтворення, застосування). З іншого боку, викладача цікавить, чи студент засвоїв матеріал фрагментарно, чи він володіє системою знань. Фронтальне опитування дає інформацію про засвоєння матеріалу всією групою. Розробляючи запитання для фронтального опитування, викладач не має наміру з'ясувати, який студент і на якому рівні засвоїв матеріал. Викладач більше дбає про те, щоб встановити, як студенти засвоїли знання в їх цілісності, а також повноту і широту знань. Методи підсумкового контролю: тестовий контроль, залік.</p>

<p>ПРН26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Правознавство</p>	<p>прилади, матеріали, тощо. Методи навчання, які використовуються викладачем під час викладання дисципліни: 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>До основних форм контролю відносяться: - залік. До основних методів оцінювання відносяться: - опитування; - реферати; - тестування.</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</p>	<p>Форма контролю: екзамен. 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.</p>

			<p>матеріалів у динаміці (використання приладів, дослідів). Він ефективний, коли всі здобувачі вищої освіти мають змогу сприймати предмет або процес. Викладач зосереджує увагу на основному, допомагає виокремити істотні аспекти предмета, явища, супроводжуючи показ поясненням, розповіддю;</p> <p>- доповідь. Метод навчання, який передбачає самостійну розповідь здобувача вищої освіти навколо певної теми. Доповідь повинен ставити або розв'язувати конкретне питання або проблему. Здобувач вищої освіти може робити доповідь під час занять, або на наукових заходах (конференції, круглі столи тощо). Завдяки цьому здобувачі вищої освіти більше запам'ятовуватимуть і будуть звикати до публічних виступів.</p>	
<p><i>ПРН27. Зберігати та приумножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Історія України та української культури</p>	<p>1. Група методів за джерелом і сприйняття навчальної інформації – словесні (лекція, бесіда, розповідь), наочні (ілюстрація, демонстрація), практичні (використання методів аналізу «причина-наслідок», «привід-причина» та ін.);</p> <p>2. Група методів за логікою передачі і сприйняття навчального матеріалу: індуктивні, дедуктивні, аналітичні і синтетичні;</p> <p>3. Група методів за ступенем самостійного мислення при засвоєнні знань – репродуктивні, продуктивні;</p> <p>4. Група методів за ступенем управління навчальним процесом: навчання під керівництвом викладача, самостійна робота з навчально-методичною і науковою літературою.</p>	<p>1. Поточний контроль рівня знань та вмінь, який проводиться на лекціях, практичних заняттях за такими видами:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 – виконання творчих робіт (у вигляді повідомлень, рефератів та есеїв). <p>2. Періодичний (проміжний) контроль рівня знань та умінь після вивчення тем курсу за такими видами:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Тестові опитування. - Контроль за формуванням практичних умінь і навичок. - Контроль за формуванням ЗК і досягненням ПРН за спеціальностями. <p>3. Підсумковий контроль здійснюється в кінці вивчення дисципліни і включає екзамен.</p>
<p><i>ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широко загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення</p>	<p>Словесні: пояснення, лекція. Наочні: демонстрація, ілюстрація. Практичні: практична робота. Методи навчання за характером логіки пізнання. Аналітичний. Методи синтезу. Індуктивний метод. Дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів.</p>	<p>Форма контролю: залік</p> <p>Методів оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - опитування; - тестування; - розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій. <p>Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.</p>

			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).	
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Евристичні методи, частково пошуковий метод, метод навчальних проектів, методи контролю.	Відкритий захист кваліфікаційної роботи.
<p><i>ПРН13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, скласти апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.</i></p>	☒	Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Евристичні методи, частково пошуковий метод, метод навчальних проектів, методи контролю.	Відкритий захист кваліфікаційної роботи.
		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 рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний, репродуктивний, пояснювально-демонстративний. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, екскурсії, самооцінка знань, практичні методи навчання (побудовані на практичній підготовці до майбутньої професійної діяльності в умовах виробництва).	Звіт з виробничої практики, щоденник практики, захист звіту з виробничої практики. Підсумковий контроль - диф.залік
		Технологія м'яса	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,	Форма контролю: залік, екзамен 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.

			використання проблемних ситуацій, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій).	
		Технологія молока	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: залік, екзамен 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.
		Технологічне обладнання	Словесні: пояснення, лекція. Наочні: демонстрація, ілюстрація. Практичні: практична робота. Методи навчання за характером логіки пізнання. Аналітичний. Методи синтезу. Індуктивний метод. Дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів. Проблемний (проблемно-інформаційний) Репродуктивний. Пояснювально-демонстративний Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій).	Методів оцінювання: - опитування; - тестування; - розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.
ПРН8. Вміти розробляти або	<input checked="" type="checkbox"/>	Технології харчових виробництв	Словесні: пояснення, лекція. Наочні: демонстрація,	Форма контролю: залік. Методів оцінювання:

<p>удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p>		<p>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>- 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>Вступ до спеціальності</p>	<p>Словесні: пояснення, лекція. Наочні: демонстрація, ілюстрація. Практичні: практична робота. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний; методи синтезу; індуктивний метод; дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний); репродуктивний; пояснювально-демонстративний. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій)</p>	<p>Форма контролю: залік. Методів оцінювання: - опитування; - тестування; - розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.</p>
	<p>Гігієна переробки харчових продуктів</p>	<p>Словесні: пояснення, лекція. Наочні: демонстрація, ілюстрація. Практичні: практична робота. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний; методи синтезу; індуктивний метод; дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний); репродуктивний;</p>	<p>Форма контролю: залік. Методів оцінювання: - опитування; - тестування; - розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.</p>

			<p>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>	
		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.залик
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Евристичні методи, частково пошуковий метод, метод навчальних проєктів, методи контролю	Відкритий захист кваліфікаційної роботи
<p><i>ПРН11. Визначити відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).</i></p>	☒	Контроль якості та безпеки продукції галузі	<p>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</p>	<p>Форма контролю: залік.</p> <p>Методів оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - опитування; - тестування; - розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій. <p>Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.</p>

<p><i>ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Підготовка та захист кваліфікаційної роботи</p>	<p>конспектів лекцій). Евристичні методи, частково пошуковий метод, метод навчальних проєктів, методи контролю.</p>	<p>Відкритий захист кваліфікаційної роботи</p>
		<p>Контроль якості та безпеки продукції галузі</p>	<p>Словесні: пояснення, лекція. Наочні: демонстрація, ілюстрація. Практичні: практична робота. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний; методи синтезу; індуктивний метод; дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний); репродуктивний; пояснювально-демонстративний. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій).</p>	<p>Форма контролю: залік. Методів оцінювання: - опитування; - тестування; - розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.</p>
<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. Наочні: ілюстрація та демонстрація. Практичні: вправи, практичні роботи. За особливостями навчально-пізнавальної діяльності студентів</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<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. Методи підсумкового контролю: тестовий контроль, залік.</p>

			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><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"/>	<p>Процеси і апарати 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</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>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 контролю: залік, екзамен.</p>
		<p>Технологія молока</p>	<p>Словесні: пояснення, лекція. Наочні: демонстрація, ілюстрація. Практичні: практична робота. Методи навчання за характером логіки пізнання. Аналітичний. Методи синтезу. Індуктивний метод. Дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів. Проблемний (проблемно-інформаційний)</p>	<p>Форма контролю: залік, екзамен Методів оцінювання: - опитування; - тестування; - розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.</p>

			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).	
		Технологія м'яса	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: залік, екзамен 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.
		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 рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний, репродуктивний, пояснювально-демонстративний. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, екскурсії, самооцінка знань, практичні методи навчання (побудовані на практичній підготовці до майбутньої професійної діяльності в умовах виробництва).	Звіт з виробничої практики, щоденник практики, захист звіту з виробничої практики. Підсумковий контроль - диф.залік
ПРН6. Знати і розуміти основні	<input checked="" type="checkbox"/>	Фізіологія та гігієна харчування	Словесні: пояснення, лекція. Наочні: демонстрація,	Форма контролю: екзамен Методів оцінювання:

<p>чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.</p>			<p>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>- 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, самооцінка знань, практичні методи навчання (побудовані на практичній підготовці до майбутньої професійної діяльності в умовах виробництва).</p>	<p>Звіт з навчальної практики, щоденник практики, захист звіту з навчальної практики. Підсумковий контроль - диф.залік</p>
<p>ПРН5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p>	<p>☒</p>	<p>Неорганічна хімія</p>	<p>Словесні: пояснення, розповідь, бесіда, дискусія, робота з книгою. Наочні: ілюстрація та демонстрація. Практичні: вправи, лабораторні роботи. За особливостями навчально-пізнавальної діяльності студентів • пояснювально-ілюстративний (інформаційно-рецептивний) метод: викладач організує сприймання та усвідомлення студентами інформації, а студенти здійснюють сприймання (рецепцію), осмислення і</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>запам'ятовування її;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	
Фізика	<p>Словесні: лекція. Наочні: демонстрація, ілюстрація. Практичні: практична робота. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний); репродуктивний; пояснювально-демонстративний. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій).</p>	<p>Поточний контроль проводиться у формі опитування. Підсумковий контроль проводиться у вигляді екзамену. Засобами діагностики результатів навчання є стандартизовані тести, виконання практичних завдань з вивчених тем.</p>
Органічна хімія	<p>Словесні: пояснення, розповідь, бесіда, дискусія, робота з книгою. Наочні: ілюстрація та демонстрація. Практичні: вправи, лабораторні роботи. За особливостями навчально-пізнавальної діяльності студентів</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<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>зразком;</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 	
Аналітична хімія	<p>Словесні: пояснення, розповідь, бесіда, дискусія, робота з книгою. Наочні: ілюстрація та демонстрація. Практичні: вправи, лабораторні роботи. За особливостями навчально-пізнавальної діяльності студентів</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>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 – залік.</p>
Біохімія з основами	Словесні: пояснення,	Методи усного контролю:

	<p>фізичної і колоїдної хімії</p>	<p>розповідь, бесіда, дискусія, робота з книгою. Наочні: ілюстрація та демонстрація. Практичні: вправи, лабораторні роботи. За особливостями навчально-пізнавальної діяльності студентів</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>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 – залік.</p>
	<p>Теоретичні основи харчових виробництв</p>	<p>Словесні: пояснення, розповідь, бесіда, дискусія, робота з книгою. Наочні: ілюстрація та демонстрація. Практичні: вправи, лабораторні роботи. За особливостями навчально-пізнавальної діяльності студентів</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<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>проблему і вирішує її, студенти стежать за ходом творчого пошуку (студентам подається еталон творчого мислення);</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. 	
Навчальна практика	<p>Методи навчання за джерелом знань: словесні: пояснення; наочні: демонстрація, ілюстрація. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний, методи синтезу, індуктивний метод, дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний, репродуктивний, пояснювально-демонстративний. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, екскурсії, самооцінка знань, практичні методи навчання (побудовані на практичній підготовці до майбутньої професійної діяльності в умовах виробництва).</p>	<p>Звіт з навчальної практики, щоденник практики, захист звіту з навчальної практики. Підсумковий контроль - диф.залік</p>
Теплохолодотехніка	<p>Словесні: пояснення, лекція. Наочні: демонстрація, ілюстрація. Практичні: практична робота. Методи навчання за характером логіки пізнання. Аналітичний. Методи синтезу. Індуктивний метод. Дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів. Проблемний (проблемно-інформаційний) Репродуктивний. Пояснювально-демонстративний Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної</p>	<p>Форма контролю: екзамен Методів оцінювання: - опитування; - тестування; - розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.</p>

			діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій).	
<i>ПРН4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.</i>	☒	Науково-дослідна робота студента	Словесні: лекція. Наочні: демонстрація, ілюстрація. Практичні: практична робота. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний); репродуктивний; пояснювально-демонстративний. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій).	Поточний контроль проводиться у формі опитування. Підсумковий контроль проводиться у вигляді заліку. Засобами діагностики результатів навчання є стандартизовані тести, виконання практичних завдань з вивчених тем.
		Підготовка та захист кваліфікаційної роботи	Евристичні методи, частково пошуковий метод, метод навчальних .	Відкритий захист кваліфікаційної роботи.
<i>ПРН3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.</i>	☒	Вища математика	Словесні: лекція. Наочні: демонстрація, ілюстрація. Практичні: практична робота. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний); репродуктивний; пояснювально-демонстративний. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій)	Поточний контроль проводиться у формі опитування. Підсумковий контроль проводиться у вигляді заліку та екзамену. Засобами діагностики результатів навчання є стандартизовані тести, виконання практичних завдань з вивчених тем.
		Інженерна та комп'ютерна графіка	Словесні: лекція. Наочні: демонстрація, ілюстрація. Практичні: практична робота. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний); репродуктивний; пояснювально-демонстративний. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій).	Поточний контроль проводиться у формі опитування. Підсумковий контроль проводиться у вигляді екзамену. Засобами діагностики результатів навчання є стандартизовані тести, виконання практичних завдань з вивчених тем.
<i>ПРН2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом</i>	☒	Філософія	При викладанні дисципліни застосовуються традиційні методи навчання: - розповідь. Монологічна мовна дія, яка адресована	Форма контролю: екзамен. Методи оцінювання: - опитування; - реферати;

<p>продовження освіти та самоосвіти</p>		<p>здобувачам вищої освіти. Розповідь застосовують за необхідністю викласти навчальний матеріал системно, послідовно;</p> <p>- 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;</p> <p>- бесіда. Метод навчання, за якого викладач за допомогою запитань спонукає здобувачів вищої освіти до захисту особистої позиції відтворення набутих знань, формування самостійних висновків і узагальнень на основі засвоєного матеріалу;</p> <p>- навчальна дискусія. Метод навчання шляхом публічного обговорення важливої проблеми, який передбачає обмін думками між здобувачами вищої освіти й викладачами. Дискусія розвиває самостійне мислення, вміння відстоювати власні погляди, аналізувати й аргументувати твердження, критично оцінювати чужі і власні судження. Під час навчальної дискусії обговорюють наукові висновки, дані, що потребують підготовки за джерелами, які містять більше інформацію, ніж у підручнику. Дискусія спрямована не лише на засвоєння нових знань, а й на формування емоційноасоціативного 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,</p>	<p>- есе;</p> <p>- презентації результатів виконаних завдань та досліджень;</p> <p>- індивідуальні завдання;</p> <p>- також можуть зараховуватися результати участі в наукових заходах – доповіді, тези тощо. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.</p>
---	--	---	---

			<p>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>ПРН1.Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Вступ до спеціальності</p>	<p>Словесні: пояснення, лекція. Наочні: демонстрація, ілюстрація. Практичні: практична робота. Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний; методи синтезу; індуктивний метод; дедуктивний метод. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний); репродуктивний; пояснювально-демонстративний. Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій).</p>	<p>Форма контролю: залік. Методів оцінювання: - опитування; - тестування; - розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.</p>
		<p>Теоретичні основи харчових виробництв</p>	<p>Словесні: пояснення, розповідь, бесіда, дискусія, робота з книгою. Наочні: ілюстрація та демонстрація. Практичні: вправи, лабораторні роботи. За особливостями навчально-пізнавальної діяльності студентів: пояснювально-ілюстративний (інформаційно-рецептивний) метод: викладач організує сприймання та усвідомлення студентами інформації, а студенти здійснюють сприймання (рецепцію), осмислення і запам'ятовування її; репродуктивний: викладач дає завдання, у процесі виконання якого студенти здобувають уміння застосовувати знання за зразком; проблемного виконання: викладач формулює</p>	<p>Методи усного контролю: індивідуальне та фронтальне опитування. Полікритеріальна оцінка поточної роботи здобувачів вищої освіти: рівень знань, продемонстрований на практичних заняттях; активність під час обговорення питань, що винесені на заняття; результати виконання лабораторних робіт; тест-контроль під час аудиторних занять; результати самостійного опрацювання теми чи окремих питань, усні відповіді на поставлені питання. Підсумковий контроль – екзамен</p>

			<p>проблему і вирішує її, студенти стежать за ходом творчого пошуку (студентам подається еталон творчого мислення);</p> <p>частково-пошуковий (евристичний): викладач формулює проблему, поетапне вирішення якої здійснюють студенти під його керівництвом (при цьому відбувається поєднання репродуктивної та творчої діяльності студентів);</p> <p>дослідницький: викладач ставить перед студентами проблему, і ті вирішують її самостійно, висуваючи ідеї, перевіряючи їх, підбираючи для цього необхідні літературні джерела, прилади, матеріали, тощо.</p>	
<p><i>ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі ділянки із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</i></p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<p>Проектування підприємств галузі</p>	<p>Словесні: пояснення, лекція. Наочні: демонстрація, ілюстрація. Практичні: практична робота.</p> <p>Методи навчання за характером логіки пізнання: аналітичний; методи синтезу; індуктивний метод; дедуктивний метод.</p> <p>Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів: проблемний (проблемно-інформаційний); репродуктивний; пояснювально-демонстративний.</p> <p>Активні методи навчання - використання технічних засобів навчання, використання проблемних ситуацій, самооцінка знань, імітаційні методи навчання (побудовані на імітації майбутньої професійної діяльності), використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій).</p>	<p>Форма контролю: екзамен.</p> <p>Методів оцінювання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - опитування; - тестування; - розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій. <p>Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю.</p>
		<p>Інженерна та комп'ютерна графіка</p>	<p>Словесні: лекція. Наочні: демонстрація, ілюстрація. Практичні: практична робота.</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 навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій).</p>	<p>Поточний контроль проводиться у формі опитування.</p> <p>Підсумковий контроль проводиться у вигляді екзамену.</p> <p>Засобами діагностики результатів навчання є стандартизовані тести, виконання практичних завдань з вивчених тем.</p>